

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

LA CASACCIA DI CEVOLI SAS

Descrizione:

LA CASACCIA DI CEVOLI SAS - Verifica di conformità legislativa

Data:

30-09-2021 11:30:04

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

GRADARA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Maurizio e Alfiero

Note:

visita 1/1

Premessa

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	No	non visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	05/05/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	registro non aggiornato

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	non visionati attestati. OSA deve fare formazione al personale come previsto nel registro delle schede.
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	da richiedere
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	non visionato
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non visionati
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	elaborare menù con allergeni
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere
Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	

Igiene del personale		
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
Igiene e idoneita' dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	
Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi e' adeguato?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	
E' presente ed e' in condizioni igieniche adeguate un locale adibito a magazzino e/o dispensa? (pavimenti/pareti lisci e lavabili, banchi e scansie idonei, frigo e celle idonei, ecc.)	Si	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

LA CASACCIA DI CEVOLI SAS

Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	sugo ragù
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox
Firme		
Referente Aziendale	Data 30-09-2021 11:30:04	<i>Vichi ATT</i>
Consulente Facchini Federica	Data 30-09-2021 11:30:04	<i>Facchini</i>