

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

MAGGIORE MAURO

Descrizione:

MAGGIORE MAURO - Verifica di conformità legislativa

Data:

16-6-2022

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

FANO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Mauro Maggiore

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? | Si | |
| La planimetria e' aggiornata? | Si | |
| Approvvigionamento Idrico | | |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si | |
| Sono presenti impianti di trattamento acqua? | Si | addolcitore macchina caffè |
| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | rev 00 del 28/01/2019 |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti? | Si | |
| Il manuale prevede la vendita degli alimenti? | Si | |
| Nel manuale e' previsto il trasporto? | Non pertinente | |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente? | No | moduli HACCP non compilati |


MAGGIORE MAURO

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | No | il titolare ha fatto corso nel 2009, non risultano tuttavia attestati a carico di tutto il personale né formazioni fatte dal titolare ai dipendenti |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori? | No | richiedere qualifiche haccp a tutti i fornitori |
| L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti) | No | |
| Sono presenti i certificati delle analisi precedenti? | Si | |
| E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'? | Si | bolle |
| E' presente e certificata una procedura MOCA? | Si | |
| Sono presenti le certificazioni in MOCA? | No | |
| Segnalazione aggiuntiva n.1 | Si | presente tabella con indicati gli allergeni prodotto per prodotto (prodotti alimentari sfusi) |
| Igiene del personale | | |
| L'abbigliamento del personale e' idoneo? | Si | |

| Igiene del personale | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc) | Si | |
| 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 | |
| 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 | |
| I rubinetti sono conformi? | Si | |

MAGGIORE MAURO

| Igiene e idoneita' dei locali | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc) | No | presente area spogliatoio, dotare tutti gli operatori di armadietto a doppio scomparto |
| 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? | No | nel magazzino alimentare occorre stoccare solo i prodotti alimentari |
| Segnalazione aggiuntiva n.1 | No | trovati nell'area spogliatoio bidoni per i rifiuti privi di coperchio e con apertura manuale e attrezzature per la pulizia non riposte negli appositi armadietti |
| Prodotti di pulizia | | |
| I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato? | No | conservare in apposito locale o in armadietto chiuso |
| 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 | |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodotti di pulizia | | |
| E' presente un prodotto disinfettante? | Si | |
| E' presente un prodotto detergente? | Si | |
| Altri controlli | | |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente? | No | dotarsi di bidoni con apertura non manuale |
| E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati? | No | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | ripiano vetrina F01/16 |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 16-6-2022 |  |
| Consulente Bernareggi Francesca Consu | Data 16-6-2022 |  |