

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CERCOLANI IVANA

Descrizione:

CERCOLANI IVANA - Verifica di conformità legislativa

Data:

10-06-2022 09:30:16

Consulente:

Nicola Paolini Consulente

Luogo:

SAN COSTANZO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Note:

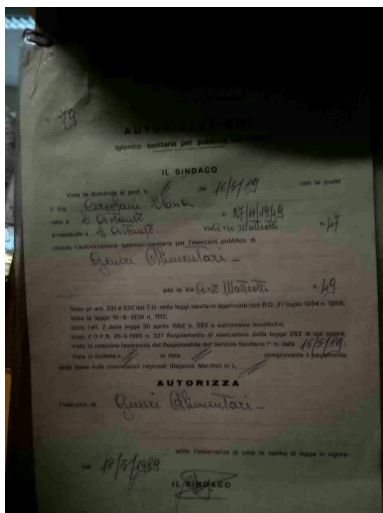
Premessa

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?

Si



L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?

Si

E' presente la planimetria dei locali autorizzati?

Si

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?

Si

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?

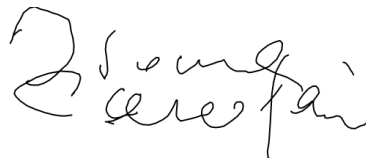
Si

02 del 2016

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	non vende niente di sfuso
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	ultima formazione 2013
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle fornitori
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
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	
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	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	un armadietto per l'addetta

Igiene e idoneita' dei locali		
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	tutto esposto in negozio
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?	Si	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?	Si	

Altri controlli		
Il controllo delle temperature dei frigoriferi per i farmaci e' stato effettuato durante il sopralluogo corrente?	Si	
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	Si	sonda tarata 5.2 display vetrina 5.2 (in sbrinamento)
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	vetrinetta
Firme		
Referente Aziendale	Data 10-06-2022 09:30:16	
Consulente Nicola Paolini Consulente	Data 10-06-2022 09:30:16	