

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CSR RES. PARCO LA FIORANA- CIDAS

Descrizione:

CSR RES. PARCO LA FIORANA- CIDAS - Verifica di conformità legislativa

Data:

17-06-2021 10:41:04

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

BANDO DI ARGENTA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Michele Righetti

Note:

visita 2/2

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	nia del 03/2017
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
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 spillatori, distributori o simili?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Non pertinente	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	Febbraio 2021
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	No	rev 08 del 03/2018, revisionare pag 10 per sede legale
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	fornitore Camst e Dac

CSR RES. PARCO LA FIORANA- CIDAS

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	rilevate temperature frigo non conformi nel nucleo Camelia superiori a 8 gradi, chiamare manutentore per controllare funzionamento apparecchiatura

Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
Igiene e idoneità 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?	No	crepe e infiltrazioni soffitto area somministrazione Camelia; parete locale porzionamento Fucsia; intonaco scrostato parete intorno alle porte finestre nucleo Ninfea
Assenza di muffa o umidità'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	

Igiene e idoneità dei locali		
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	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	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	

Prodotti di pulizia		
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	fornitore Eurocolumbus Euroigiene
Altri controlli		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	mano, interno frigo, mestolo (Camelia); mano, interno frigo, piatto (Fucsia); mano, interno frigo, piatto (Ninfea)
Firme		
Referente Aziendale	Data 17-06-2021 10:41:04	
CSR RES. PARCO LA FIORANA- CIDAS		

Firme

Consulente

Bernareggi Francesca Consu

Data

17-06-2021
10:41:04

