

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

GINO GIROLOMONI COOPERATIVA AGRICOLA - RISTORANTE

Descrizione:

GINO GIROLOMONI COOPERATIVA AGRICOLA - RISTORANTE - Verifica di conformità legislativa

Data:

04-05-2023 11:39:01

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

ISOLA DEL PIANO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Andrea Mei

Note:

visita 1/2

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	
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 serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	1
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	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	rev 2017 da revisionare con congelamento in proprio

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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?	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	in parte del 2022
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	da predisporre
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	
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	

Igiene e idoneita' 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	
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?	Si	

Prodotti di pulizia		
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	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 04-05-2023 11:39:01	
Consulente bonifazi alice consu	Data 04-05-2023 11:39:01	