

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## POLVERE DI CAFFE' DI ZENOBI BARBARA

**Descrizione:**

POLVERE DI CAFFE' DI ZENOBI BARBARA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

21-06-2021 09:00:53

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

FANO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

zenobi barbara

**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?	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	00 del 2017
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	inviare moduli di registrazione
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	acquista in proprio all'arca

### 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	
--	----	--

**Igiene e idoneità dei locali**

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	
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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
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 disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	

### Firme

Referente Aziendale	Data 21-06-2021 09:00:53	
Consulente bonifazi alice consu	Data 21-06-2021 09:00:53	