

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

GHANDONI GIULIANO

Descrizione:

GHANDONI GIULIANO - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-06-2021 09:50:25

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

SAN COSTANZO

Persone che partecipano al sopralluogo:

ghandoni giuliano

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	rev del 2017
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	ultima formazione del 2012, inviata commessa per aggiornamento, non ancora accettata
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	non visionate

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
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	

GHIANDONI GIULIANO

Igiene e idoneita' dei locali		
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)	No	
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.)	No	non è presente
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	

GHIANDONI GIULIANO

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	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 29-06-2021 09:50:25	
Consulente bonifazi alice consu	Data 29-06-2021 09:50:25	