

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## PAN BRIOCHES SRL - NEGOZIO LUCREZIA

**Descrizione:**

PAN BRIOCHES SRL - NEGOZIO LUCREZIA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

04-02-2021 11:49:36

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

CARTOCETO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Vitangeli Roberta

**Note:**

visita 1/1

## **Premessa**

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.


<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	No	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	solo acqua fredda
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	08/03/2018
Il manuale prevede la vendita 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	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifiche a tutti i fornitori
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	no RDP 2019
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilit�?	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	richiedere certificazione al fornitore Piccoli
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 idoneit� dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidità?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	
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 è 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	no spogliatoio no armadietto
E' presente ed è 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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	No	alimenti appoggiati a terra
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	alimenti stoccati vicino bidone rifiuti, scope e prodotti sanificazione
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	No	stoccati vicino agli alimenti
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Sì	solo di alcuni
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Sì	solo gli alcuni
E' presente un prodotto disinfettante?	Sì	
E' presente un prodotto detergente?	Sì	
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Sì	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attività di campionamento con tamponi	Sì	piano bilancia, lama affettatrice

PAN BRIOCHES SRL - NEGOZIO LUCREZIA

<b>Campionamenti</b>		
di superfici?		
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 04-02-2021 11:49:36	
Consulente Facchini Federica	Data 04-02-2021 11:49:36	