

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

PAN BRIOCHES SRL - NEGOZIO LUCREZIA

Descrizione:

PAN BRIOCHES SRL - NEGOZIO LUCREZIA - Verifica di conformità legislativa

Data:

27-01-2022 09:40:53

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

CARTOCETO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Cecchettini Isabella (sostituisce 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.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	No	non visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	solo acqua fredda
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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?	No	compilato fino dicembre 2021
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	formazione a cascata da Perelli Massimo a Vitangeli Roberta il 26/05/2020
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	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	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 idoneita' dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	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 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	no spogliatoio no armadietto
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	

Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	No	stoccati nello stesso locale dove ci sono alimenti. si consiglia un armadietto chiuso
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	solo di alcuni
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	solo gli alcuni
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox, lama coltello
Firme		
Referente Aziendale	Data 27-01-2022 09:40:53	

Firme

Consulente

Facchini Federica

Data

27-01-2022
09:40:53

