

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

PAN BRIOCHES SRL - NEGOZIO LUCREZIA

Descrizione:

PAN BRIOCHES SRL - NEGOZIO LUCREZIA - Verifica di conformità legislativa

Data:

26-01-2023 09:41:02

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

CARTOCETO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Roberta Vitangeli

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?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	formazione a cascata da Perelli Massimo a Vitangeli Roberta il 26/05/2020. Si consiglia all'OSA di ripetere formazione a cascata o fare partecipare l'addetta ad un corso di aggiornamento haccp.
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifiche a tutti i fornitori

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	
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 Ridolfi Roberto

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	
--	----	--

Igiene e idoneita' 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	
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 arnadietto

Igiene e idoneita' dei locali		
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	solamente gli alcuni
E' presente un prodotto disinettante?	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	Si	Fe/1/26 piatto bilancia,Fe/2/26 affettatrice
PAN BRIOCHES SRL - NEGOZIO LUCREZIA		

Campionamenti

di superfici?

Firme

Referente Aziendale

Data

26-01-2023
09:41:02



Consulente

Facchini Federica

Data

26-01-2023
09:41:02

