

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ARCADIA S.R.L.

Descrizione:

ARCADIA S.R.L. - Verifica di conformità legislativa

Data:

18-11-2020 10:03:53

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Persone che partecipano al sopralluogo:

Fiorelli Lucilla

Note:

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	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore per lavastoviglie
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	da alcuni mesi è presente in cucina un distributore per acqua .gli utenti riempiono ciascuno le proprie borracce
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	18/11/2020

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	compilare MOD 07
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	le cuoche non hanno attestato di formazione
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifiche haccp
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non visionati RDP
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	è necessario indicare nel menù gli allergeni presenti nei secondi piatti
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere certificazioni MOCA

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 idoneitÃ dei locali

I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
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 cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	

Igiene e idoneità dei locali

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	le cuoche non hanno armadietto a doppio scomparto ma ripongono gli indumenti all'interno di un armadio nella dispensa
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.)	Si	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	

Prodotti di pulizia

I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	No	i prodotti per la sanificazione sono stoccati all'interno della dispensa alimentare
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	

Prodotti di pulizia

E' presente un prodotto disinettante?	Si	acquistare un prodotto disinettante per i piani di lavoro
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
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	lavandino cucina

Firme

Referente Aziendale	Data 18-11-2020 10:03:53	
Consulente Facchini Federica	Data 18-11-2020 10:03:53	