

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Coop La Macina - Centro margherita

Descrizione:

Coop La Macina - Centro margherita - Verifica di conformità legislativa

Data:

02-12-2020 09:45:54

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

PERGOLA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Renzo Magnani

Note:

visita 2/2

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 | |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua? | Si | |

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

| | | |
|--|----|---|
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | 2018, da aggiornare con procedura anticovid, utilizzano spazi alternativi |
| 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 02/2020 |

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

| | | |
|--|----|--|
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori? | Si | |
| 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 | |
| Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata? | Si | |
| Il menu' e' stato autorizzato? | Si | |
| Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto? | 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 idoneità 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 umidità? | 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 | l'addetta non è dotata di armadietto |
| Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme? | Si | piccolo stoccaggio nel locale porzionamento |
| 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 | |

| Prodotti di pulizia | | |
|---|----|--|
| Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni) | Si | |
| E' presente un prodotto disinfettante? | Si | |
| E' presente un prodotto detergente? | Si | |
| Altri controlli | | |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente? | Si | |
| E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati? | Si | |
| E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature? | Si | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque? | Si | |

| Firme | | |
|------------------------------------|--------------------------------|---|
| Referente Aziendale | Data 02-12-2020 09:45:54 |  |
| Consulente bonifazi alice consu | Data 02-12-2020 09:45:54 |  |