

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Coop La Macina - Centro margherita

**Descrizione:**

Coop La Macina - Centro margherita - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

19-10-2022 12:47:21

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

PERGOLA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Masci Manuela

**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?              | Si | del 2017                                                                                             |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?      | Si |                                                                                                      |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati?                      | Si |                                                                                                      |
| <b>Approvvigionamento Idrico</b>                                        |    |                                                                                                      |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?          | Si |                                                                                                      |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua?                                 | Si |                                                                                                      |
| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                  |    |                                                                                                      |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?               | Si | 2021<br>inserire nel manuale il consumo del pasto anche nelle stanze dove avviene attività didattica |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti? | Si |                                                                                                      |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?         | Si |                                                                                                      |

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------|
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | ultima formazione 02/2020 |
| 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 |                           |
| <b>Igiene del personale</b>                                                          |    |                           |
| L'abbigliamento del personale e' idoneo?                                             | Si |                           |
| L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc) | Si |                           |

Coop La Macina - Centro margherita

|                                                                                                                                        |    |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------|
| <b>Igiene del personale</b>                                                                                                            |    |                                             |
| Il personale adotta comportamenti corretti?                                                                                            | Si |                                             |
| <b>Igiene e idoneita' dei locali</b>                                                                                                   |    |                                             |
| 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 |                                             |
| 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 e dotata di armadietto        |
| Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?                                                                                    | Si | piccolo stoccaggio nel locale porzionamento |
| <b>Prodotti di pulizia</b>                                                                                                             |    |                                             |
| I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?                                                                      | Si |                                             |

|                                                                                                                       |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <b>Prodotti di pulizia</b>                                                                                            |    |  |
| Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?                                         | Si |  |
| 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 |  |
| <b>Altri controlli</b>                                                                                                |    |  |
| 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 |  |
| Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?              | Si |  |
| La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?                                               | Si |  |
| <b>Campionamenti</b>                                                                                                  |    |  |
| E' stata eseguita attivita' di                                                                                        | Si |  |

Coop La Macina - Centro margherita

|                                                                        |                                |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Campionamenti</b>                                                   |                                |                                                                                       |
| campionamento di alimenti?                                             |                                |                                                                                       |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si                             |                                                                                       |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?                 | Si                             |                                                                                       |
| <b>Firme</b>                                                           |                                |                                                                                       |
| Referente Aziendale                                                    | Data<br>19-10-2022<br>12:47:21 |   |
| Consulente<br>bonifazi alice consu                                     | Data<br>19-10-2022<br>12:47:21 |  |