

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CANESTRARI MORELLA

Descrizione:

CANESTRARI MORELLA - Verifica di conformità legislativa

Data:

10-06-2022 11:54:31

Consulente:

Nicola Paolini Consulente

Luogo:

SAN COSTANZO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Morella canestrari

Note:

Premessa

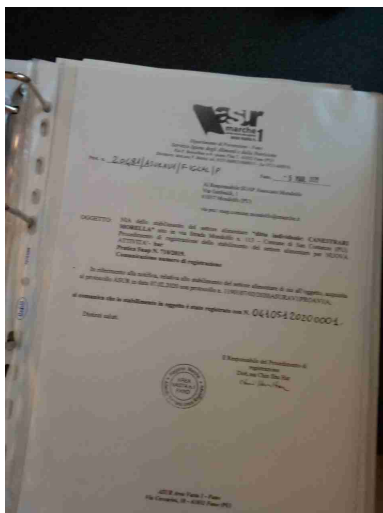
La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria

E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?

Si

del 2020



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

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?

Si

del 2019

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	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	2019
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	da completare
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	allergeni indicati dal forno che consegna paste e salati
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	allergeni su tutti i salati

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	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
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	

CANESTRARI MORELLA

Igiene e idoneita' dei locali		
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	
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.)	Si	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
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?	No	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
CANESTRARI MORELLA		

Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	NP04/10 piattino
Firme		
Referente Aziendale	Data 10-06-2022 11:54:31	
Consulente Nicola Paolini Consulente	Data 10-06-2022 11:54:31	