

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## SWEET BROWNIE SNC DI BONETTI CAPECCI PANZA

**Descrizione:**

SWEET BROWNIE SNC DI BONETTI CAPECCI PANZA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

10-06-2021 12:09:22

**Consulente:**

Bernareggi Francesca Consu

**Luogo:**

CIVITANOVA MARCHE

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Francesca capecci

**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 | Nia del 17/04/2019                                   |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale? | Si |  |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati?                 | Si |  |
| La planimetria e' aggiornata?                                      | Si |  |
| Nella planimetria sono indicate le attrezzature?                   | Si |  |
| <b>Approvvigionamento Idrico</b>                                   |    |  |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?     | Si |  |
| Sono presenti impianti di trattamento acqua?                       | Si | addolcitore macchina caffè                           |
| L'acqua viene utilizzata per la produzione?                        | Si | si predilige utilizzo di acqua in bottiglia          |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua?                            | No | si consiglia di controllare la potabilità dell'acqua |
| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>             |    |  |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?          | Si | rev 01 del 07/06/2021                                |

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |                |   |
|--|----------------|---|
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?                    | Si             |   |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?              | Si             |   |
| Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?                                | Si             |   |
| Nel manuale e' previsto il trasporto?  | Non pertinente |   |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?                      | Si             |   |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si             | Fatto corso nel 2018 e nel 2014                 |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori?   | No             | Richiedere a tutti i fornitori qualifiche haccp |
| L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)    | Si             | 3   |
| Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?                                | Si             |   |
| E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?                               | Si             | bolle   |
| Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?                             | Si             |   |

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |  |
|--|----|--|
| E' presente e certificata una procedura MOCA?  | Si |  |
| Sono presenti le certificazioni in 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 |  |
| Il personale adotta comportamenti corretti?  | Si |  |
| <b>Igiene e idoneità 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 umidità'?   | Si |  |

| <b>Igiene e idoneità dei locali</b>   |    |  |
|---|----|--|
| Le finestre sono coperte da zanzariere?   | 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 |  |
| 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)  | 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 |  |

| <b>Prodotti di pulizia</b>  |    |   |
|---|----|---|
| I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?   | Si |   |
| Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?   | Si | Richiedere schede di sicurezza al fornitore |
| 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 prodotti sono etichettati correttamente?  | Si |   |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?   | No | dotarsi di bidoni con apertura non manuale  |
| E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati? | Si |   |
| <b>Campionamenti</b>  |    |   |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?   | Si | polpette lenticchie f16/10                  |

## Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?

Si

lama coltello f15/10