

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

GAUDENZI SOFIA - ATELIER DEL GUSTO

Descrizione:

GAUDENZI SOFIA - ATELIER DEL GUSTO - Verifica di conformità legislativa

Data:

13-07-2021 09:16:53

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

FRATTE ROSA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Gaudenzi Sofia

Note:

visita 1/1



LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.

via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)
tel. 0721 862526 | fax 0721 864857
Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA 00387420417
REA Pesaro e Urbino n. 77095
Cap. Soc. Euro 12.500.00 i.v.

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	verificare se e stata fatta n/a per modifiche per inglobare il ristorante nella società
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso un pozzo?	No	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	No	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	No	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	No	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	No	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	01 del 28/09/2020 aggiornare con trasporto in proprio con mezzo aziendale Citroen C3 Picasso aggiungere assegnazione lotto con numero +data di scadenza durata prodotto congelato 3 mesi, refrigerato 33 giorni, fresco sfuso 5 giorni
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	fare corso aggiornamento Gaudenzi sofia
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	in parte da richiedere
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	compilazione modulo
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in 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 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	

Igiene e idoneita' dei locali		
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	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	usano mobili all'interno del laboratorio
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	acquista direttamente in negozio
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	utilizza mezzo proprio con contenitore idoneo
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano di lavoro
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	

Firme

Referente Aziendale	Data 13-07-2021 09:16:53	
Consulente bonifazi alice consu	Data 13-07-2021 09:16:53	