

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

BOULANGERIE SRLS

Descrizione:

BOULANGERIE SRLS - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-09-2021 11:08:49

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

COLLI AL METAURO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Petrucci Sara, Perelli Francesco

Note:

visita 2/2



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	nia del 21/10/2019
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 presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	29/09/2021

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	20/11/2019
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si BOULANGERIE SRLS	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	compilato fino 11 luglio 2021;
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Perelli Francesco 21/09/2020; si comunica all'OSA la necessità di fare formazione al personale alimentarista entro l'anno come previsto da programma di formazione MOD14
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	in parte, richiedere a tutti
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	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	sostituire zanzariere rotte

Igiene e idoneita' dei locali		
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	armadietti non in numero sufficiente
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	rialzare tutti gli alimenti da terra
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	armadietto bagno uomini

Prodotti di pulizia		
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	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	brioche vuota
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox, contalitri plastica
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete
Firme		
Referente Aziendale	Data 29-09-2021 11:08:49	

Firme

Consulente
Facchini Federica

Data
29-09-2021
11:08:49

