

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## BOULANGERIE SRLS

**Descrizione:**

BOULANGERIE SRLS - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

27-01-2022 11:52:43

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

COLLI AL METAURO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Parasca Ciorei

**Note:**

visita 1/2

## **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 21/10/2019
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 presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	27/012022
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
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 dicembre 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 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	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	richiedere a piccoli
<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 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	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	sostituire zanzariere rotte

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	armadietto bagno uomini

<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	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	bomba crema
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox, lama coltello
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 27-01-2022 BOULANGERIE SRLS	

Firme		
	11:52:43	
Consulente Facchini Federica	Data 27-01-2022 11:52:43	