

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

BOULANGERIE SRLS

Descrizione:

BOULANGERIE SRLS - Verifica di conformità legislativa

Data:

22-09-2022 10:52:52

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

COLLI AL METAURO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Francesco

Note:

visita 2/2

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

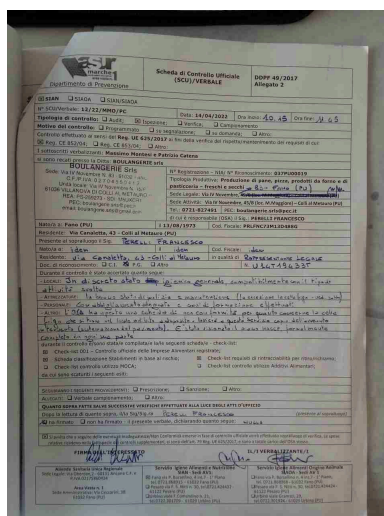
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?

Si

Segnalazione aggiuntiva n.1

Si

ispezione Asur 14/04/2022
ripristino cella frigo



Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?

Si

Sono presenti impianti di trattamento acqua?

Si

addolcitore

Approvvigionamento Idrico		
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	22/09/2022
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	
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	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

BOULANGERIE SRLS

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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 entrata + bolle in uscita+ etichette
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
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	

Igiene e idoneita' dei locali		
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 zanzariera rotta locale laboratorio
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

Igiene e idoneita' dei locali		
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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	adriatica olii per ritiro olii esausti
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	armadietto bagno uomini
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	

Prodotti di pulizia		
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	contratto con ditta di derattizzazione CWD disinfestazioni sopralluogo ogni 4 mesi (trappole per insetti striscianti, per roditori nel magazzino piano seminterrato, lampade per insetti volanti)
Altri controlli		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	Fe/3/22 brioche crema
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	Fe/1/22 piano inox, Fe/2/22 pinze
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	Fe/4/22 acqua di rete laboratorio
Firme		
Referente Aziendale	Data BOULANGERIE SRLS	

Firme		
	22-09-2022 10:52:52	
Consulente Facchini Federica	Data 22-09-2022 10:52:52	