

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

BOULANGERIE SRLS

Descrizione:

BOULANGERIE SRLS - Verifica di conformità legislativa

Data:

23-02-2023 11:40:45

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.

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	23/02/2023
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	due mezzi coibentati, un mezzo con ATP
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	da aggiornare scheda elenco fornitori alimenti , imballaggi e clienti
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Perelli Francesco 21/09/2020; formazione a cascata il 7 novembre 2022
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	da aggiornare
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	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	comunicata la necessità di contattare ditta specializzata per smaltimento guscio d'uovo
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?	No	sostituire zanzariera rotta locale laboratorio

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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	adriatica olii per ritiro olii esausti
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio	Si BOULANGERIE SRLS	armadietto bagno uomini

Prodotti di pulizia		
separato?		
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	
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/4/23 castagnole alla crema
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	Fe/2/22 piano inox forno , Fe/3/23 interno frigo n°9
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	Fe/5/22 acqua di rete forno
Firme		
Referente Aziendale	Data 23-02-2023 11:40:45	
Consulente Facchini Federica	Data 23-02-2023 11:40:45	