

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - POSATORA ANCONA

Descrizione:

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - POSATORA ANCONA - Verifica di conformità legislativa

Data:

06-04-2023 10:31:07

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

ANCONA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Mammoli Luciana

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	non visionato subentro come zaffiro centrosud
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
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'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	consegnata rev 03
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	attestati in ufficio
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	in ufficio
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	vengono utilizzati solo in caso di emergenza

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	non visionate
------------------------------------------	----	---------------

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	
Le cappe sono pulite?	Si	

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	
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	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	fornitore scopeto

Prodotti di pulizia		
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	conservate in ufficio
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es. diluizioni)	Si	
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?	Si	
Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	Si	

Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	

Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA

Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	stracchino Arrigoni 13/04/23
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	yogurt uomo 30/04/23
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	panna da cucina stelle alpine 24/06/23
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	budino sterilgarda 22/08/2023

Firme

Referente Aziendale	Data	
ZAFFIRO CENTROSUD SRL - POSATORA ANCONA		

Firme

	06-04-2023 10:31:07	
Consulente bonifazi alice consu	Data 06-04-2023 10:31:07	