

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

STELLA S.R.L.

Descrizione:

STELLA S.R.L. - Verifica di conformità legislativa

Data:

21-11-2022 10:35:06

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

CARTOCETO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Charlotte

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?	No	non visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	Rev 05 del 01/04/2020
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	compilare MOD 01, MOD 07
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	no corso haccp. L'OSA riferisce che lo farà a breve. una volta effettuato il corso si consiglia di fare formazione a cascata a tutto il personale. verbalizzata formazione all'OSA
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifiche haccp a tutti i fornitori

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	da compilare
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere certificazioni MOCA a Crai
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	

Igiene e idoneita' dei locali		
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
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	
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	etichette dietro i flaconi
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel corso del sopralluogo precedente? (il controllo si effettua una volta all'anno)	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 21-11-2022 10:35:06	

Firme

Consulente

Facchini Federica

Data

21-11-2022
10:35:06