

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO

**Descrizione:**

LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

6-8-2020

**Consulente:**

Nicola Paolini Consulente

**Luogo:**

Clicca qui per modificare

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

**Note:**

## 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	
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	No	Verificare Preposto indicato e se necessario aggiornare il tutto attraverso la procedura di subingresso
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	Predisporre planimetria locali e attrezzature, valutare site a di "marcia in avanti" in ogni caso evidenziare che l'entrata merci non utilizza la stessa porta dell'uscita rifiuti, dato che è possibile oltre che semplice predisporlo
La planimetria e' aggiornata?	No	
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	No	

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso un pozzo?	Non pertinente	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Non pertinente	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Non pertinente	

### Approvvigionamento Idrico

Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Non pertinente	
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	Da aggiornare con cotture con toner, procedura congelamento da aumentare da 60 a 90 gg max, specificare che le cotture per pezzature ad elevato spessore non riguarderanno i prodotti per i quali non si richiede la totale cottura interna (es. Roasbeef)
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Non pertinente	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	Ma side è aggiornare con le specifiche indicate dallo Chef(durata prodotti 90 gg)
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	

**Manuale di Autocontrollo e altra documentazione**

Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	Ma al momento hanno solo quella della temperatura, mancano tutte le altre previste dal manuale perché al momento lo chef è nuovo ed è stato istruito in merito in seduta stante
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	In seduta stante, 06-08-2020, vedi verbali
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	Necessario provvedere
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	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Non pertinente	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Non pertinente	

**Manuale di Autocontrollo e altra documentazione**

Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Non pertinente	
--	----------------	--

**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 idoneità dei locali**

I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	No	Per la maggior parte sono ineccepibili, ad ogni modo sono presenti dei piccoli fori a pavimento ed in alcune pareti dovuti alla riorganizzazione del mobilio in prossimità del pass. Il direttore ha già previsto un intervento di riparazione
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidità?	Si	

### Igiene e idoneità dei locali

Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	Una sola piccola aveva la zanzariera rotta per la quale il direttore ha già disposto la sistemazione
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	Si consiglia, di riverificare numerazione e destinazione di uso. Ad ogni modo lo chef ha dato puntuale disposizione in occasione dell'audit
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	



**Igiene e idoneità dei locali**

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.)	No	Necessario un intervento sulla parte bassa della parete



Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
---	----	--

### Igiene e idoneità dei locali



### 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	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	Appese in tutti i locali di lavoro

## Prodotti di pulizia



E' presente un prodotto disinsettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Non pertinente	
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Non pertinente	
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	Presente cella per stoccaggio temporaneo

### Altri controlli



E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	

### Campionamenti

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

### Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
--	----	--

### Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA

Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Non pertinente	
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Non pertinente	
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Non pertinente	
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Non pertinente	
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Non pertinente	

### Firme

Referente Aziendale	Data	
	6-8-2020	
LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO		

### Firme

Consulente

Nicola Paolini Consulente

Data

6-8-2020

