

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO

Descrizione:

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

Data:

04-08-2021 17:56:44

Consulente:

Nicola Paolini Consulente

Luogo:

Taormina

Persone che partecipano al sopralluogo:

chef

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?	Si	Verificare
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	Predisporre planimetria locali e attrezzature, valutare "marcia in avanti" in ogni caso evidenziare che l'entrata merci non utilizzi la stessa porta dell'uscita rifiuti, dato che è possibile oltre che semplice predisporlo
La planimetria e' aggiornata?	No	Verificare
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	No	Verificare
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 cotture con roner
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	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	Inviata mail all'economato (per lo chef) con documenti da compilare, con relativa spiegazione sulle modalità di compilazione

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	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	Da aggiornare (3 addetti) + 2 che non manipolano alimenti
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	Deve essere redatto elenco fornitori
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Non pertinente	
Il menu' e' stato autorizzato?	Non pertinente	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione



Sono presenti le certificazioni in MOCA?

No

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

LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO

Igiene e idoneità dei locali		
		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	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	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	

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

Igiene e idoneità dei locali



Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?

Si



Segnalazione aggiuntiva n.1

No

Apporre coperchi a pedale per cestini rifiuti

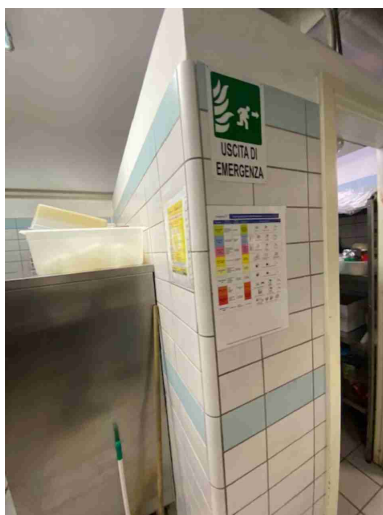
Igiene e idoneità dei locali



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 disinfettante?

Si

E' presente un prodotto detergente?

Si

Altri controlli

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?

Non
pertinente

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?

Non
pertinente

E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?

Non
pertinente


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)	Si	
		
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	

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



Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)

Non
pertinente

Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)

Non
pertinente

Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)

Non
pertinente