

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - CAPPUCCINI ANCONA

Descrizione:

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - CAPPUCCINI ANCONA - Verifica di conformità legislativa

Data:

02-10-2020 10:14:14

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

ANCONA

Persone che partecipano al sopralluogo:

pieroni Luca

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	03/06/2020
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	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	00 del 03/08/2020

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
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	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	da richiedere
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	conserva bolle e etichette
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	deve predisporre gli allergeni nel menu definitivo
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

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?	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 umidità'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	

Igiene e idoneità dei locali		
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	valce
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	in ufficio

Prodotti di pulizia		
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	
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	
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	polpettone di tonno e sugo di cozze

Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox e piatto
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	biscotti Giampaolo 31/08/2021
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	panna stelle alpine 14/12/2020
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	formaggini dinki 15/01/2021
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	uova naturelle 11/10/2020
Firme		
Referente Aziendale	Data 02-10-2020 10:14:14	

Firme

Consulente

bonifazi alice consu

Data

02-10-2020
10:14:14