

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - CAPPUCCINI ANCONA

Descrizione:

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - CAPPUCCINI ANCONA - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-10-2021 10:30:16

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

ANCONA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Fiorenza Manzoni

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?	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	agg del 22/03/2021

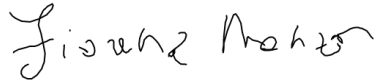
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	in parte, visionate analisi 2020, verificare se presente in ufficio copia delle analisi di marzo 2021
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	conserva bolle e etichette
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	non è stata predisposta l'indicazione degli allergeni nel nuovo menù invernale
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 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	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	
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
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	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel corso del sopralluogo precedente? (il controllo si effettua una volta all'anno)	Si	

Altri controlli		
Sono rispettate le modalità di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attività di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attività di campionamento con tamponi di superfici?	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, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	dessert cioccolato milchfrish 15/02/2022
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	panna da cucina stelle alpine 06/01/2022
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	formaggini dinki Prealpi 22/12/21
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	wurstel primo fiore 24/12/2021

Firme		
Referente Aziendale	Data 29-10-2021 10:30:16	
Consulente bonifazi alice consu	Data 29-10-2021 10:30:16	