

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - CAPPUCCINI ANCONA

Descrizione:

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - CAPPUCCINI ANCONA - Verifica di conformità legislativa

Data:

16-09-2022 10:07:58

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

ANCONA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Mary rose jean baptiste

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	del 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	15/09/2022

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, conservate in ufficio quelle del 2021 e 2022
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?	No	non è stata predisposta l'indicazione degli allergeni nel nuovo menù invernale
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	fornitore Valce, verificare se sono presenti in ufficio
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	

Igiene e idoneita' dei locali		
Assenza di muffa o umidita'?	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	
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	
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	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	budino milchfrisch 27/11/2022
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	succo pesca sterilgarda 31/07/2023
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	yogurt fragola Vanetta 26 10 20 22

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

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

Si

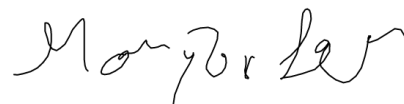
burro Soresina 11 12 20 22

Firme

Referente Aziendale

Data

16-09-2022
10:07:58



Consulente
bonifazi alice consu

Data

16-09-2022
10:07:58

