

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## ZAFFIRO CENTROSUD SRL - CAPPUCCINI ANCONA

**Descrizione:**

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - CAPPUCCINI ANCONA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

06-04-2023 09:43:52

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

ANCONA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Jean Baptiste Mary Rose

**Note:**

visita 1/2

## **Premessa**

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
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	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
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	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	15/09/2022

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
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	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	non è stata predisposta l'indicazione degli allergeni nel nuovo menù
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	vengono usati raramente, verificare se conservati in ufficio
<b>Igiene del personale</b>		
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	
<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	nuovo fornitore easy clean
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	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
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 sopralluogo corrente?	Si	
Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	

<b>Altri controlli</b>		
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
<b>Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA</b>		
Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	budino sterilgarda 22/08/2023
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	panna stelle alpine 24/06/23
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	yogurt vanetta 05/05/23



**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

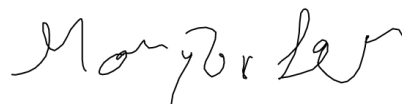
mozzarella cammino d'oro  
12/04/23

**Firme**

Referente Aziendale

Data

06-04-2023  
09:43:52



Consulente

bonifazi alice consu

Data

06-04-2023  
09:43:52

