

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - LIDO DI FERMO

Descrizione:

ZAFFIRO CENTROSUD SRL - LIDO DI FERMO - Verifica di conformità legislativa

Data:

17-08-2021 09:18:44

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

lido di Fermo

Persone che partecipano al sopralluogo:

Daniele sturani

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?	No	non presente presso la struttura
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	distributori acqua
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	17/08/2021

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	19/03/2021
---	----	------------

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	abbattimento positivo
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	non risultano attestati a carico degli operatori alimentari
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	No	adottato ma non si sa in quale giorno è stato terminato il prodotto
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	
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?	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	
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?	No	sollevare da terra acqua imbottigliata
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	

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 prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
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	
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	sugo pomodoro f01/17; passato verdure f02/17
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	tagliere f05/17; piano inox f04/17

Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete addolcita rub vicino frigo 2 f03/17
--	----	---

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	pasta all'uovo filini Granarolo scad.08/04/23
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	latte PS latte reggiano scad.18/11/2021
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	tonno nostromo scad.31/12/2026
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	uova le naturelle 27/08/2021
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	fette biscottate integrali Grissinbon scad.28/02/2022

Firme

Referente Aziendale	Data 17-08-2021 09:18:44	
ZAFFIRO CENTROSUD SRL - LIDO DI FERMO		

Firme

Consulente

Bernareggi Francesca Consu

Data

17-08-2021
09:18:44

