

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

FONDAZIONE VILLA DEL BALI'

Descrizione:

FONDAZIONE VILLA DEL BALI' - Verifica di conformità legislativa

Data:

15-07-2021 09:15:17

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Saltara

Persone che partecipano al sopralluogo:

Lauri Roberto

Note:

visita 1/1

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 visionata
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	No	non visionata

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
--	----	--

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	12/07/2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	consegnato oggi
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	SAB Lauri Roberto
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifiche HACCP ai fornitori di alimenti e bevande

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	compilare MOD 01 con elenco addetti e mansioni
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	richiedere elenco allergeni dei prodotti di pasticceria dolce e salata
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere certificazioni MOCA ai fornitori di materiali a contatto con gli alimenti
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 idoneitÃ dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	

Igiene e idoneità dei locali		
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	
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	non visionato
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	

Prodotti di pulizia

Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	richiedere ai fornitori
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es. diluizioni)	No	richiedere ai fornitori
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piattino
--	----	----------

Firme

Referente Aziendale	Data 15-07-2021 09:15:17	
Consulente Facchini Federica	Data 15-07-2021 09:15:17	