

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

SHINDRE EMARILDA - Punto vendita San Costanzo

Descrizione:

SHINDRE EMARILDA - Punto vendita San Costanzo - Verifica di conformità legislativa

Data:

18-01-2022 10:53:13

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

SAN COSTANZO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Shindre Emarilda

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	da richiedere per subentro
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 02 del 2022
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	consegnato in data odierna
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	shindre Emarilda deve fare corso
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	da richiedere
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	richiedere elenco ingredienti con allergeni al fornitore di biscotti

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	da richiedere in laboratorio
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		
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	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, 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	
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	

Prodotti di pulizia		
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 18-01-2022 10:53:13	
Consulente bonifazi alice consu	Data 18-01-2022 10:53:13	