

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## SHINDRE EMARILDA - Punto vendita Cerasa

**Descrizione:**

SHINDRE EMARILDA - Punto vendita Cerasa - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

09-06-2023 13:37:11

**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?	Si	nia del 25/03/2020 + subentro a 06/2021
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	

### 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	12/2021
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	fatto corso 15/11/2022
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	in parte richieste
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

### 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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
Assenza di muffa o umidita'?	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	
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	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	nel laboratorio
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	

**Prodotti di pulizia**

E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

**Campionamenti**

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

**Firme**

Referente Aziendale	Data 09-06-2023 13:37:11	
Consulente bonifazi alice consu	Data 09-06-2023 13:37:11	