

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CAFFE AURORA DI BACCHIOCCHI FILIPPO

Descrizione:

CAFFE AURORA DI BACCHIOCCHI FILIPPO - Verifica di conformità legislativa

Data:

18-12-2020 11:50:29

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

FANO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Paola Righi

Note:

unica visita 2020

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	n.400 del 1993
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	Nonono

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Non pertinente	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Non pertinente	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore macchina caffè
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Non pertinente	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 03 del 2016
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Non pertinente	

CAFFE AURORA DI BACCHIOCCHI FILIPPO

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Non pertinente	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	il titolare non risulta aver fatto corso HACCP; risulta attestato a nome Paola Righi nel 2007; non risultano formati a cascata i dipendenti
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	forniti allergeni da fornitore di alimenti sfusi
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	

Igiene e idoneità 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	
I rubinetti sono conformi?	No	dotarsi di apertura a comando non manuale
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	non presente area spogliatoio; occorrono armadietti a doppio scomparto per ciascun operatore
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	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es. diluizioni)	No	
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?	No	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	f01/18 panino con prosciutto
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	f02/18 piano inox, f03/18 piano marmo

Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA

Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	No	
Firme		
Referente Aziendale	Data 18-12-2020 11:50:29	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 18-12-2020 11:50:29	