

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 umidità'? | 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, idoneità 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

