

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## CAFFE PASCUCCI TORREFAZIONE Spa

**Descrizione:**

CAFFE PASCUCCI TORREFAZIONE Spa - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

05-05-2022 11:44:20

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

MONTECERIGNONE

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Matteo, Tharistan, Daniele

**Note:**

visita 1/2

## **Premessa**


La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore e lampada uv
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	05/05/2022 locale produzione cold brew
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	del 10/08/2020 (aggiornare con nuovo locale produzione capsule)
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	torrefazione
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	inviare registro via mail
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	si consiglia formazione interna a cascata a tutto il personale
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	software gestionale per elenco fornitori e clienti; richiedere qualifiche a tutti i fornitori
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	aggiornare scheda MOD 01
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle e software gestionale
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	richiedere a tutti i fornitori
<b>Igiene del personale</b>		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	

<b>Igiene del personale</b>		
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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	
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	
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	
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	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	cold brew in grani tostato lotto 22122331- lotto cold brew S125
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	bobina 1000 g forte, tubo formatore macchina C1
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete trattata con depuratore e lampada UV laboratorio cold brew

Firme		
Referente Aziendale	Data 05-05-2022 11:44:20	
Consulente Facchini Federica	Data 05-05-2022 11:44:20	