

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

BAR TRATTORIA DA NADIA di Mariani Nadia

Descrizione:

BAR TRATTORIA DA NADIA di Mariani Nadia - Verifica di conformità legislativa

Data:

09-06-2021 09:07:20

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

Fano

Persone che partecipano al sopralluogo:

Daniele Berloni

Note:

visita 1/2

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	aut.ig.san 223 del 28/10/1983; nia del 07/10/2015; nia del 29/03/2016
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	si consiglia di verificare la potabilità dell'acqua impiegata nelle preparazioni alimentari
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 03 del 2016

BAR TRATTORIA DA NADIA di Mariani Nadia


Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
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?	Si	abbattimento positivo e negativo
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	fatto corso in data 02/07/2020
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
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
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	

BAR TRATTORIA DA NADIA di Mariani Nadia

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
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		
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	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	
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	si consiglia di conservare i prodotti alimentari in area lavorazione pasta in contenitori chiusi con coperchio

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 prodotti sono etichettati correttamente?	No	si ricorda di indicare sui prodotti congelati in proprio la data di scadenza
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con apertura non manuale
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 con tamponi	Si	piano inox f01/09
BAR TRATTORIA DA NADIA di Mariani Nadia		

Campionamenti		
di superfici?		
Firme		
Referente Aziendale	Data 09-06-2021 09:07:20	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 09-06-2021 09:07:20	