

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

FOSCHI srl

Descrizione:

FOSCHI srl - Verifica di conformità legislativa

Data:

28-5-2021

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

Sant'Angelo in Lizzola

Persone che partecipano al sopralluogo:

Paolo Venturi

Note:

visita 1/2

Premessa

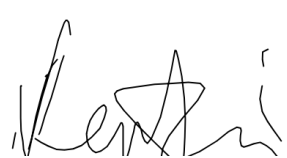
La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	nia del 13/06/2008 e nia del 10/09/2005
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?	Non pertinente	
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 06 del 24/05/17
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	occorre che l'osa e il personale alimentarista facciano corso di aggiornamento di 2 ore
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 e schede
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in 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	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	dotare le finestre del locale torrefazione di reticella antiinsetto
I rubinetti sono conformi?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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 prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con comando a pedale
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	f01/28 caffè crudo decaffeinato Vietnam partita 1206; f02/28 caffè tostato famiglia lotto 093
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	f03/28 confezionatrice sottovuoto 250; f04/28 bilancia bizerba
Firme		
Referente Aziendale	Data 28-5-2021	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 28-5-2021	