

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

LA LANTERNA DI TINTI & C.

Descrizione:

LA LANTERNA DI TINTI & C. - Verifica di conformità legislativa

Data:

07-10-2020 10:10:29

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Cartoceto

Persone che partecipano al sopralluogo:

Mattia Giuliani

Note:

Premessa

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

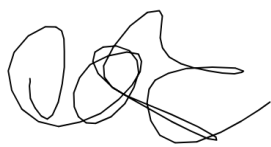
Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	No	dal precedente sopralluogo risulta nia del 01/07/2013 ma non è stata visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	04/05/2020
Nel manuale e' prevista l'attivit� di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Tinti Giuliano 2010.vomunicato che l'OSA deve fare formazione a cascata al personale come da programma di formazione nel registro haccp
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	richiedere qualifica haccp conad
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 +etichette
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere certificazioni MOCA
Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	

Igiene del personale		
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	
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	

Igiene e idoneità dei locali		
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	fornitore Polo e Ridolfi
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	

LA LANTERNA DI TINTI & C.

Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	affettatrice
Firme		
Referente Aziendale	Data 07-10-2020 10:10:29	
Consulente Facchini Federica	Data 07-10-2020 10:10:29	