

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## PAN BRIOCHES negozio Calcinelli

**Descrizione:**

PAN BRIOCHES negozio Calcinelli - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

26-01-2023 10:25:40

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

COLLI AL METAURO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Tamanti Daniela

**Note:**

visita 1/1


## **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?	No	non visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	26/04/2017
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	compilato fino fine dicembre
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	formazione a cascata da Perelli Massimo Tamanti Daniela e Manocchi Melissa 26/05/2020 si consiglia di ripetere formazione a cascata o fare partecipare le addette ad un corso di formazione di aggiornamento haccp
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	richiedere a tutti i fornitori

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
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	
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 al fornitore Ridolfi Roberto
<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	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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 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	uno per due addette
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	sottolavello
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	no supermercato
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	no supermercato
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	non è presente un armadietto per riporre le scope
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attività di campionamento con tamponi di superfici?	Si	Fe/3/26 piano inox, Fe/4/26 lama coltello
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data	
PAN BRIOCHES negozio Calcinelli		

Firme		
	26-01-2023 10:25:40	
Consulente Facchini Federica	Data 26-01-2023 10:25:40	