

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

BAR CAFFETTERIA DALLA PEPPA- DI TOCCACIELI MICHELE

Descrizione:

BAR CAFFETTERIA DALLA PEPPA-DI TOCCACIELI MICHELE - Verifica di conformità legislativa

Data:

05-05-2021 09:42:49

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

CARTOCETO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Toccaceli Michele

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	2004
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	inviare moduli di registrazione
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
E' presente e certificata una procedura 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 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	

Igiene e idoneità dei locali		
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidità'?	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)	No	utilizza la propria abitazione
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	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piattino per brioches
Firme		
Referente Aziendale	Data 05-05-2021 09:42:49	

Firme

Consulente

bonifazi alice consu

Data

05-05-2021
09:42:49

