

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## CIRCOLO ACLI S. GIORGIO PESARO

**Descrizione:**

CIRCOLO ACLI S. GIORGIO PESARO - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

26-10-2020 09:54:44

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

SAN GIORGIO DI PESARO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Monica bottacchiari

**Note:**

visita 2/2

## **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?	Si	
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	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	02 del 22/07/2016
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non aggiornato(ultima compilazione 2019)
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	2014
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	

<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	non visionato del 2019
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	non visionate certificazioni Moca
<b>Igiene del personale</b>		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	non hanno tenuta
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
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)	Si	non in numero adeguato
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	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	acquistano in proprio
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piattino per brioches
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 26-10-2020 09:54:44	

**Firme**

Consulente

bonifazi alice consu

Data

26-10-2020  
09:54:44

