

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## GALDINI MILENA - PIAZZA CAFFE'

**Descrizione:**

GALDINI MILENA - PIAZZA CAFFE' - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

05-04-2023 11:52:57

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

PIANDIMELETO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Cresti Anna

**Note:**

visita 1/2

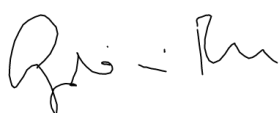
## **Premessa**

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	numero 40 del 2006
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?	No	riconsegnato oggi
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	gelateria
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non visionato quello compilato riconsegnato nuovo oggi
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	non visionato

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	non visionate
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non visionate
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	non sono indicati gli allergeni nei prodotti di propria produzione (gelateria)
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	
<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	
<b>Igiene e idoneita' 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 idoneita' dei locali</b>		
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	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	
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.)	No	non visionato
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	non è stato visionato laboratorio gelateria e dispensa alimentare
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	riferisce lo stoccaggio locale seminterrato (non visionato)

<b>Prodotti di pulizia</b>		
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	richiedere a midor
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	richiedere a midor
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 05-04-2023 11:52:57	
Consulente Facchini Federica	Data 05-04-2023 11:52:57	