

Controllo documenti

Da e.tartari@ascomvittoriov.it <e.tartari@ascomvittoriov.it>

A panificiopasticceria.pollesel@gmail.com <panificiopasticceria.pollesel@gmail.com>

Data mercoledì 10 maggio 2023 - 18:52

Ciao Franca,
come da accordi con la presente ad inoltrarti rapportino di controllo per la sede di Orsago.

Colgo l'occasione per inoltrare quanto era già stato inviato per la sede di Cordignano.

Rimango a disposizione per eventuali chiarimenti.

Buona serata,

Erica Tartari

Sicurezza - Formazione - Ambiente - Qualità

Ascom Servizi Vittorio Veneto s.r.l.

Galleria Nazioni Unite 6/12 Vittorio Veneto (TV)

Tel. 0438 555146

Cell. 345 2678480

Rapp controllo 090523.pdf

Matrice prodotti - allergeni.xlsx

Elenco allergeni.pdf

Esempio libro ingredienti.pdf

LIBRO UNICO DEGLI INGREDIENTI - Pasticceria.docx

Informativa et. amb. imballi - Pollesel.pdf

Situazione corsi al 100523.xlsx

Rapportino controllo Cordignano.pdf

RAPPORTINO DI CONTROLLO

Controllo N *1/23* Data *09/05/2023*

Referente azienda presente: *Franca*

Attività del cliente: *Panificio*

Effettuato controllo presso la sede del cliente sita in Orsago.
 Consegnato copia DVR e del manuale di semplificazione HACCP.
 Si riepiloga quanto sotto.

DVR ED ALLEGATI	ESEGUITO		COMPETENZA <i>Ascom</i>
	SÌ	NO	
Antincendio: <ul style="list-style-type: none"> - Da sistemare l'estintore come da accordi (smaltire il vecchio e sostituirlo con quello funzionante ma non ubicato correttamente) - Compilare il registro antincendio come indicato. 			
Corsi: da formare un altro addetto primo soccorso ed antincendio per entrambe le sedi (rispettivamente sono 12 ore e 4 ore totali di corso)			
Corso sicurezza: ogni dipendente deve essere formato in ambito sicurezza (8 ore per chi è in negozio/rivendita/ufficio e 16 ore per chi è addetto al laboratorio)			
Far firmare l'informativa RLS a tutti i dipendenti			
A consegna dei DPI, far firmare foglio informativo (DPI devono essere divisi come indicato in DVR)			
Compilare elenco attrezzature			
Sistemare l'area rifiuti, creando uno spazio dedicato, coperto, contenitori con CER esterno identificativo del rifiuto e posti all'interno di vasca contenitiva per evitare lo sversamento di rifiuti liquidi sul terreno			
Mandare copia dei formulari ad Erica così da poterli registrare nell'apposito registro rifiuti			
Comprare la cassetta di primo soccorso e segnalarla in modo corretto			

PIANO HACCP	ESEGUITO		COMPETENZA Ascom
	SÌ	NO	
Chiedere ai fornitori copia dichiarazione HACCP			
Chiedere copia schede di sicurezza prodotti utilizzati per le pulizie e manutenzioni macchinari			
Etichettatura ambientale: ti inoltro nella mail un'informativa circa tale obbligo			
Etichettatura alimentare: mi sono presa in carico quanto ci siamo dette circa l'obbligatorietà dei lotti e la definizione della data di scadenza; quanto prima, ti confermo gli obblighi previsti per la Vs. attività			
Istituire il libro ingredienti, di cui ti allego nella mail esempio e con l'elenco degli allergeni. Ricordo che il libro ingredienti è una raccolta di tutti i prodotti prodotto che produce o assemblate voi con indicazione degli ingredienti per ciascun prodotto.			
Allergeni: per quanto concerne gli allergeni, gli stessi devono essere indicati all'interno del libro ingredienti oppure su supporto esterno (ti allego file excel da compilare)			

Colgo l'occasione per ricordare:

- Che dal 01/01/2023 tutta la documentazione prodotto in merito alla tematica COVID è facoltativa;
- Tutti i dipendenti devono essere sottoposti a sorveglianza sanitaria come previsto dal DVR, formati in ambito sicurezza e HACCP entro 60 gg dalla data di assunzione (si allega prospetto formazione) e provvisti di adeguati DPI forniti dal datore di lavoro sulla base di quanto individuato nel DVR;
- Per ogni sede e per ogni turno deve essere almeno un addetto primo soccorso ed antincendio adeguatamente formato;
- I presidi antincendio devono essere presenti e sottoposti a controllo periodico ogni 6 mesi da ditta specializzata e registrati su apposito registro;
- Ogni punto vendita deve essere fornito di cassetta di primo soccorso, con controllo frequente nelle scadenze dei farmaci e loro eventuale sostituzione;
- In ogni punto vendita deve essere effettuato il controllo delle messe a terra ogni 5 anni;
- I prodotti di pulizia devono essere adeguatamente stoccati e forniti di puntuale scheda di sicurezza;
- Le attrezzature utilizzate devono essere conformi alla normativa CE, altrimenti si dovrà procedere alla valutazione delle stesse.

RAPPORTINO DI CONTROLLO

Controllo N 1/23 Data 08/02/2023

Referente azienda presente: -

Attività del cliente: *Bar e rivendita pane di propria prod.*

Effettuato controllo presso la sede del cliente sita in Cordignano; in attesa di app.to con Alessandro per la sede di Orsago.

Preso visione del DVR e del manuale di semplificazione HACCP.

Si riepiloga quanto sotto.

DVR ED ALLEGATI	<i>ESEGUITO</i>		<i>COMPETENZA</i>
	<i>SÌ</i>	<i>NO</i>	<i>Ascom</i>
Registro di controllo presidi antincendio non compilato correttamente			
Firme mancanti circa l'informativa RLS			
Copia attestati formazione mancanti			
Formazione di almeno n. 2 addetti primi soccorso ed antincendio			
Firme nuove assunte per la consegna DPI e tutela lavoratrici madri			
Non ho visto il verbale di verifica messe a terra			
Allegati manuale di semplificazione da compilare come indicato			

Colgo l'occasione per ricordare:

- Che dal 01/01/2023 tutta la documentazione prodotta in merito alla tematica COVID è facoltativa;
- Tutti i dipendenti devono essere sottoposti a sorveglianza sanitaria come previsto dal DVR, formati in ambito sicurezza e HACCP entro 60 gg dalla data di assunzione (si allega prospetto formazione) e provvisti di adeguati DPI forniti dal datore di lavoro sulla base di quanto individuato nel DVR;
- Per ogni sede e per ogni turno deve essere almeno un addetto primo soccorso ed antincendio adeguatamente formato;
- I presidi antincendio devono essere presenti e manutentati ogni 6 mesi da ditta specializzata e registrati su apposito registro;
- Ogni punto vendita deve essere fornito di cassetta di primo soccorso, con controllo frequente nelle scadenze dei farmaci e loro eventuale sostituzione;
- In ogni punto vendita deve essere effettuato il controllo delle messe a terra ogni 5 anni;
- I prodotti di pulizia devono essere adeguatamente stoccati e forniti di puntuale scheda di

sicurezza;

- Le attrezzature utilizzate devono essere conformi alla normative CE, altrimenti si dovrà procedere alla valutazione delle stesse.

PANIFICIO POLLESEL di Pollesel Alessandro & C. s.a.s.

		Ambito ▾	Corso ▾	Data Attestato ▾			
		Sottoambito ▾	Tipologia ▾				
				Sottoambito	HACCP	Primo Soccorso	Sicurezza Dipendenti
				Tipologia	Svolgimento	Svolgimento	Svolgimento
Mansione	Dipendente			Svolgimento	Svolgimento	Svolgimento	
Aiuto pasticcere	Marcon Alessia						
	Mutton Lara						
	Zanardo Gelda						
Banconiera	Gava Federica						
	Simeoni Edi						
Commessa	Bottan Lisa			31-01-2019	30-04-2019,		31-01-2019
	Masha Irma			31-01-2019,			31-01-2019
	Piccinato Eleonora			31-01-2019,			31-01-2019
Commesso	Azzalini Raffaele						
Confezionamento e consegne	Bottan Graziella						
Panettiere	Andreetta Mario						
Pasticcera	De Zan Katia						

		HACCP RINNOVO OGNI 3 ANNI	Primo Soccorso RINNOVO OGNI 3 ANNI	Sicurezza Dipendenti RINNOVO OGNI 5 ANNI
		Svolgimento	Svolgimento	Svolgimento
Mansione	Dipendente			
Aiuto commessa	Fardin Claudia			
Aiuto pasticcere	Marcon Alessia			
Aiuto pasticcere	Zanardo Gelda			
Banconiera	Gava Federica			
Banconiera	Simeoni Edi			
Commessa	Bottan Lisa	31/01/2019	30-04-2019,	31/01/2019
Commessa	Corbanese Augusta			
Commessa	Masha Irma	31-01-2019,		31/01/2019
Commessa	Mutton Lara			
Commessa	Piccinato Eleonora	31-01-2019,		31/01/2019
Commesso	Azzalini Raffaele			
Confezionamento e consegne	Bottan Graziella			
Impiegata	Sebenello Franca			
Panettiere	Andreetta Mario			
Pasticcera	De Zan Katia			
Pasticcere	Casanova Valter			