



Il Paese
dei Golosi

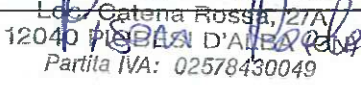
Rev. Q0 del 27/07/2018

Mod 7.2.19

**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE
FORNITORE**

Pagina 1 di 6

DATA COMPILAZIONE	11/08/2023
RAGIONE SOCIALE	DOLCE IDEA SRL
INDIRIZZO	LOCALITA' CATENA ROSSA 2/A
CONTATTO	amministrazione@dolceideastl.it
PRODOTTI FORNITI	

Firma per accettazione dell'impegno di informare IL PAESE DEI GOLOSI di eventuali variazioni alle informazioni riportate sul presente questionario	 (NOME - COGNOME - FUNZIONE)
--	---

EDIFICIO	
Flusso di produzione C'è separazione di aree tra materie prime-semilavorato-prodotto finito- imballi vari (bancali ecc)	SI
Separazione locali I locali caldaia, officina, sala macchine, sono separati dall'area di produzione o spedizione?	SI
Separazione zone sporca / pulita Vi è una netta separazione tra zona sporca e zona pulita? E' regolamentato il transito tra zona sporca e zona pulita in modo tale da proteggere quest'ultima da contaminazione?	SI
Infestanti In che modo viene garantita la protezione dall'ingresso e dall'annidamento di animali infestanti (insetti, roditori, uccelli) e dall'ingresso di contaminanti ambientali (smog, fumi, polveri, ecc.)?	DITA ESTERNA MOEDI SRL
Area circostante L'area circostante dell'immobile è curata, mantenuta libera da rifiuti, vegetazione ruderale, materiale di scarto e quant'altro possa attirare parassiti animali (insetti, roditori, uccelli)?	SI
1-Pavimenti - I pavimenti posseggono i requisiti richiesti, sono cioè: Impermeabili, non assorbenti, lavabili, senza crepe, facili da lavare e disinfettare, non sdruciolevoli, consentono la facile eliminazione dei liquidi di rifiuto ? 2-Pareti - Le pareti sono impermeabili, non assorbenti, lavabili, lisce, senza crepe e senza residui di insetti, facili da pulire e disinfettare? Gli angoli fra pareti, pavimento e soffitto sono arrotondati? 3-Soffitti - I soffitti sono tali da prevenire l'accumulo di sporco e di condensa, nonché lo sviluppo di muffe, presentano parti scrostate, sono facili da pulire? 4-Finestre - Le finestre sono tali da impedire l'accumulo di sporco e, se apribili, sono dotate di reti anti-insetti; le reti sono smontabili e facilmente pulibili? 5-Porte - Le porte hanno superfici lisce, non assorbenti e lavabili, sono a chiusura automatica?	SI
Strutture aeree Le strutture aeree (passerelle tendicavo o altro) sono isolate e tali da impedire la contaminazione diretta o indiretta di materie prime, semilavorati e prodotti; sono tali da impedire l'accumulo di sporco e di condensa, sono facili da pulire?	SI



**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE
FORNITORE**

SERVIZI	
<p>Acqua potabile 1-L'acqua viene usata anche per la produzione o solo per le pulizie? 2-Acquedotto o pozzo? 3-Viene effettuata analisi per verifica potabilità? Ogni quanto tempo? Inviare copia analisi</p>	<p>1. SOLO PER PULIZIE 2. ACQUEDOTTO 3. NO</p>
<p>Rifiuti C'è raccolta separata di rifiuti? (es. plastica/ carta/ secco ecc...)</p>	<p>SI</p>
<p>Smaltimento rifiuti E' presente un sistema adeguato per il drenaggio, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti fluidi e solidi che risultano dalle lavorazioni, tale da evitare contaminazioni dell'acqua potabile, degli alimenti e dei locali?</p>	<p>SI</p>
<p>Contenitori per rifiuti I contenitori per rifiuti sono di metallo o altro materiale a prova di rottura, sono chiudibili ermeticamente?</p>	<p>SI</p>
<p>Scarti di lavorazione Il prodotto scarto da lavorazione come viene gestito? Viene consegnato ad apposita ditta o riutilizzato? Se riutilizzato secondo quale procedura viene definito idoneo? Eventualmente inviare copia della procedura</p>	<p>N. A.</p>
<p>Condizionamento locali Il condizionamento dell'aria è adeguato per la tipologia degli articoli prodotti ed adeguato al rischio di contaminazione dei prodotti, è soggetto a periodica verifica del grado di funzionamento, con periodica pulizia o sostituzione dei filtri?</p>	<p>SI</p>
<p>Protezione lampade Eventuali lampade sospese sopra le linee sono adeguatamente protette per prevenire la contaminazione dei semilavorati in caso di rottura?</p>	<p>SI</p>
<p>Servizi igienici - Esigenze igienico sanitarie I servizi igienici sono rispondenti alle normali esigenze igienico sanitarie in quanto non comunicano direttamente con i locali adibiti a lavorazione e deposito dei prodotti?</p>	<p>SI</p>
<p>Servizi igienici - Dotazione strutturale I servizi hanno pareti e pavimenti impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili? Presentano comando di erogazione dell'acqua manuale, sono forniti di asciugamani di carta monouso?</p>	<p>SI</p>
<p>Spogliatoi Gli spogliatoi sono forniti di armadietti individuali, lavabili e disinfettabili, a doppio scomparto per il deposito di indumenti personali e di quelli usati per il lavoro? Presentano tetto spiovente?</p>	<p>SI</p>
IMPIANTI	
<p>Materiali Gli impianti di produzione a contatto con i prodotti sono costruiti con materiali lisci e non porosi, facilmente pulibili e sanificabili e non corrodibili da soluzioni di lavaggio e disinfezione? Sono facilmente pulibili e sanificabili? Consentono una ispezione visiva di tutte le superfici di contatto con il prodotto? Presentano certificato di idoneità alimentare?</p>	<p>SI</p>
<p>Strumenti di misura La strumentazione di controllo viene regolarmente tarata? Esiste documentazione?</p>	<p>SI</p>
<p>Protezione del prodotto</p>	



**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE
FORNITORE**

La protezione del prodotto in lavorazione è da ritenersi sufficiente, considerate le sue caratteristiche e le possibilità di contaminazione chimica, fisica, o microbiologica?	SI
PULIZIA ED IGIENE	
Programma L'Azienda ha stabilito un programma permanente per le sanificazioni, per assicurare che ogni area sia adeguatamente pulita e che le aree critiche, gli utensili e tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti non diventino causa di contaminazione ?	SI
Prodotti I prodotti impiegati per le sanificazioni vengono scelti dopo preventiva valutazione del grado di efficacia? Ne viene controllata la concentrazione?	SI
Condizioni d'uso del prodotto Come viene garantito l'uso corretto ed efficace dei prodotti impiegati, in funzione delle indicazioni del produttore e della particolarità delle lavorazioni svolte?	VEGONO SEGUITE LE SCHEDE TECNICHE
Efficacia delle procedure Viene eseguito un controllo periodico dell'efficacia delle procedure adottate per la sanificazione di impianti, attrezzature ed utensili?	NO
CONTROLLO DEGLI INFESTANTI	
Piano controllo roditori ed insetti L'Azienda ha stabilito un programma permanente per la protezione dai roditori con monitoraggio delle aree circostanti? Il controllo viene effettuato internamente o esternamente? Da quale azienda	CONTROLLO ESTERNO DITTA KOEDI SRL
Roditori ed insetti - monitoraggio e documentazione L'azienda ha stabilito un programma di monitoraggio periodico, adeguatamente documentato, per il controllo della presenza di roditori? Quali limiti per striscianti e volanti sono stati definiti?	LIMITI DEFINITI DA DITTA KOEDI SRL
Precauzioni d'uso dei prodotti I prodotti utilizzati per la lotta agli infestanti vengono correttamente impiegati e sono conservati in luogo idoneo in modo tale da evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione?	SI
ACQUISTI	
Selezione e valutazione dei fornitori I fornitori vengono selezionati e valutati prima di acquistare da loro prodotti? Come viene valutato si rivede il sistema di valutazione dei fornitori (es: per n° di non conformità ecc...)?	SI
Capitolati d'acquisto Il fornitore possiede capitolati o specifiche tecniche aggiornate per le materie prime utilizzate?	
Qualità materie prime Esiste un piano analisi per le materie prime in ingresso?	NO
Piani di controlli al ricevimento La qualità dei materiali, in arrivo viene verificata sulla base di piani di controllo contenenti: caratteristica da controllare, limiti di accettazione, metodo da applicare, frequenza, responsabile del controllo?	NO



**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE
FORNITORE**

PRODUZIONE	
Controllo della produzione Presso i luoghi di lavoro vi sono istruzioni operative scritte relative alle attività svolte, compresi l'utilizzo e la manutenzione degli impianti?	SI
Utilizzo materiali d'imballaggio Nell'area di confezionamento viene conservato il solo materiale di imballaggio richiesto per l'uso immediato?	SI
Misure preventive e CCP Sono state individuati i punti o le fasi particolarmente a rischio per la salubrità del prodotto e sono state definite, in corrispondenza di questi, adeguate misure preventive? Se sì in che punto della produzione?	SI STOCCAGGIO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE
Monitoraggio dei punti critici Viene condotta un'azione di monitoraggio per ciascuno dei CCP, relativamente ai più significativi parametri di processo?	SI
Documentazione monitoraggio- Limiti critici Tale monitoraggio viene eseguito secondo procedure documentate ed in accordo con quanto indicato nel piano? Viene segnalato con mezzi adeguati (sistemi di allarme visivo ed acustico, controllo ispettivo a intervalli prefissati, etc.) ogni superamento dei limiti critici per i parametri di controllo?	SI
Specifiche qualitative Sono state fissate le caratteristiche chimico fisico microbiologiche che il prodotto finito deve avere?	N.A.
Adeguatezza delle specifiche Come sono state definite le condizioni di conservazione e la shelf-life per il prodotto? Sono presenti evidenze dello studio effettuato? Se sì inviare estratto	N.A.
Controlli sul prodotto finito Esistono piani di controllo qualità dei prodotti finiti, contenenti i parametri da verificare, i limiti di accettazione, i metodi da applicare, i responsabili dell'esecuzione, le frequenze, le registrazioni da conservare?	N.A.
Conformità del prodotto Esiste una procedura per impedire al prodotto finito di essere consegnato senza averne prima accertata la conformità alle specifiche finali?	
STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE	
Gestione dei magazzini dei materiali acquistati I materiali acquistati, i semilavorati ed i prodotti finiti vengono utilizzati seguendo una procedura che preveda di rispettare l'ordine cronologico di approvvigionamento (first In-First Out) e che preveda dei controlli periodici dei materiali immagazzinati?	SI
Controllo dei prodotti in magazzino Sono previsti dei controlli ai prodotti immagazzinati, relativi alla loro durata e al mantenimento della loro qualità, verificando in particolare condizioni igieniche, di temperatura, di umidità dei locali di deposito, e altri fattori ambientali che possano influenzare lo stato dei prodotti??	SI
Selezione trasportatori Si provvede alla selezione di trasportatori qualificati, che assicurino il rispetto delle prescrizioni richieste dalla tipologia dei prodotti considerati? Come vengono selezionati?	SI
Condizioni igieniche dei mezzi	



Il Paese
dei Golosi

Rev. 00 del 27/07/2018

Mod 7.2.19
**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE
FORNITORE**

Pagina 6 di 6

Identificazione apparecchiature fuori taratura e calibrazione Le apparecchiature non tarate o non calibrate vengono identificate o segregate al fine di evitare l'utilizzo prima che vengano stabilite le condizioni di taratura o di corretta calibrazione?	SI
NON CONFORMITA' AZIONI CORRETTIVE	
Non conformità E' presente una procedura per la gestione delle non conformità e azioni correttive?	SI
Analisi non conformità E' effettuata un'analisi della non conformità, al fine di riferirla ad una deviazione dalle specifiche di processo e quindi ad uno dei CCP individuati?	SI
Azioni correttive A seguito di non conformità vengono adottate azioni correttive, opportunamente documentate?	SI

Allegare al presente questionario:

1. Copia di certificati aggiornati (es: BRC, IFS, ISO22000, UTZ, RSPO, KOSHER...)
2. SPECIFICA MATERIA PRIMA compilata per ogni prodotto (Mod. 7.2.22 allegato)

SPAZIO RISERVATO A IL PAESE DEI GOLOSI:	GIUDIZIO:	<input type="checkbox"/> IDONEO <input type="checkbox"/> NON IDONEO
--	-----------	---



**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE
FORNITORE**

Vengono ispezionati i mezzi di trasporto prima del carico, per verificare le condizioni igieniche generali, il grado di protezione dei prodotti, i valori misurabili di temperatura, etc.? Se si quali controlli vengono effettuati?	SI CONTROLO CONDIZIONI IGIENICHE MEZZO E TEMPERATURE DI TRASPORTO
Dati identificativi del prodotto Sono riportate sull'imballo o sulla confezione informazioni per l'identificazione del prodotto, quali il nome del prodotto, il lotto o data di produzione, la data di scadenza, etc?	SI
Identificazione e rintracciabilità Il fornitore ha predisposto opportuna documentazione per registrare le principali fasi della produzione e permettere la tracciabilità a posteriori dei lotti e partite di produzione?	SI
Richiamo del prodotto Esistono metodi per identificare la destinazione dei prodotti finiti dopo la loro uscita dal magazzino e per permettere il tempestivo ritiro dal mercato dei prodotti non conformi?	SI
GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI	
Identificazione e segregazione Esistono procedure per identificare e/o segregare i materiali e prodotti non conformi alle specifiche?	SI
Area di segregazione È stata individuata un'area di segregazione per i prodotti non conformi e per prodotti destinati alla distruzione, a disposizione dell'autorità sanitaria?	SI
Modalità di trattamento dei prodotti non conformi Sono state stabilite le azioni da intraprendere nel caso i prodotti finiti immagazzinati non soddisfino più le specifiche (es.: declassamento, scarto, rilavorazione, destinazione ad altro mercato)?	SI
PERSONALE	
Informazione e formazione Il fornitore ha previsto uno specifico addestramento del personale alle attività legate alla qualità?	SI
Formazione igienico-sanitaria Esiste un programma aziendale di addestramento e di sensibilizzazione del personale ai rischi microbiologici derivanti da comportamenti igienicamente scorretti?	SI
Qualifica del personale Esiste una procedura per la qualifica del personale che esegue mansioni di competenza e responsabilità?	SI
ORGANIZZAZIONE	
Struttura organizzativa E' definita una struttura organizzativa? Comprende anche la garanzia della qualità?	SI
Risorse La direzione ha messo a disposizione mezzi e risorse adeguate per le verifiche interne (controllo, verifiche, assicurazione della qualità) e assicura che chi le esegue sia opportunamente addestrato?	SI
CONTROLLO DELLA STRUMENTAZIONE	
Taratura strumenti Le tarature delle apparecchiature di misura e controllo vengono eseguite con l'impiego di campioni di riferimento nazionali e/o internazionali certificati o per mezzo di centri di taratura?	SI