

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## MARCELLI SILVANA - RISTORANTE BAR PIZZERIA SILVANA

**Descrizione:**

MARCELLI SILVANA - RISTORANTE BAR PIZZERIA SILVANA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

24-11-2022 11:16:38

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

CARPEGNA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Silvana

**Note:**

visita 2/2



**LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.**

via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)

tel. 0721 862526 | fax 0721 864857

**Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA** 00387420417

**REA** Pesaro e Urbino n. 77095

**Cap. Soc.** Euro 12.500.00 i.v.

**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 28 del 1984 e successiva modifica 22/11/2003
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	Si	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	04 del 2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	inserire nel manuale procedura raffreddamento e congelamento in proprio con abbattitore di pasta presta fresca e carne cruda.
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	aggiornare scheda temperature
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Marcelli Silvana 22/07/2017
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	non visionati RDP 2022
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si
<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
Il personale adotta comportamenti corretti?	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
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si
Assenza di muffa o umidita'?	Si
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si
Le cappe sono pulite?	Si

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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	
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	valce

<b>Prodotti di pulizia</b>		
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	
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	piano inox
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 24-11-2022 11:16:38	

Firme		
Consulente Facchini Federica	Data 24-11-2022 11:16:38	