

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## ORLANDI ANTONIO

**Descrizione:**

ORLANDI ANTONIO - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

15-06-2021 10:30:43

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

CAGLI

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Daiana Orlandi

**Note:**

visita 1/2



### 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.

ORLANDI ANTONIO

HACCP Esito Di Sopralluogo - 15-06-2021 10:30:43 - Pagina: 2

### Autorizzazione Igienico-Sanitaria

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	manca ancora la planimetria aggiornata

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	inviata nuova revisione 2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	consegnato nuovo registro

### **Manuale di Autocontrollo e altra documentazione**

Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
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	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	

### **Igiene del personale**

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	

### **Igiene e idoneità dei locali**

I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si ORLANDI ANTONIO	
--	-----------------------	--

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	nuovo locale spogliatoio
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?	Si	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	

### Prodotti di pulizia

E' presente un prodotto detergente?	Si	
-------------------------------------	----	--

### Altri controlli

I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
---	----	--

### Firme

Referente Aziendale	Data  15-06-2021 10:30:43	
Consulente  bonifazi alice consu	Data  15-06-2021 10:30:43	