

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

PANIFICIO MARCONI SNC

Descrizione:

PANIFICIO MARCONI SNC - Verifica di conformità legislativa

Data:

01-06-2021 09:22:58

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

PIAGGE

Persone che partecipano al sopralluogo:

Galdenzi Davide

Note:

visita 1/2

Premessa

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	2008
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	2018, aggiungere 2 mezzi di trasporto

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

☐ sì ☐ no
☐ pozzo ☒ rete acquedotto
☐ autocavi o simili ☐ non noti ☒ no ☐ sì
☐ o simili: ☐ non noti ☒ no ☐ sì
☐ acqua: ☐ non noti ☐ no ☒ sì tipologia:
Addezzatori
☐ no ☒ sì Eseguite analisi ? ☐ no ☒ sì data
Amministrazione Vendita Trasporto
Autocavi Autocavi Autocavi
☐ no ☐ Contenitori per trasporto adeguati ☒ sì ☐ no
☐ sì ☐ no
N°/SCIA ☒ presente N°/SCIA del 16/12/2008 non present
☐ Volutare ☐ Aggiornare per cambiamenti/modifiche
☒ presente ☐ non presente ☐ Non Visionata
ificare/aggiornare - Con attrezzature ☐ sì ☐ no

**Allegato al D.D. n. 12
61030 (PR)**

Oggetto: comunicazione mezzo di trasporto

Il sottoscritto Davide Galzeri, legale rappresentante della Ditta PANIFICIO MARCONI SNC DI GALZERINI DAVIDE & C. di Piaggie già autorizzata con DIA sanatoria del 16/9/2008, dichiara di disporre di un mezzo di trasporto FIAT DOBLO targato DV76ZWS con portellone apribile lateralmente e posteriormente e vano per la merce separato dal posto guida con interno lavabile, a servizio della propria attività, rispondente ai requisiti previsti dal DPR 327 del 26/02/1980 come attestato dal documento allegato alla presente.

Il mezzo in questione viene utilizzato per il trasporto di pane, prodotti da forno dolci e salati freschi e confezionati mediante apposti contenitori in materiale lavabile e differenziabile.


Piaggie, li 28/05/2013.....

Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	aggiornare procedura con uso di file excel in entrata e in uscita ed elenchi clienti fornitori
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	
Igiene e idoneità dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	

Igiene e idoneità dei locali		
Assenza di crepe o infiltrazioni?	No	nel soffitto del laboratorio è presente intonaco scrostato
Assenza di muffa o umidità'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	Si	
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	

Igiene e idoneità dei locali		
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
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	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	

Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 01-06-2021 09:22:58	
Consulente bonifazi alice consu	Data 01-06-2021 09:22:58	