

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## PANIFICIO MARCONI SNC

**Descrizione:**

PANIFICIO MARCONI SNC - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

24-11-2021 08:59:14

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

PIAGGE

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Galdenzi Davide

**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.

### 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

<p>Indico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pozzo <input checked="" type="checkbox"/> rete acquedotto</li> <li><input type="checkbox"/> autoclavi o simili <input type="checkbox"/> non noti <input checked="" type="checkbox"/> no</li> <li><input type="checkbox"/> si</li> <li><input type="checkbox"/> o simili: <input type="checkbox"/> non noti <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> si</li> <li><input type="checkbox"/> acqua: <input type="checkbox"/> non noti <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> si tipologia: <b>Autocontrollo</b></li> <li><input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> si Eseguite analisi? <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> si data ..... <b>Somministrazione Vendita Trasporto</b> <b>Nuovo</b> <b>DATA</b> <b>08/08/2017</b></li> <li><input type="checkbox"/> - Contenitori per trasporto adeguati <input checked="" type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no</li> <li><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> VSCIA <input type="checkbox"/> presente N° <b>N/A</b> del <b>16/12/2018</b> <input type="checkbox"/> non present</li> <li><input type="checkbox"/> Volturare <input type="checkbox"/> Aggiornare per cambiamenti/modifiche</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> presente <input type="checkbox"/> non presente <input type="checkbox"/> Non Visionata</li> <li><input type="checkbox"/> ricaricare/aggiornare - Con attrezture <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no</li> </ul>		<p>Via Ceccarini, 38 - 61032 Fano (PU)</p> <p>Al Comune di Piagge Via Romagna 12 61030 PIAGGE (PU)</p> <p>Oggetto: comunicazione mezzo di trasporto</p> <p>Il sottoscritto Davide Gadenzzi, legale rappresentante della Ditta PANIFICIO MARCONI SNC DI GALENZI DAVIDE &amp; C. di Piagge già autorizzata con DIA sanitaria del 16/12/2008 dichiara di disporre di un mezzo di trasporto FIAT DOBLIO targato DY7620WS con portello apribile lateralmente e vano per la merce separato dal posto guida con interno avibile, a servizio della propria attività, rispondente ai requisiti previsti dal DPR 327 del 26/02/1980 come attestato dal documento allegato alla presente.</p> <p>Il mezzo in questione viene utilizzato per il trasporto di pane, prodotti da forno dolci e salati, stufi e confezioni di mediane dimensioni apposti contenitori in materiale lavabile e disinfectabile.</p> <p>Piagge, il 22/09/2013.....</p>
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	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	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	

### Igiene e idoneita' dei locali

I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	

PANIFICIO MARCONI SNC

### Igiene e idoneita' dei locali

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	
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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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 disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	

<b>Altri controlli</b>		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 24-11-2021 08:59:14	
Consulente  bonifazi alice consu	Data 24-11-2021 08:59:14	