

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## MANICURTI SIMONE

**Descrizione:**

MANICURTI SIMONE - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

28-04-2022 10:15:32

**Consulente:**

Bernareggi Francesca Consu

**Luogo:**

FANO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Simone Mancurti

**Note:**

visita 1/1

## **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	dia del 2009; nia dei mezzi non visionata
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Non pertinente	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Non pertinente	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Non pertinente	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	si consiglia di fare un'analisi chimica e microbiologica dell'acqua impiegata nelle preparazioni

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 00 del 2016
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	abbattitore per abbattimento positivo
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?	No	il titolare ha fatto corso nel 2016, non risultano le formazioni a cascata fatte al personale
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	
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	bolle

MANICURTI SIMONE


<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	
<b>Igiene del personale</b>		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	No	dotarsi di camice, cuffia e mascherina
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	dare evidenza al cliente che sono stati indicati gli allergeni piatto per piatto in apposita documentazione
<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	

MANICURTI SIMONE

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
Assenza di crepe o infiltrazioni?	No	intonato scrostato sul soffitto del laboratorio
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?	No	dotare tutte le apparecchiature di sonda
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)	No	dotarsi di armadietti a doppio scomparto uno per ciascun operatore alimentare
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?	No	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con apertura non manuale
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	No	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	mezzi di trasporto non visionati
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	padella F02/28

MANICURTI SIMONE

Firme		
Referente Aziendale	Data 28-04-2022 10:15:32	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 28-04-2022 10:15:32	