

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

AUTO M.I.L. SRL

Descrizione:

AUTO M.I.L. SRL - Verifica di conformità legislativa

Data:

07-07-2021 11:23:39

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

MONDOLFO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Shonia

Note:

visita 1/1


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?	No	non visionata. richiedere al commercialista copia nia sanitaria presentata a ottobre 2020
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	usata per riempire le taniche per distributore
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	17/07/2020
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	28/08/2019
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	tramite distributori automatici
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	25/05/2020 shonia

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	
Igiene del personale		
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	

Igiene e idoneità dei locali		
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidità?	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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	integrare piano con frigoriferi per stoccaggio panini e tramezzini
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	nel bagno
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	supermercato

Prodotti di pulizia		
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	supermercato
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 07-07-2021 11:23:39	
Consulente Facchini Federica	Data 07-07-2021 11:23:39	