

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

AUTO M.I.L. SRL

Descrizione:

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

Data:

08-07-2022 10:22:04

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

MONDOLFO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Shonia

Note:

visita 1/1



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?	No	non visionata
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	08/07/2022

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?	No	non aggiornato
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	25/05/2020 Shonia
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si AUTO M.I.L. SRL	

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	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	prodotti confezionati
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 idoneita' dei locali

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

Igiene e idoneita' dei locali		
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	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 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
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	supermercato
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete
Firme		
Referente Aziendale	Data 08-07-2022 10:22:04	
Consulente Facchini Federica	Data 08-07-2022 10:22:04	