

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## ACQUALAGNA TARTUFI SRL

**Descrizione:**

ACQUALAGNA TARTUFI SRL - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

25-05-2022 09:24:06

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

ACQUALAGNA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

visita 2/3

**Note:**

Alice Carpineti

## **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 |                                              |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale? | Si |                                              |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati?                 | Si |                                              |
| La planimetria e' aggiornata?                                      | Si |                                              |
| Nella planimetria sono indicate le attrezzature?                   | Si |                                              |
| <b>Approvvigionamento Idrico</b>                                   |    |                                              |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?     | Si |                                              |
| L'acqua viene utilizzata per la produzione?                        | Si |                                              |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua?                            | Si |                                              |
| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>             |    |                                              |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?          | Si | 2021<br>da aggiornare con indicazioni<br>asl |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?  | Si |                                              |

ACQUALAGNA TARTUFI SRL

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| Il manuale prevede la vendita degli alimenti?                                        | 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 |  |
| 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 |  |
| E' presente e certificata una procedura MOCA?                                        | Si |  |
| Sono presenti le certificazioni in MOCA?                                             | Si |  |

| <b>Igiene del personale</b>                                                          |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| L'abbigliamento del personale e' idoneo?                                             | Si |  |
| L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc) | Si |  |
| Il personale adotta comportamenti corretti?                                          | Si |  |
| <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 |  |
| Assenza di crepe o infiltrazioni?                                                    | Si |  |
| Assenza di muffa o umidita'?                                                         | Si |  |
| Le finestre sono coperte da zanzariere?                                              | Si |  |
| I frigoriferi sono puliti e ordinati?                                                | Si |  |
| I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?       | Si |  |

| <b>Igiene e idoneita' dei locali</b>                                                                                                                                                    |    |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------|
| 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 |                                                                        |
| Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?                                                                                                                                     | Si |                                                                        |
| Segnalazione aggiuntiva n.1                                                                                                                                                             | Si | è stata aggiunta nuova attrezzatura: tritatutto nel locale lavorazione |
| <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 |                                                                        |

|                                                                                          |    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <b>Prodotti di pulizia</b>                                                               |    |  |
| 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 |  |
| <b>Altri controlli</b>                                                                   |    |  |
| 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 |  |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?                                      | Si |  |
| Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata? | Si |  |
| <b>Campionamenti</b>                                                                     |    |  |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?                                | Si |  |

|                                                                        |                                |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Campionamenti</b>                                                   |                                |                                                                                      |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si                             |                                                                                      |
| <b>Firme</b>                                                           |                                |                                                                                      |
| Referente Aziendale                                                    | Data<br>25-05-2022<br>09:24:06 |   |
| Consulente<br>bonifazi alicia consu                                    | Data<br>25-05-2022<br>09:24:06 |  |