

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## COCCOLANDIA S.N.C. - Fano

**Descrizione:**

COCCOLANDIA S.N.C. - Fano - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

30-05-2022 14:30:32

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

FANO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Gasparucci Elisa

**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	21/11/2017
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	05 del 2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	Dussman
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	inviare moduli di registrazione, pulizie e maestranze
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	richiedere Conad e dussmann

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
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	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura 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	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	Golmar
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	

<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 30-05-2022 14:30:32	
Consulente bonifazi alice consu	Data 30-05-2022 14:30:32	