

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

MAGGIORE MAURO

Descrizione:

MAGGIORE MAURO - Verifica di conformità legislativa

Data:

16-6-2022

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

FANO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Mauro Maggiore

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	
La planimetria e' aggiornata?	Si	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore macchina caffè

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 00 del 28/01/2019
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	moduli HACCP non compilati

MAGGIORE MAURO

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	il titolare ha fatto corso nel 2009, non risultano tuttavia attestati a carico di tutto il personale né formazioni fatte dal titolare ai dipendenti
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifiche haccp a tutti i fornitori
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	presente tabella con indicati gli allergeni prodotto per prodotto (prodotti alimentari sfusi)
Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	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	
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	

Igiene e idoneita' dei locali

E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	presente area spogliatoio, dotare tutti gli operatori di armadietto a doppio scomparto
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?	No	nel magazzino alimentare occorre stoccare solo i prodotti alimentari
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	trovati nell'area spogliatoio bidoni per i rifiuti privi di coperchio e con apertura manuale e attrezzature per la pulizia non riposte negli appositi armadietti

Prodotti di pulizia

I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	No	conservare in apposito locale o in armadietto chiuso
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	

Prodotti di pulizia		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
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	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	ripiano vetrina F01/16
Firme		
Referente Aziendale	Data 16-6-2022	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 16-6-2022	