

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

S. AGATA FORMAGGI SALUMI SAS

Descrizione:

S. AGATA FORMAGGI SALUMI SAS - Verifica di conformità legislativa

Data:

15-06-2023 11:35:53

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

SANT'AGATA FELTRIA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Debora

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?	Si	numero 175 del 2006
--	----	---------------------

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
--	----	--

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	previsione del 3 febbraio 2020
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	stoccaggio e vendita formaggi e salumi
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	vendita ambulante con mezzo proprio
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non visionato
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	non visionati attestati
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	non visionati
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	non visionati

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non visionati
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	in etichetta
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere

Igiene del personale

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	

Igiene e idoneita' dei locali

Assenza di sporco visibile?	Si	visionato mezzo ambulante per la vendita
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	
Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi e' adeguato?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	abitazione
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.)	No	non visionati
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	No	non visionato
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 disinfettante?	Si	

Prodotti di pulizia		
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	tagliere
Firme		
Referente Aziendale	Data 15-06-2023 11:35:53	
Consulente Facchini Federica	Data 15-06-2023 11:35:53	