

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## ESSEPI SRL IMPORT - EXPORT

**Descrizione:**

ESSEPI SRL IMPORT - EXPORT - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

13-07-2021 13:23:30

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

MONDOLFO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Chiara

**Note:**

visita 1/1

## 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	magazzino +vendita all'ingrosso e al dettaglio di bibite ,liquori,vini e affini nia del 12/06/2020 per negozio nia magazzino non visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata

### 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	30/06/2020 negozio non visionato per magazzino
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non compilato
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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

### 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 idoneitÃ 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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
Assenza di muffa o umidità?	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 è 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)	No	
E' presente ed è 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	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	

**Prodotti di pulizia**

E' presente un prodotto detergente?	Si	
-------------------------------------	----	--

**Campionamenti**

E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	interno frigo
--	----	---------------

**Firme**

Referente Aziendale	Data 13-07-2021 13:23:30	
Consulente Facchini Federica	Data 13-07-2021 13:23:30	