

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## ESSEPI SRL IMPORT - EXPORT

**Descrizione:**

ESSEPI SRL IMPORT - EXPORT - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

03-05-2023 11:20:27

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

MONDOLFO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Chiara,Cinzia

**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	magazzino + vendita all'ingrosso e al dettaglio di bibite ,liquori,vini e affini nia del 12/06/2020 per negozio magazzino registrazione numero 029PU00096
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
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 23/12/2021 magazzino
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	formazione a cascata in autocontrollo

## Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	negozi: richiedere qualifiche a tutti i fornitori magazzino software gestionale per fornitori e clienti. comunicata la necessità di richiedere qualifica a tutti i fornitori di alimenti e bevande
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	aggiornare nel registro del magazzino
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	visionato verbale Asur del 10/03/2022 a chiusura delle prescrizioni impartite il 02/12/2021 tutto ok prescrizioni ottemperare



<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	
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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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	
<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?	No	etichetta prodotto
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	etichetta prodotto
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

### Campionamenti

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

### Firme

Referente Aziendale	Data 03-05-2023 11:20:27	
Consulente Facchini Federica	Data 03-05-2023 11:20:27	