

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## CATALANO LUCA - Pizzeria Lievito Madre

**Descrizione:**

CATALANO LUCA - Pizzeria Lievito Madre - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

08-04-2021 10:55:41

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

PESARO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Catalano Cosimo

**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	numero registrazione 044PU00963
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	12/05/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non aggiornato
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	12/06/2017

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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	aggiornare MOD 01
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	non visionati RDP 2018 e 2019
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	richiedere a nuova ditta fornitrice

### 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 idoneità 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 umidità?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	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	no armadietti

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
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	
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	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	

### Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox
--	----	------------

### Firme

Referente Aziendale	Data 08-04-2021 10:55:41	
Consulente Facchini Federica	Data 08-04-2021 10:55:41	