

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CATALANO LUCA - Pizzeria Lievito Madre

Descrizione:

CATALANO LUCA - Pizzeria Lievito Madre - Verifica di conformità legislativa

Data:

19-07-2022 10:23:54

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

PESARO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Luca

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 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?	Si	richiedere qualifiche HACCP a tutti i fornitori
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	visionati RDP 2021
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 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	
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 e' 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)	Si	piano seminterrato.non visionati

Igiene e idoneita' dei locali		
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	in cucina
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	bagno e sottolavello
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 disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi	Si	piano inox

CATALANO LUCA - Pizzeria Lievito Madre

Campionamenti

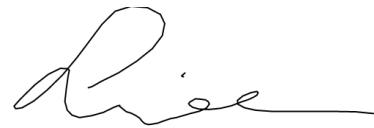
di superfici?

Firme

Referente Aziendale

Data

19-07-2022
10:23:54



Consulente

Facchini Federica

Data

19-07-2022
10:23:54

