

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## SOCIETA' AGRICOLA MONTAIA S.R.L.

**Descrizione:**

SOCIETA' AGRICOLA MONTAIA S.R.L. - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

20-04-2022 09:45:19

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

CESENA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Elena, Valerio

**Note:**

visita 1/2

## **Premessa**

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	NIA del 23/07/2015 +comunicazione avvio attività enoturistica 30/06/2020 SCIA 28/09/2021 stoccaggio , imbottigliamento, vendita olio
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	microfiltrazione
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	lavaggio bottiglie
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	20/04/2022
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev06 del 21/02/2022

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	produzione vini, produzione olio
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	vendita sia ingrosso sia al dettaglio
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	IVECO BW246VD ; VITO115 DS687EB ; FIAT DOBLO FH966TH; autocarro GD004ES
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Impiccioni Valerio laurea magistrale in Scienze e Tecnologia Alimentare
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	richiedere a tutti i fornitori
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	derattizzazione in proprio
Segnalazione aggiuntiva n.2	Si	acquistare un termometro per la verifica temperatura frigorifero
<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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
Assenza di muffa o umidita'?	Si	macchia di umidità locale cantina, macchia umidità soffitto barricaia
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?	Si	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete microfiltrata
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 20-04-2022 09:45:19	
Consulente Facchini Federica	Data 20-04-2022 09:45:19	