

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

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

**Descrizione:**

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

**Data:**

30-11-2022

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

CESENA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Antonella

**Note:**

visita 2/2



### LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.

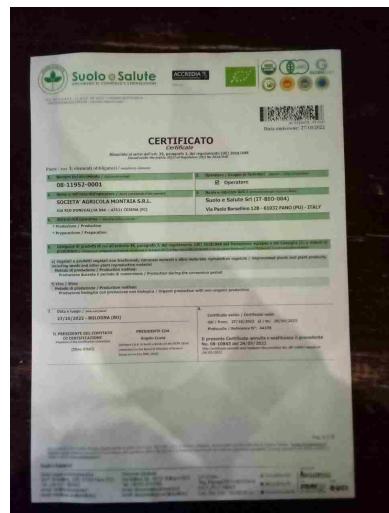
via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)  
tel. 0721 862526 | fax 0721 864857  
**Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA** 00387420417  
**REA** Pesaro e Urbino n. 77095  
**Cap. Soc.** Euro 12.500.00 i.v.

### 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	NIA del 23/07/2015 +comunicazione avvio attività enoturistica 30/06/2020 SCIA 28/09/2021 stoccaggio , imballaggio, vendita olio certificazione biologico 27/10/2022 n°08-11952-000 Suolobe Salute Nla del 31/08/2022 per produzione vino con metodo biologico
--	----	---



E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
--	----	--

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	microfiltrazione

### Approvvigionamento Idrico

L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	lavaggio bottiglie
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	20/04/2022

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev07 del 02/09/2022 inserimento procedura lavorazione uva biologica
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	Impicciioni Valerio laurea magistrale in Scienze e Tecnologia Alimentare
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	

### **Manuale di Autocontrollo e altra documentazione**

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	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	richiedere a tutti i fornitori
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	derattizzazione in proprio .esche chimiche all'esterno e a cattura all'interno . planimetria con posizionamento esche, schede tecniche dei prodotti

### **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	

<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	macchia di umidità locale cantina, macchia umidità soffitto barricaia
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	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	
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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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	
E' presente un prodotto disinettante?	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	

### Firme

Referente Aziendale	Data 30-11-2022	
Consulente Facchini Federica	Data 30-11-2022	