

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

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

**Descrizione:**

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

**Data:**

04-05-2023 09:14:16

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

CESENA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Elena Vinogradova

**Note:**

visita 1/2

## **Premessa**

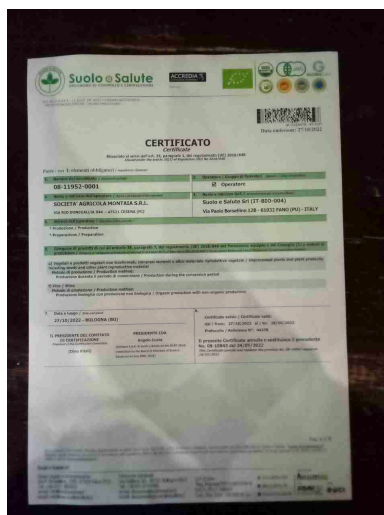
La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

## 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 , imbottigliamento, vendita olio  
certificazione biologico 27 /10/2022 n°08-11952-000  
Suolo e Salute  
Nia 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

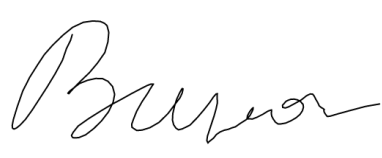
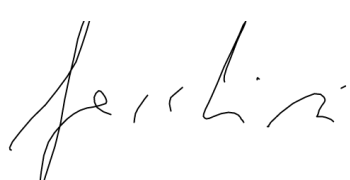
| <b>Approvvigionamento Idrico</b>   |    |   |
|--|----|---|
| L'acqua viene utilizzata per la produzione?  | Si | lavaggio bottiglie  |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua?  | Si | 04/05/2023  |
| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |   |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?                            | Si | rev 08 del 15/03/2023<br>aggiornamento elenco addetti                   |
| 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 |   |

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |   |
|--|----|---|
| L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato?<br>(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<br>.esche chimiche all'esterno e a cattura all'interno .<br>planimetria con<br>posizionamento esche,<br>schede tecniche dei prodotti |
| <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 | macchia di umidità locale cantina, macchia umidità soffitto e pareti 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 |  |

SOCIETA' AGRICOLA MONTAIA S.R.L.

|   |    |  |
|---|----|--|
| <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 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                             | Fe/1/04  |
| <b>Firme</b>   |                                |  |
| Referente Aziendale                                    | Data<br>04-05-2023<br>09:14:16 |   |
| Consulente<br>Facchini Federica                        | Data<br>04-05-2023<br>09:14:16 |  |