

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

**SOC. AGR. FATTORIA AGRIT.
BIOLOGICA VENEZIA**

Descrizione:

SOC. AGR. FATTORIA AGRIT. BIOLOGICA VENEZIA - Verifica di conformità legislativa

Data:

19-11-2021 11:31:55

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

ARCEVIA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Goffi Maurizio

Note:

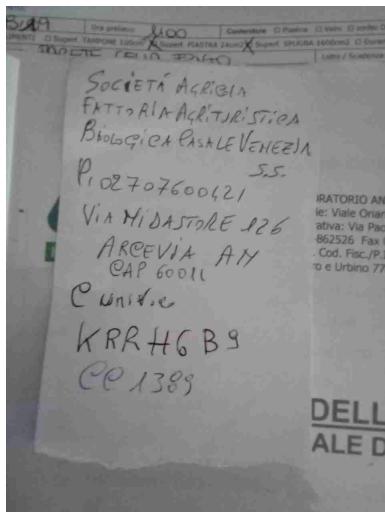
visita 2/2

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	nuova ragione sociale
--	----	-----------------------



L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
--	----	--

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso un pozzo?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	

Approvvigionamento Idrico		
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	Rimandare moduli di registrazione
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
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	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Igiene del personale

L'abbigliamento del personale e' idoneo?	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	
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	

Igiene e idoneita' dei locali		
I rubinetti sono conformi?	Si	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 19-11-2021 11:31:55	

Firme

Consulente
bonifazi alice consu

Data
19-11-2021
11:31:55

