

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## THOMAS AMICI

**Descrizione:**

THOMAS AMICI - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

28-04-2023 10:14:22

**Consulente:**

Bernareggi Francesca Consu

**Luogo:**

PESARO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Alessandra Rondini

**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	
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Non pertinente	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 00 del 25/05/2018
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	si con mezzo intestato a Thomas Amici fiat ducato gf150jw
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	l'osa ha fatto corso nel 2017, fatte formazioni a cascata ai dipendenti
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	4
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	
<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?	No	crepe su soffitto
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
I rubinetti sono conformi?	No	presenza di rubinetto con apertura manuale
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	dotarsi di armadietti a doppio scomparto
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	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	prodotti da banco
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	prodotti da banco
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 rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidone con apertura non manuale
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	bilancia f03/28
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 28-04-2023 10:14:22	

THOMAS AMICI

**Firme**

Consulente

Bernareggi Francesca Consu

Data

28-04-2023  
10:14:22

