

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ARCADIA S.R.L.

Descrizione:

ARCADIA S.R.L. - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-03-2021 10:07:50

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Persone che partecipano al sopralluogo:

Marini Stefania

Note:

visita 1/2



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?	No	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore per lavastoviglie
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	18/11/2020

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	13/11/2018
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	ARCADIA S.R.L.

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	le cuoche non hanno attestato di formazione
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifiche haccp a tutti i fornitori di alimenti e bevande
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
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere al fornitore le certificazioni MOCA di stoviglie,piatti e bicchieri monouso

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	
Igiene e idoneitÃ 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	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	

Igiene e idoneità dei locali

Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi è adeguato?	Si	
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	le cuoche non hanno armadietto a doppio scomparto ma ripongono gli indumenti all'interno di un armadio nella dispensa
E' presente ed è 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	in dispensa rialzare tutti gli alimenti da terra

Prodotti di pulizia

I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	No	i prodotti per la sanificazione sono stoccati all'interno della dispensa alimentare
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	richiedere al fornitore schede di sicurezza
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	richiedere al fornitore schede tecniche prodotti

Prodotti di pulizia		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	sugo pomodoro
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	lama coltello
Firme		
Referente Aziendale	Data 29-03-2021 10:07:50	
Consulente Facchini Federica	Data 29-03-2021 10:07:50	