

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## RISTORAZIONE MONTEFELTRO SRL

**Descrizione:**

RISTORAZIONE MONTEFELTRO SRL - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

11-02-2022 10:39:37

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

URBINO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Perugini Marco

**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?	Si	09/01/2019
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	2019
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	2019
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	in parte presenti, mancano quelle del 2021
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	presente unico figlio con gli allergeni presenti esposto in bacheca
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	

<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	prestare attenzione alla pulizia dei locali
Assenza di muffa o umidita'?	No	presenza intonaco danneggiato nel soffitto della cucina
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	non tutti hanno il termometro

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi e' 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)	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.)	No	presenti scaffalature arrugginite e usurate, consigliata la sostituzione, pareti presentano intonaco danneggiato
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	
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 11-02-2022 10:39:37	
Consulente bonifazi alice consu	Data 11-02-2022 10:39:37	