

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## GASPERINI IVANA

**Descrizione:**

GASPERINI IVANA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

15-9-2020

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

fratte rosa

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Gasperini Ivana

**Note:**

visita 1/1



### 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.

GASPERINI IVANA

HACCP Esito Di Sopralluogo - 15-9-2020 - Pagina: 2

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso un pozzo?	No	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	No	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	No	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	No	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	No	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	

### 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?	Non pertinente	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Non pertinente	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
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	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Non pertinente	
Il menu' e' stato autorizzato?	Non pertinente	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Non pertinente	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Non pertinente	
Segnalazione aggiuntiva n.2	Non pertinente	