

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## BELLI S.R.L.S

**Descrizione:**

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

**Data:**

11-4-2022

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

SENIGALLIA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Alessandro Dell'Acqua

**Note:**

visita 1/1

## **Premessa**

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

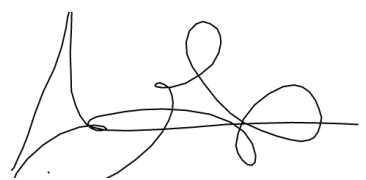
<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	No	non visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	è necessario presentare una NIA per modifiche strutturali con planimetria aggiornata per barbecue esterno e nuova cella negativa
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore che serve tutto impianto.filtro a carbone e lampada UV nello spillatore in sala
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	si consiglia di effettuare una verifica di potabilità dell'acqua usata per la produzione e per la somministrazione ai clienti

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	16/04/2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	aggiornare
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Alessandro 2013, titolare 2018. fare formazione a cascata a tutto il personale
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere a tutti i fornitori le qualifiche haccp
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	aggiornare MOD01
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
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
<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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	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	
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)	No	il cuoco riferisce di avere l'abitazione al piano superiore.armaduetti non in numero sufficiente

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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.)	Si	
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	nel sottolavello cucina
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	

<b>Altri controlli</b>		
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	tampone e alimento verranno campionati in occasione del sopralluogo per campionamenti legionella
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 11-4-2022	
Consulente Facchini Federica	Data 11-4-2022	