

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## VILLA CATTANI STUART SRL

**Descrizione:**

VILLA CATTANI STUART SRL - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

15-12-2020 09:31:36

**Consulente:**

Bernareggi Francesca Consu

**Luogo:**

PESARO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Federico Tomassini

**Note:**

visita 2/2



### 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	198 del 2008
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	No	non si menziona la preparazione di pasti per esterni né di dolci e salati per la colazione
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	No	

### Approvvigionamento Idrico

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

VILLA CATTANI STUART SRL

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 00 del 2019
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	abbattimento positivo e negativo
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	registrare le temperature di tutte le apparecchiature a temperatura controllata
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	fatta formazione nel 2015 e formazione interna a cascata
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifiche HACCP a tutti i fornitori
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle ed etichette

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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	

### 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	

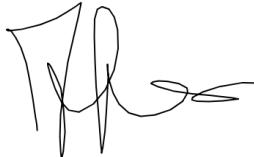
### Igiene e idoneità dei locali

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	

### Igiene e idoneità dei locali

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	dotare tutti gli operatori di armadietti a doppio scomparto
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	
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 disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto f01/15

<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 15-12-2020 09:31:36	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 15-12-2020 09:31:36	