

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

STELLA MARIS 2 SRLS

Descrizione:

STELLA MARIS 2 SRLS - Verifica di conformità legislativa

Data:

07-07-2021 09:42:28

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

FANO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Valter

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.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria

E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	NIA 2009-non visionata NIA per subentro
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	depuratore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	05/06/2019
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	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non aggiornato
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	non visionato
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	non aggiornato
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?	No	indicare allergeni nel menù
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere

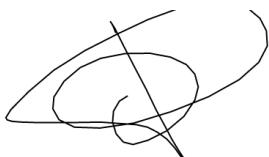
Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
Igiene e idoneitÃ dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	

Igiene e idoneità dei locali

I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	
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)	Si	non a doppio scomparto
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	

Prodotti di pulizia

I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	sottolavello
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	non visionate

Prodotti di pulizia		
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	non visionate
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 con tamponi di superfici?	Si	piano inox
Firme		
Referente Aziendale	Data 07-07-2021 09:42:28	
Consulente Facchini Federica	Data 07-07-2021 09:42:28	