

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ALIMENTARI MARI DI FRANCESCONI MARINA

Descrizione:

ALIMENTARI MARI DI FRANCESCONI MARINA - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-03-2021 14:16:41

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

FANO

Persone che partecipano al sopralluogo:

marina francesconi

Note:

visita 1/2

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 sanitaria inviata al SUAP in data 29/04/2020 |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale? | Si | |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | 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? | Si | in data 29/03/21 |
| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | rev00 del 29/07/19 |

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----------------|---|
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti? | Si | |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti? | Non pertinente | |
| Il manuale prevede la vendita degli alimenti? | Si | |
| Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento? | Si | abbattimento positivo |
| 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 | fatto corso nel 2020 |
| 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) | Si | |
| Sono presenti i certificati delle analisi precedenti? | Si | |
| E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'? | Si | bolle con indicato il lotto |

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----|--|
| E' presente e certificata una procedura MOCA? | Si | |
| Sono presenti le certificazioni in MOCA? | Si | |
| 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 | |
| Assenza di muffa o umidità'? | Si | |

| Igiene e idoneità dei locali | | |
|---|----|---|
| 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 | |

| Prodotti di pulizia | | |
|---|----------------|--|
| 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 disinfettante? | Si | |
| E' presente un prodotto detergente? | Si | |
| Altri controlli | | |
| I prodotti sono etichettati correttamente? | Si | |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente? | No | dotare tutti i bidoni di apertura a pedale |
| E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati? | Si | |
| E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature? | Non pertinente | |

| Campionamenti | | |
|--|--------------------------------|---|
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | f09/29 lama coltello |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque? | Si | f08/29 acqua di rete |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 29-03-2021 14:16:41 |  |
| Consulente Bernareggi Francesca Consu | Data 29-03-2021 14:16:41 |  |