

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

MAJOR DISTILLERIE S.R.L.

Descrizione:

MAJOR DISTILLERIE S.R.L. - Verifica di conformità legislativa

Data:

21-04-2021 10:40:55

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

CAGLI

Persone che partecipano al sopralluogo:

Mara

Note:

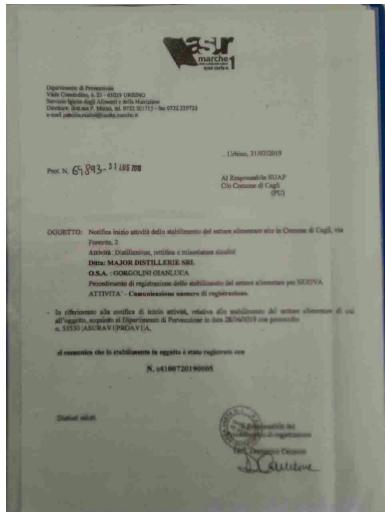
visita 1/1

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 per variazione di sede produttiva.
--	----	--



L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	No	presentare notifica per produzione cioccolata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	

Approvvigionamento Idrico

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

Approvvigionamento Idrico

Sono state esegute analisi dell'acqua?	Si	21/04/2021
--	----	------------

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	03/03/2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	all'ingrosso
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	attestato 2007
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	richiedere le qualifiche mancanti
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	sollecitare fornitore MOCA incarti cioccolato

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	

Igiene e idoneità dei locali		
Assenza di muffa o umidità?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	predisporre zanzariere nel locale laboratorio cioccolato
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	armadietti non 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	

Prodotti di pulizia		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	carta e plastica raccolta differenziata
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete vicino porta bagno
Firme		
Referente Aziendale	Data 21-04-2021 10:40:55	
Consulente Facchini Federica	Data 21-04-2021 10:40:55	