

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

MAJOR DISTILLERIE S.R.L.

Descrizione:

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

Data:

17-10-2022 09:48:13

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

CAGLI

Persone che partecipano al sopralluogo:

Mara

Note:

visita 1/1

Premessa

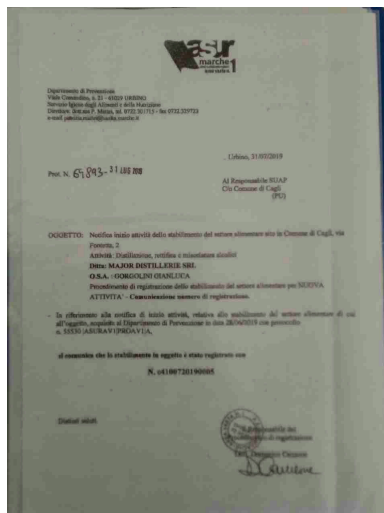
La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria

E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?

Si

Nia per variazione di sede produttiva.



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

Sono state eseguite analisi dell'acqua?


Si

17/10/2022

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	29/11/2021
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	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle in ingresso , bolle in uscita, etichette, scheda lavorazioni
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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 idoneita' 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	
I rubinetti sono conformi?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

Altri controlli		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
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 17-10-2022 09:48:13	
Consulente Facchini Federica	Data 17-10-2022 09:48:13	