

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## MIMOSA SNC

**Descrizione:**

MIMOSA SNC - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

02-09-2022 11:38:05

**Consulente:**

Bernareggi Francesca Consu

**Luogo:**

PESARO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Alessia Ferrante

**Note:**

visita 1/1

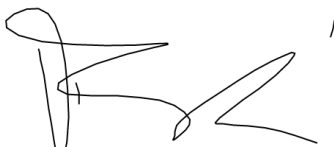
## **Premessa**

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

<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	spillatori di bevande
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore macchina caffè
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	si consiglia di controllare la potabilità dell'acqua di rete utilizzati per la preparazione
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 00 del 2020

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Fatto corso nel 2013
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	indicare gli allergeni presenti in ciascun alimento di propria produzione o acquistato da fornitori e venduto sfuso

<b>Igiene del personale</b>		
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	
<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	No	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano di lavoro F01/02

Firme		
Referente Aziendale	Data 02-09-2022 11:38:05	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 02-09-2022 11:38:05	