

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## TRATTORIA QUINTA SRL

**Descrizione:**

TRATTORIA QUINTA SRL - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

14-12-2020 09:28:30

**Consulente:**

Bernareggi Francesca Consu

**Luogo:**

FANO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Pasquino Renga

**Note:**

visita 2/2

**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 del 2019
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?	Si	addolcitore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 02 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	vendita asporto
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	abbattimento positivo e negativo
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	fatta formazione nel 2017
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
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 e schede

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Non pertinente	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
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	
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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	No	stoccare i prodotti in armadietto chiuso
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 disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Non pertinente	
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con apertura a pedale

<b>Altri controlli</b>		
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Non pertinente	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	f01/14 piano in marmo
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 14-12-2020 09:28:30	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 14-12-2020 09:28:30	