

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

AUTO M.I.L. SRL

Descrizione:

AUTO M.I.L. SRL - Verifica di conformità legislativa

Data:

27-06-2022 11:39:18

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

MONDOLFO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Shonia

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 | 08/02/2020 |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | Si | |
| Approvvigionamento Idrico | | |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si | |
| Sono presenti spillatori, distributori o simili? | Si | distributore |
| L'acqua viene utilizzata per la produzione? | Si | distributore bevande |
| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | 12/03/2020 aggiornare targhe mezzi |
| Il manuale prevede la vendita degli alimenti? | Si | mezzo distributore |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente? | Si | la scheda 02 compilata fino a novembre 2021 |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori? | Si AUTO M.I.L. SRL | |

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----|--|
| L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti) | Si | |
| E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'? | Si | bolle archiviate in via del Perugino Marotta di Mondolfo |
| 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 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 | intonaco scrostato locale magazzino |
| Le finestre sono coperte da zanzariere? | Si | |

| Igiene e idoneita' dei locali | | |
|---|----|--------------------|
| 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 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 | intonaco scrostato |
| Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme? | Si | |
| Prodotti di pulizia | | |
| I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato? | Si | bagno |
| E' presente un prodotto disinfettante? | Si | |
| E' presente un prodotto detergente? | Si | |

| Firme | | |
|---------------------------------|--------------------------------|---|
| Referente Aziendale | Data 27-06-2022 11:39:18 |  |
| Consulente Facchini Federica | Data 27-06-2022 11:39:18 |  |