

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

DISA SRLS

Descrizione:

DISA SRLS - Verifica di conformità legislativa

Data:

20-06-2023 09:40:54

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

CARTOCETO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Galeotti Sabrina

Note:

visita 1/2

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	subentro gennaio 2021
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
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	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	05 del 2022
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si DISA SRLS	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	aggiornare mese di maggio
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	da richiedere al nuovo fornitore
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	non visionate
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	non visionate
Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	tenere una tenuta idonea durante la lavorazione
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si DISA SRLS	non utilizzare ciabatte durante la lavorazione

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	prestare maggiore attenzione alle attività di pulizia
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)	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	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	togliere armadietti posizionati nel locale di confezionamento

Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	Baffioni
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 detergente?	Si	
Altri controlli		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 20-06-2023 09:40:54	SG
Consulente bonifazi alice consu	Data 20-06-2023 09:40:54	Alfano