

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

SHINDRE EMARILDA - Laboratorio

Descrizione:

SHINDRE EMARILDA - Laboratorio - Verifica di conformità legislativa

Data:

09-06-2023 10:02:30

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

SAN COSTANZO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Lorenzo Piersanti

Note:

visita 1/1

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	non visuonato
--	----	---------------

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
--	----	--

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	2022
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	aggiornare procedura rintracciabilità con quaderno registrazioni aggiornare elenco dei mezzi di trasporto: Ford transit FE538GD Renault Kangoo FG392SV Opel DX318SL
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	corso shindre emarilda
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	in parte, solo rdp del 2018
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	utilizza un quaderno registrazioni
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	

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	
--	----	--

Igiene e idoneita' dei locali		
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	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)	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	

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 disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

Altri controlli

I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	

Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	

Firme

Referente Aziendale	Data 09-06-2023 10:02:30	
Consulente bonifazi alice consu	Data 09-06-2023 10:02:30	