

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CALCABRINI SISTO Molino a Palmenti

Descrizione:

CALCABRINI SISTO Molino a Palmenti - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-10-2021 12:09:20

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

CAGLI

Persone che partecipano al sopralluogo:

Sisto

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	
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	
--	----	--

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	25/03/2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	

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	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
E' presente e certificata una procedura 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 idoneita' dei locali

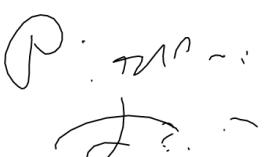
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	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	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	acquistano in proprio
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	

Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	farina di mais
---	----	----------------

Firme

Referente Aziendale	Data 29-10-2021 12:09:20	
Consulente bonifazi alice consu	Data 29-10-2021 12:09:20	