

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

IBERIA SRL

Descrizione:

IBERIA SRL - Verifica di conformità legislativa

Data:

21-09-2021 11:25:03

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Mondolfo

Persone che partecipano al sopralluogo:

Erika

Note:

visita 2/3



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	bollo CEE 517 per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso un pozzo?	Si	trattato con osmosi, UV e clorazione
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	depuratore per bere
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	per ricostituire brodo liofilizzato e nebulizzare

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 08 del 11/05/2021
---	----	-----------------------

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	corso haccp 25 maggio 2021 per responsabile autocontrollo e OSA
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
La nomina del Responsabile Autocontrollo e' presente e aggiornata? (Se si indicare nominativo)	Si	Erika Giovanelli
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	software gestionale

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	in etichetta
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 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?	No	pannello con macchia di infiltrazione sopra dosatore

Igiene e idoneita' dei locali		
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	celle
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	server collegato ad. allarme e chiamata telefonica
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	pulizia ditta esterna
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 disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	controllata esca n° 15 magazzino imballaggi
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	Marchegiani per scarti di lavorazione
Firme		
Referente Aziendale	Data 21-09-2021 11:25:03	

**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.

Firme

Consulente
Facchini Federica

Data
21-09-2021
11:25:03

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Federica Facchini'.