

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

IBERIA SRL

Descrizione:

IBERIA SRL - Verifica di conformità legislativa

Data:

13-07-2022 10:34:33

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 09 del 09/02/2022 |
|---|----|-----------------------|

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 Giovannelli |
| 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? | Si | |

| 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 ufficio e spogliatoi zona produzione pulizia interna |
| 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° 51 vicini cabina elettrica |
| Altri controlli | | |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente? | Si | Marchegiani per scarti di lavorazione |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 13-07-2022 10:34:33 |  |

Firme

Consulente
Facchini Federica

Data
13-07-2022
10:34:33

