

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

IBERIA SRL

Descrizione:

IBERIA SRL - Verifica di conformità legislativa

Data:

27-03-2023 09:41:10

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Mondolfo

Persone che partecipano al sopralluogo:

Erika

Note:

visita 1/3



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
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	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 per nebulizzare
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	informato il responsabile autocontrollo del nuovo decreto legislativo 18/2023

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si IBERIA SRL	rev 10 del 25/01/2023
---	------------------	-----------------------

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	modificare piano di campionamento con nuovi parametri potabilità acqua D.Lgs 18/2023
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	corso haccp 3/10/2022 per addetti alimentaristi, 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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	comunicati nuovi limiti metalli pesanti (cadmio, piombo e mercurio) come da aggiornamento del reg CE 1881/2006

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 IBERIA SRL	

Igiene e idoneita' dei locali		
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
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 IBERIA SRL	

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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	ditta Anticimex per derattizzazione. controllate esche n°24 e 25 correttamente segnalate e posizionate
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	Marchegiani per scarti di lavorazione
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di pozzo dopo trattamento

Firme		
Referente Aziendale	Data 27-03-2023 09:41:10	
Consulente Facchini Federica	Data 27-03-2023 09:41:10	