

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Somministrazione: Comune di mercantino conca

**Descrizione:**

Somministrazione: Comune di mercantino conca - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

25-10-2022 10:25:49

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Mercatino Conca

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Patrizia, Alessandra

**Note:**

visita 2/2

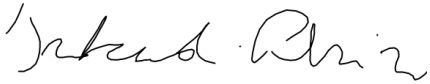
## **Premessa**

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	Dia 20/10/2007+Dia 2009 per produzione pasti
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	15/09/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	solo periodo estivo
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Patrizia e Alessandra 24/03/2021
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	in cucina

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
<b>Igiene del personale</b>		
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	
<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	armadietti non a doppio scomparto
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	non visionate
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	non visionate

<b>Prodotti di pulizia</b>		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	pesce lesso
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto , ramina
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 25-10-2022 10:25:49	
Consulente Facchini Federica	Data 25-10-2022 10:25:49	