

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Somministrazione: Comune di mercantino conca

**Descrizione:**

Somministrazione: Comune di mercantino conca - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

22-10-2021 11:14:52

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Mercatino Conca

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Patrizia

**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 2009per produzione pasti
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
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	gennaio 2018

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	in cucina
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	
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?	Si	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
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	
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	stracchino, passato di verdura con minestra
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	ramina,piatto
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 22-10-2021 11:14:52	
Consulente Facchini Federica	Data 22-10-2021 11:14:52	

Somministrazione: Comune di mercatino conca