

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

MAGNONI FILIPPO MACELLERIA

Descrizione:

MAGNONI FILIPPO MACELLERIA - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-10-2021 09:12:19

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

Cagli

Persone che partecipano al sopralluogo:

Filippo

Note:

visita 2/2

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	
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	29/10/2021
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	12/02/2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	da aggiornare i moduli registro rintracciabilità
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	corso haccp 2004
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	da richiedere aggiornate a tutti i fornitori
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	registro rintracciabilità, bolle in arrivo
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	

Igiene del personale		
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	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	
Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi e' adeguato?	Si	
I rubinetti sono conformi?	Si	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	

Prodotti di pulizia		
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	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	ceduti come alimento per animali da compagnia :nota ministeriale del 31/01/2017
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 29-10-2021 09:12:19	

Firme

Consulente

bonifazi alice consu

Data

29-10-2021
09:12:19

