

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## MINIMARKET GREEN MOON

**Descrizione:**

MINIMARKET GREEN MOON - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

29-05-2023 10:40:55

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Fano

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Gabriella

**Note:**

visita 1/2



### 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	nia 2017
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
--	----	--

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	09/06/2020 modificare manuale con abbattimento negativo
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	abbattimento positivo e negativo
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	iniziare compilazione

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Sara 2009. formazione in autocontrollo. si consiglia di ripetere formazione per OSA e Responsabile Autocontrollo
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	richiedere a tutti
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	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	ditta ritiro olii esausti Bi. Effe.
<b>Igiene del personale</b>		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	

**Igiene del personale**

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	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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	non a doppio scomparto
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	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	armadietto e sottolavello
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	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
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 con tamponi di superfici?	Si	piano inox banco salumi
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 29-05-2023 10:40:55	
Consulente Facchini Federica	Data 29-05-2023 10:40:55	