

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## LATTICINI GIULIANA -SNC-

**Descrizione:**

LATTICINI GIULIANA -SNC- - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

11-02-2021 09:28:35

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Fano

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Bilancioni Lucia

**Note:**

visita 1/1anno 2020



### 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 2013
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	11/02/2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	grattugiato
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	camion
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	aggiornare tutti i moduli presenti nel registro delle schede
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	da richiedere
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	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere

### 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 idoneitÃ  dei locali

I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
--	----	--

### Igiene e idoneità dei locali

I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidità?	No	magazzino
Le finestre sono coperte da zanzariere?	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 è 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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
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	
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	
<b>Altri controlli</b>		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	

### Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano marmo, lama coltello
--	----	----------------------------

### Firme

Referente Aziendale	Data 11-02-2021 09:28:35	
Consulente Facchini Federica	Data 11-02-2021 09:28:35	