

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

LATTICINI GIULIANA -SNC-

Descrizione:

LATTICINI GIULIANA -SNC- - Verifica di conformità legislativa

Data:

07-11-2022 08:54:59

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Fano

Persone che partecipano al sopralluogo:

lucia

Note:

visita 1/1

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 + camion (non visionato)
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	formaggio 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	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	lucia 2006

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	da richiedere 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	bolle + scheda lavorazione grattugiato
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	esporre sul luogo di vendita cartello allergeni
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 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'?	No	bagno ,parete e soffitto fuori dalla cella frigo
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 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	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	ripristinare congelatore ad uso personale nel locale botticelli (esterno scrostato con ruggine)
Prodotti di pulizia		
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 disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

Altri controlli

I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
---	----	--

Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano marmo grattugiato
--	----	-------------------------

Firme

Referente Aziendale	Data 07-11-2022 08:54:59	
Consulente Facchini Federica	Data 07-11-2022 08:54:59	