

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## MARE NOSTRUM di Travaglini Sisto

**Descrizione:**

MARE NOSTRUM di Travaglini Sisto - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

15-06-2023 09:56:00

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Novafeltria

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Sisto

**Note:**

visita 1/2

## **Premessa**

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

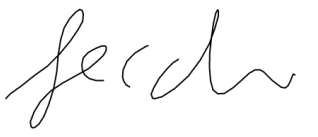
| <b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>                          |    |                  |
|-------------------------------------------------------------------|----|------------------|
| E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?        | Si | 446 del 18/09/95 |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati?                | Si |                  |
| <b>Approvvigionamento Idrico</b>                                  |    |                  |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?    | Si |                  |
| L'acqua viene utilizzata per la produzione?                       | Si |                  |
| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>            |    |                  |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?         | Si | 20/06/2022       |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti? | Si |                  |
| Il manuale prevede la vendita degli alimenti?                     | Si |                  |
| Nel manuale e' previsto il trasporto?                             | Si |                  |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?   | Si |                  |

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | Scadenza 2023 non visionato controllare scadenza , Veronica e Giulio diploma alberghiero |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori?                                           | Si |                                                                                          |
| 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 |                                                                                          |
| <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 |                                                                                          |

|                                                                                |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <b>Igiene del personale</b>                                                    |    |  |
| 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 |  |
| Le cappe sono pulite?                                                          | 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 |  |

| <b>Igiene e idoneita' dei locali</b>                                                                                                                                                    |    |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|
| I rubinetti sono conformi?                                                                                                                                                              | Si |           |
| E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)                                                  | Si |           |
| 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 | in cucina |
| 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 |           |

MARE NOSTRUM di Travaglini Sisto

|                                                                        |                                |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Altri controlli</b>                                                 |                                |                                                                                       |
| I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?       | Si                             |                                                                                       |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?                    | Si                             | ditta per ritiro rifiuti speciale bio Italy service srl                               |
| <b>Campionamenti</b>                                                   |                                |                                                                                       |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si                             | interno frigo pesce pronto                                                            |
| <b>Firme</b>                                                           |                                |                                                                                       |
| Referente Aziendale                                                    | Data<br>15-06-2023<br>09:56:00 |  |
| Consulente<br>Facchini Federica                                        | Data<br>15-06-2023<br>09:56:00 |  |