

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ROSSINI FEDERICO - FANO

Descrizione:

ROSSINI FEDERICO - FANO - Verifica di conformità legislativa

Data:

03-05-2021 11:10:48

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

visita 1/2

Persone che partecipano al sopralluogo:

Federico

Note:

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	autorizzazione sanitaria+bollino
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	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	2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	bollino CE per produzione alici marine
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
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 e etichette
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	

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 idoneitÃ 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	
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	

Igiene e idoneità dei locali		
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	nello stabilimento
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	
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 disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

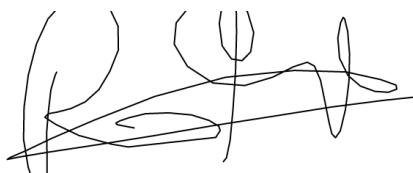
Altri controlli

I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	

Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	alici marinate lotto 11/21 per istamina
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	tampone piano inox stabilimento,tampone piano inox sala marinatura per listeria

Firme

Referente Aziendale	Data 03-05-2021 11:10:48	
Consulente Facchini Federica	Data 03-05-2021 11:10:48	