

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Produzione: Comune di mercatino conca

**Descrizione:**

Produzione: Comune di mercatino conca - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

16-03-2023 10:04:45

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Mercatino Conca

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Mainardi Carla

**Note:**

visita 1/2

## **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

numero 367 del 11/11/96  
+comunicazione variazione  
OSA  
numero di registrazione -NIA  
026PS00007

E' presente la planimetria dei locali autorizzati?

Si

## Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?

Si

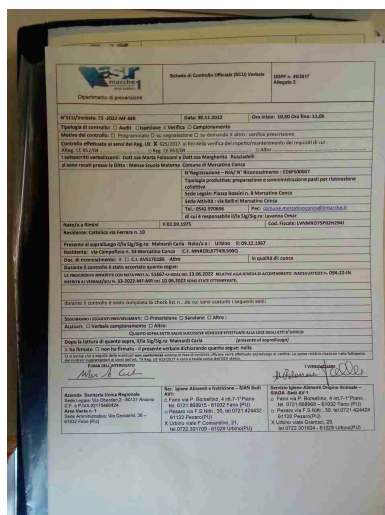
L'acqua viene utilizzata per la produzione?

Si

Sono state eseguite analisi dell'acqua?

Si

12/07/2022 a commessa  
verbale Asur novembre 2022  
controllo ottemperanza  
inadeguatezza:integrazione  
procedura potabilità  
dell'acqua



Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	07/07/2022
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
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	attestato celiachia 28/11/22; attestato HACCP 2021
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
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	intolleranza pesce e latticini

Produzione: Comune di mercatino conca

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
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	
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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	No	muffa soffitto cucina , intonaco scrostato e infiltrazioni nei servizi igienici addetti
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	
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 idoneita' 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	la dispensa è all'interno della cucina; nel refettorio armadietto per MOCA
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	fornitore prodotti pulizia Midor
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 mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	non visionato

<b>Altri controlli</b>		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	Fe/3/16 pesce al forno
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	Fe/2/16 piatto , Fe/1/16 piano inox
<b>Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA</b>		
Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	grana Padano Gran Soresina 18/06/2023
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	sedani la molisana bio 13/12/2025
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	lenticchie rosse biobon 05/2024

Produzione: Comune di mercatino conca



**Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA**

Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	latte parzialmente scremato uht sterilgarda 01/06/2023
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	tovaglioli carta marr lotto 162209292213
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 16-03-2023 10:04:45	
Consulente Facchini Federica	Data 16-03-2023 10:04:45	