

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Produzione: Comune di mercatino conca

**Descrizione:**

Produzione: Comune di mercatino conca - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

08-03-2021 10:27:06

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Mercatino Conca

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Carla

**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 | numero 367 del 11/11/96<br>+comunicazione variazione OSA |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?      | Si |  |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati?                      | Si |  |
| La planimetria e' aggiornata?   | 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 | 15/09/2020   |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?       | Si |  |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti? | Si |  |

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |   |
|--|----|---|
| 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 2012;attestato HACCP 2018 |
| 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 |   |
| Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?                           | Si | senza lattosio                                |
| Il menu' e' stato autorizzato?   | Si |   |
| Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?                             | Si |   |
| E' presente e certificata una procedura MOCA?  | Si |   |

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |  |
|--|----|--|
| 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 idoneità 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 umidità?  | No | intonaco scrostato e infiltrazioni nei servizi igienici addetti, muffa soffitto cucina |
| Le finestre sono coperte da zanzariere?  | Si |  |



| <b>Igiene e idoneità dei locali</b>   |    |  |
|---|----|--|
| 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 è adeguato?  | Si |  |
| I rubinetti sono conformi?  | Si |  |
| È presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)   | Si |  |
| È presente ed è 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 |  |

Produzione: Comune di Mercatino Conca

| <b>Prodotti di pulizia</b>  |    |               |
|---|----|---------------|
| 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 |
| 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 |               |
| Sono rispettate le modalità di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?                               | Si |               |

| <b>Campionamenti</b>  |    |                                      |
|---|----|--------------------------------------|
| E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?   | Si | insalata,crocchette di pesce         |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?  | Si | piano inox,mestolo                   |
| <b>Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA</b>                    |    |                                      |
| Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)   | Si | yogurt sprint day 17/03/21           |
| Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | padano dop gran Soresina 31/07/21    |
| Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)   | Si | pomodori pelati bio manluso 31/12/23 |
| Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)  | Si | cece bio biobon 08/21                |
| Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)  | Si | mini farfalle Barilla 01/09/22       |



| Firme                           |                                |   |
|---------------------------------|--------------------------------|---|
| Referente Aziendale             | Data<br>08-03-2021<br>10:27:06 |  |
| Consulente<br>Facchini Federica | Data<br>08-03-2021<br>10:27:06 |   |