

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotta per

ASILO TRENINO BLU- COOP. SOC. NUOVA RICERCA

Descrizione:

ASILO TRENINO BLU- COOP. SOC. NUOVA RICERCA - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-09-2020 10:06:38

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

SANT'ELPIDIO A MARE

Persone che partecipano al sopralluogo:

Jonathan Campoli

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 | aut.ig.san. del 11/11/1991 |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale? | No | intestata a sindaco non più in carica e non a Coop nuova ricerca |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | No | |
| Approvvigionamento Idrico | | |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si | |
| Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili? | Non pertinente | |
| Sono presenti spillatori, distributori o simili? | Non pertinente | |
| Sono presenti impianti di trattamento acqua? | Non pertinente | |
| L'acqua viene utilizzata per la produzione? | Si | |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua? | Si | |
| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | rev 03 del 27/11/2015 |

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----------------|---------------------------|
| 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 congelamento/abbattimento? | Non pertinente | |
| Nel manuale e' previsto il trasporto? | Non pertinente | |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente? | Si | |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | fatta formazione nel 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 | bolle ed etichette |
| Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata? | Si | |

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----|--|
| 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? | No | |
| 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 idoneità 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 | |



| Igiene e idoneità dei locali | | |
|---|----|---|
| Assenza di crepe o infiltrazioni? | Si | |
| Assenza di muffa o umidità'? | 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 | |
| I rubinetti sono conformi? | No | leva braccio corto |
| E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc) | No | non sono presenti armadietti a doppio scomparto |
| 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 | |

| | | |
|---|----|---|
| Igiene e idoneità dei locali | | |
| 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? | No | |
| Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni) | No | |
| E' presente un prodotto disinfettante? | Si | |
| E' presente un prodotto detergente? | Si | |
| Altri controlli | | |
| I prodotti sono etichettati correttamente? | Si | |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente? | No | bidone per rifiuti rotto, non funziona più l'apertura |
| E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati? | Si | |

| Altri controlli | | |
|--|----------------|---------------------------------------|
| Sono rispettate le modalità di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata? | Non pertinente | |
| E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature? | Si | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attività di campionamento di alimenti? | Si | piselli cotti f08/29 |
| E' stata eseguita attività di campionamento con tamponi di superfici? | Si | lama coltello f07/29; piatto f06/29 |
| E' stata eseguita attività di campionamento di acque? | Si | acqua rete f05/29 |
| Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA | | |
| Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | ceci in barattolo Conad 31/12/22 |
| Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | omogeneizzato merluzzo Conad 30/09/21 |
| Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | pomodori pelati Conad 31/12/21 |

ASILO TRENINO BLU- COOP. SOC. NUOVA RICERCA

Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA

| | | |
|---|--------------------------------|---|
| Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | mozzarella Granarolo 29/09/20 |
| Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | bicchieri plastica Conad lotto 1094459 |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 29-09-2020 10:06:38 |  |
| Consulente Bernareggi Francesca Consu | Data 29-09-2020 10:06:38 |  |