

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:

15-04-2021 08:56:10

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

SANT'ELPIDIO A MARE

Persone che partecipano al sopralluogo:

Jonathan Campoli

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	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	15/04/21
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 04 del 16/10/20

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	dotare tutti i bidoni di apertura non manuale
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 con tamponi di superfici?	Si	tagliere f02/15
E' stata eseguita attività di campionamento di acque?	Si	acqua rete f01/15
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	omogeneizzato mela bio Conad 30/04/22
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	biscotti Plasmon 31/03/22
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	mini penne rigate Barilla 01/08/23

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

ricotta santa lucia Galbani
27/04/21

Verifica quinto prodotto
(Nome prodotto, marca,
scadenza lotto, idoneità al
contatto con alimenti-simbolo
o dicitura)

Si

bicchieri plastica mister risp
010764214063663.215.0531

Firme

Referente Aziendale

Data
15-04-2021
08:56:10



Consulente
Bernareggi Francesca Consu

Data
15-04-2021
08:56:10

