

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotta per

## scuola materna - COMUNE DI PETRIANO

**Descrizione:**

scuola materna - COMUNE DI PETRIANO - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

28-09-2020 14:42:27

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

PETRIANO

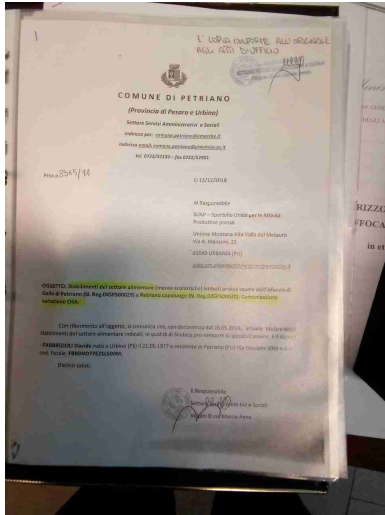
**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Conversano Riccardina

**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	
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	non è presente comunicazione per variazione refettorio
		
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	No	non è presente in struttura la nuova planimetria nuovo locale refettorio
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	

<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	per bere
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	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?	No	non visionati RDP campionamenti 2019

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle giornaliere con numero pasti
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	ad oggi non sono presenti diete per allergie o intolleranze
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	richiedere certificazioni MOCA per tutto l'usa e getta (piatti,bicchieri,posate)
<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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
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'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	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>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	si consiglia di collocare scope e detersivi all'interno dell'armadietto
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	
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>Altri controlli</b>		
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	ravioli pomodoro, pomodori arrosto
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	Ramina, lama coltello
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 28-09-2020 14:42:27	
Consulente Facchini Federica	Data 28-09-2020 14:42:27	