

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

scuola materna - COMUNE DI PETRIANO

Descrizione:

scuola materna - COMUNE DI PETRIANO - Verifica di conformità legislativa

Data:

20-10-2022 11:21:20

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

PETRIANO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Amantini Arianna

Note:

visita 2/2



LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.

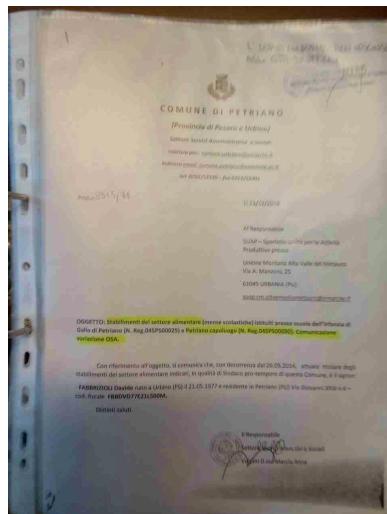
via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)
tel. 0721 862526 | fax 0721 864857
Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA 00387420417
REA Pesaro e Urbino n. 77095
Cap. Soc. Euro 12.500.00 i.v.

Premessa

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

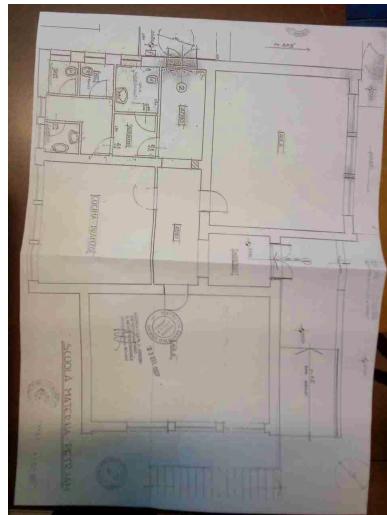
Autorizzazione Igienico-Sanitaria

E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	
--	----	--



L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	No	

Autorizzazione Igienico-Sanitaria



Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	bioblu
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	per bere
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	14/03/2022

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 04 del 23/09/2020
---	----	-----------------------

scuola materna - COMUNE DI PETRIANO

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	portare attestato in struttura
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	Camst monbaroccio
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 giornaliere con numero pasti
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere certificazioni di tovaglie e tovaglioli
--	----	--

Igiene del personale

L'abbigliamento del personale e' idoneo?	No	l'addetta riferisce di non avere a disposizione divisa e copricapo per sporzionare
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	

Igiene e idoneita' 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	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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?	No	presente all'interno del frigorifero alimento (cioccolato) non inerente al menù scolastico privo di etichettatura
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	sono presenti due armadietti ad uno scomparto ma vengono usati per riporre materiale per la pulizia
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?	Si	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	

Prodotti di pulizia		
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
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	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	pasta al pomodoro
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto
Firme		
Referente Aziendale	Data 20-10-2022 11:21:20	

Firme

Consulente

Facchini Federica

Data

20-10-2022
11:21:20

