

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Scuola materna - Comune di Lunano

**Descrizione:**

Scuola materna - Comune di Lunano - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

31-03-2022 09:56:32

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Lunano

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Di Stefani Antonella

**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	12/2005 del 30/12/2005
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	16/11/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	attestato 2012
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	richiedere qualifica Amati Luigi
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	celiachia
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	
<b>Igiene del personale</b>		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	

<b>Igiene del personale</b>		
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
<b>Igiene e idoneita' 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 umidita'?	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	

**Igiene e idoneita' dei locali**

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)	No	no armadietto
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	in cucina
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?	Si	midor
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
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 modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	rubinetto cucina
<b>Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA</b>		
Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con	Si	yogurt Meran scadenza 20/04
Scuola materna - Comune di Lunano		

**Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA**

alimenti-simbolo o dicitura)		
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	uova società agricola pian di Meleto 04/04/2022
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	mozzarella Crai 06/04/2022
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	pasta secca Crai 22/09/2024

**Firme**

Referente Aziendale	Data 31-03-2022 09:56:32	
Consulente  Facchini Federica	Data 31-03-2022 09:56:32	