

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

SCUOLA DELL'INFANZIA PARROCCHIALE BORGO PANTANO

Descrizione:

SCUOLA DELL'INFANZIA PARROCCHIALE BORGO PANTANO - Verifica di conformità legislativa

Data:

11-05-2021 09:31:02

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

PESARO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Alice Franceschini

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	nia del 15/02/2013
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	No	comunicare ad Asl cambio Osa; comunicare che i bambini mangiano nelle aule ove avviene il porzionamento
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?	Si	addolcitore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	si consiglia di verificare la potabilità dell'acqua utilizzata per produrre

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 07 del 21/09/20
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?	No	moduli haccp compilati fino al 07/03/21 e non più compilare dopo la riapertura della cucina il 07 Aprile
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	la cuoca ha ricevuto formazione nel 2015 e durante i sopralluoghi haccp; le educatrici a Giugno 2020
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	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
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	
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	

Igiene e idoneità dei locali		
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	No	intonaco scrostato alla parete della cucina
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 è 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	

Igiene e idoneità dei locali		
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	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	No	mantenere ordine e solo prodotti alimentari, rimuovere attrezzature 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	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	

Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con comando non manuale
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	No	
Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano di lavoro f01/11
Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA		
Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	succo frutta ace pfanner 15/01/2022
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	riso vale 30/11/2022
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	piselli fini i campagnoli 31/07/2024

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

uova le naturelle 26/05/2021

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

Si

robiolino bustaffa 24/06/2021

Firme

Referente Aziendale

Data

11-05-2021
09:31:02



Consulente

Bernareggi Francesca Consu

Data

11-05-2021
09:31:02

