

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Urbino Servizi Spa - Asilo nido Tartaruga

Descrizione:

Urbino Servizi Spa - Asilo nido Tartaruga - Verifica di conformità legislativa

Data:

14-03-2023 09:17:39

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

Urbino

Persone che partecipano al sopralluogo:

Gamba Nicolò

Note:

visita 2/2

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 | integrazione per variazione RL Volponi Giulia del 09/09/2020 |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale? | Si | |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | Si | |
| La planimetria e' aggiornata? | Si | |
| Approvvigionamento Idrico | | |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si | |
| L'acqua viene utilizzata per la produzione? | Si | |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua? | Si | |
| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | 07 del 03/03/2023 inserire procedura conservazione pane e parmigiano grattugiato (asilotartaruga@urbinoservizi.it) |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti? | Si | |



| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----|--|
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti? | Si | |
| Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento? | Si | <p>inserito il congelamento in proprio di piccole pezzature, viene utilizzato un congelatore vuoto.</p> <p>consigliato acquisto dell'abbattitore anche per preparazioni fatte e consumate nei due giorni successivi (es. ragù per lasagne preparate il giorno prima, sugo per pizza)</p> |
| 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? | Si | non sono presenti i rdp dei prelievi effettuati il 30/09/22 |
| E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'? | Si | |
| 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 | |
| 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 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? | No | presenza di crepa e intonaco scrostato sopra i fuochi |
| Assenza di muffa o umidita'? | Si | |

| Igiene e idoneita' dei locali | | |
|---|----|---|
| 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 | sostituire batterie nella sonda del frigo dispensa e aggiungere sonda nel congelatore |
| 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 | |
| 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? | 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 | |
| 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 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 | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di | Si | |

Urbino Servizi Spa - Asilo nido Tartaruga

| | | |
|---|--------------------------------|---|
| Campionamenti | | |
| campionamento di alimenti? | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | |
| Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA | | |
| Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | pastina plasmon 31/07/24 |
| Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | fagioli cannellini 11/24 |
| Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | uova sgusciate 25/03/23 |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 14-03-2023 09:17:39 |  |
| Consulente bonifazi alice consu | Data 14-03-2023 09:17:39 |  |