

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIOREA. CECCHI

Descrizione:

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIOREA. CECCHI - Verifica di conformità legislativa

Data:

02-02-2021 09:40:08

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

PESARO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Milena ugoccioni

Note:

visita 1/1

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	dia del 19/06/2008
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	No	è a nome di un osa non più incarica
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	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?	Si	
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 analisi acqua di rete

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 03 del 02/10/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Non pertinente	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	abbattimento positivo e negativo
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	moduli HACCP non compilati
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	fatta formazione a febbraio 2020; non tutti gli operatori risultano aver fatto corso
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	n.10
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	

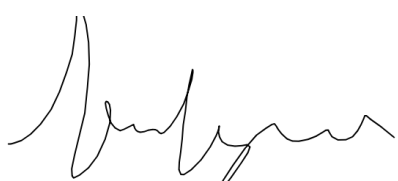
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	laddove la bolla non riporta il numero di lotto occorre scriverlo a penna accanto al prodotto
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	
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?	Si	
Assenza di muffa o umidità'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	le porte finestre non hanno la zanzariera
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 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	

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?	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?	No	non presenti di tutti i prodotti
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	non presenti di tutti i prodotti
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?	Si	
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	f04/02 arrosto di manzo
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	f01/02 pentola, f02/02 tagliere, f03/02 lama coltello
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Non pertinente	
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	yogurt banana stuffer 03/03/21
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	stracchino moro 07/02/21

Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA

Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	trancetti tonno nostrano 12/03/23
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	orecchiette pugliesi Barilla 01/10/22
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	polpa pomodoro Mutti 31/08/22
Firme		
Referente Aziendale	Data 02-02-2021 09:40:08	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 02-02-2021 09:40:08	