

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COMUNE DI URBINO - Mensa centralizzata comunale

Descrizione:

COMUNE DI URBINO - Mensa centralizzata comunale - Verifica di conformità legislativa

Data:

22-02-2022 10:22:02

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

URBINO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Maurizio Deriu

Note:

visita 1/3

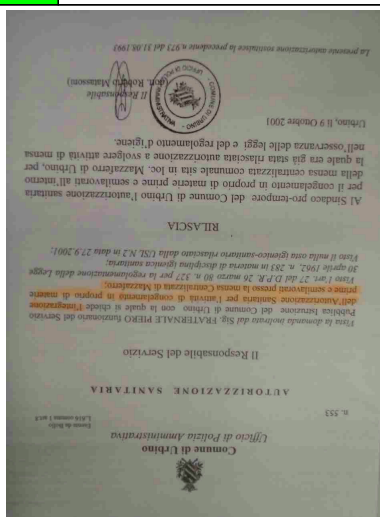
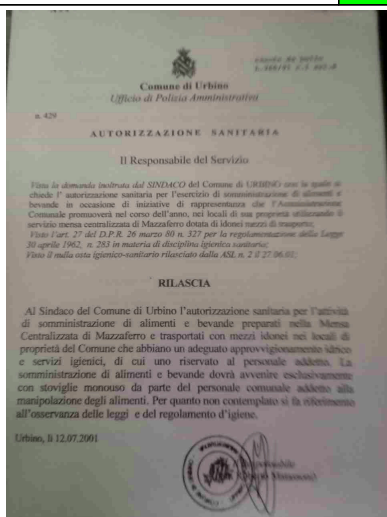
Premessa

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?

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

revisione del 2020 isz
nuovo responsabile legale
Federica Paleani

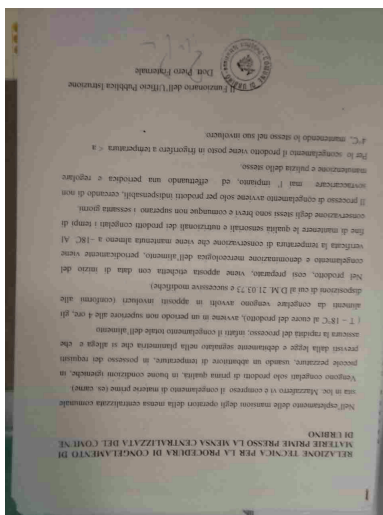
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?

Si

Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?

Si

effettuano abbattimento della materia prima



Nel manuale e' previsto il trasporto?

Si

Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?

Si

Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?

Si

formazione annuale 3 ore all'anno da isz

Sono presenti le qualifiche dei fornitori?

Si

COMUNE DI URBINO - Mensa centralizzata comunale

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
La nomina del Responsabile Autocontrollo e' presente e aggiornata? (Se si indicare nominativo)	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	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	valutare come ottimizzare la gestione rintracciabilità dei Moca
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	
Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	

Igiene del personale		
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	alcune piastrelle del pavimento sono danneggiate, consigliata la sostituzione
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'?	No	presenza di intonaco scrostato nella zona lavaggio, verrà valutata l'imbiancatura nel periodo di chiusura della cucina
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	
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	igiene service
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	

Prodotti di pulizia		
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 contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
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	
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	cous cous bia 22/07/2022

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

Verifica secondo prodotto
(Nome prodotto, marca,
scadenza lotto, idoneita' al
contatto con alimenti-simbolo
o dicitura)

Si

penne mais bio-in 20/10/2024

Verifica terzo prodotto (Nome
prodotto, marca, scadenza
lotto, idoneita' al contatto con
alimenti-simbolo o dicitura)

Si

farro vivere bio 11/2023

Firme

Referente Aziendale

Data

22-02-2022
10:22:02



Consulente

bonifazi alice consu

Data

22-02-2022
10:22:02

