

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COMUNE DI URBINO - Mensa centralizzata comunale

Descrizione:

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

Data:

14-06-2023 09:51:29

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

URBINO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Maurizio Deriu

Note:

visita 2/3

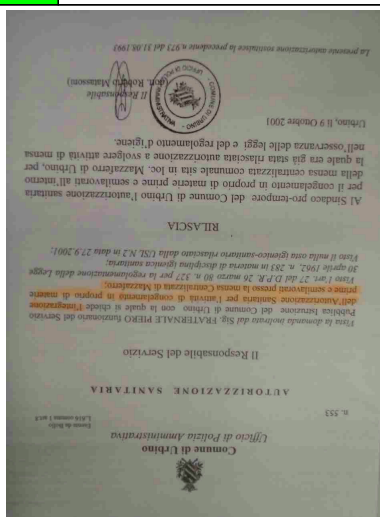
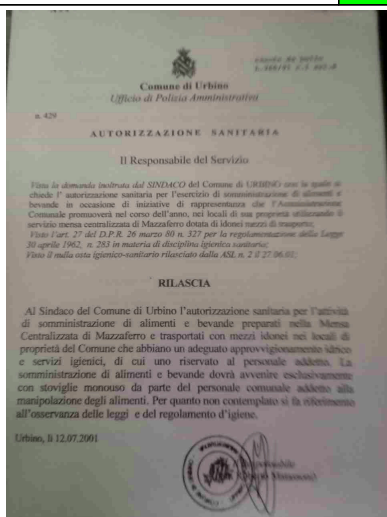
Premessa

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?

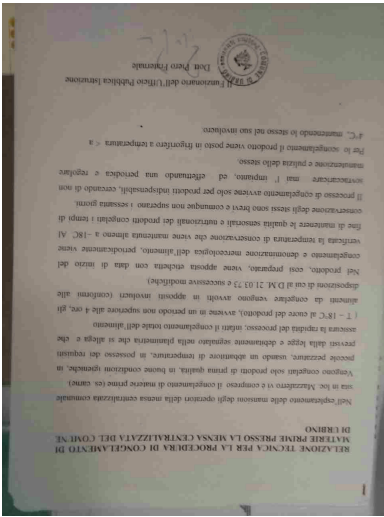
Si

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 2022
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
		
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	allegato 9 scheda buffet
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	formazione annuale 3 ore all'anno da ise stata eseguita il 23/24 novembre
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	


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	
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 prevista la piastrellatura nel periodo estivo
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	infiltrazione soffitto cucina, verrà ultimato il lavoro nel periodo estivo
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	cambiato fornitore prodotti pulizia Lies srl
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	in data 25/11 è stato fatto controllo esterno con sonda tarata
Sono rispettate le modalità di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	Si	
Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA		
Verifica primo prodotto (Nome COMUNE DI URBINO - Mensa centralizzata comunale)	Si	fusilli mais 05/12/25

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

prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)		
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	biscotti ore liete 15/12/2023
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	cous cous bio 26/03/2025
Firme		
Referente Aziendale	Data 14-06-2023 09:51:29	
Consulente bonifazi alice consu	Data 14-06-2023 09:51:29	