

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COMUNITA' EDUCATIVA PER MINORI FERRARA - CIDAS

Descrizione:

COMUNITA' EDUCATIVA PER MINORI FERRARA - CIDAS - Verifica di conformità legislativa

Data:

24-06-2021 10:02:08

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

FERRARA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Marzia Guerra

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?	No	non presente
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	viene utilizzata anche per bere
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 7 del 2017
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 trasporto?	Si	utilizzano mezzo proprio per recarsi al supermercato
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	secondo normativa
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	conservano le bolle
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Igiene del personale

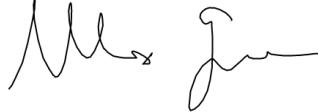
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	

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?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	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 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	

Igiene e idoneita' dei locali		
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	Magris
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 disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?	Si	
Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	

Altri controlli		
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	Si	
Campionamenti		
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	crescenza Pascoli Italiani 05/07/2021
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	mozzarella Pascoli Italiani 06/07/2021
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	uova Delizie del sole 10/07/2021
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	stelline Tre mulini 05/02/2023
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	pomodori pelati Antiche fattorie templari 31/12/2022

Firme		
Referente Aziendale	Data 24-06-2021 10:02:08	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 24-06-2021 10:02:08	