

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Centro Cottura Senigallia (P) - Cooss Marche

Descrizione:

Centro Cottura Senigallia (P) - Cooss Marche - Verifica di conformità legislativa

Data:

06-06-2023 09:36:15

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Senigallia

Persone che partecipano al sopralluogo:

Marcattili Ylenia

Note:

audit

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 visionata tra pranzo e cena vengono preparati circa 300 pasti
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore solo per le attrezzature (forni a vapore)
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	la cuoca riferisce che nel corso dell'anno 2023 sono state eseguite analisi per acqua di rete rubinetto cucina ma in struttura non sono presenti i RDP
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	01/07/2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	abbattitore utilizzato solo per raffreddare

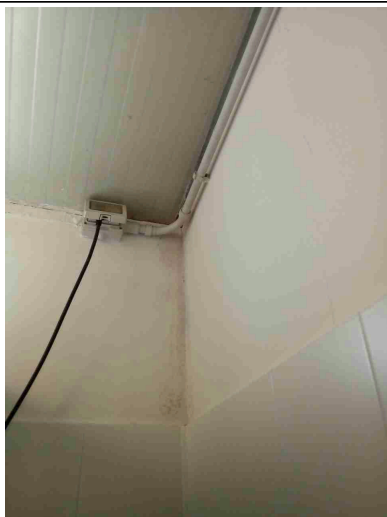
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	non visionato mezzo perché quando non in uso, nel periodo estivo , è parcheggiato nel parcheggio della Residenza Protetta Stella Maris
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	MOD 07 scheda temperatura in partenza past veicolato e MOD 05 scheda registrazione pulizia e disinfezione compilato fino 31 maggio 2023
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	non visionati attestati di formazione
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	NON visionate qualifiche haccp di Cancelloni (generi alimentari vari) , Ortoservice (ortofrutta),Molini Polpolari Riuniti (pane)
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	non presente
La nomina del Responsabile Autocontrollo e' presente e aggiornata? (Se si indicare nominativo)	No	non presente
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non presenti RDP

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle conservate in struttura per un mese poi consegnate in cooperativa. al momento dell'utilizzo viene compilata giornalmente la scheda MOD 09 "registrazione dei prodotti al momento del prelevamento dal magazzino dispersa e cella frigorifera/ congelatore." le etichette delle confezioni utilizzate vengono conservate per tre giorni poi eliminate. Viene conservato un campione testimone per tre giorni in frigorifero. Conservazione di alimenti pronti (es. polpettone) e semi preparati in frigorifero con etichetta riportante data di preparazione e tipologia alimento. in merito al numero pasti la cucina si basa su un elenco consegnato inizio anno e per i due centri diurni una comunicazione numero pasti telefonica giornaliera
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	nel paragrafo 22 del manuale è presente una procedura per la preparazione di diete speciali per utenti affetti da celiachia, diete etiche e religione procedura non esaustiva e carente di azioni preventive, azioni correttive
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	No	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	
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	cucina
		
Assenza di muffa o umidita'?	No	locale dispensa, locale cucina


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	
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 idoneita' 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?	No	rialzare da terra bottigliette acqua. trancio di prosciutto cotto in frigorifero senza etichetta
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	RICEZIONI MATERIE PRIME: alla ricezione delle materie prime avviene un controllo visivo dell'igiene del mezzo di trasporto, dell'integrità delle confezioni ,una controllo dell'etichetta in particolare la data di scadenza e a campione un controllo della temperatura dei prodotti deperibili. l'esito di questa controllo non viene registrato in alcun modulo ma vengono registrate esclusivamente le eventuali non conformità in apposito modulo
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	No	i prodotti di pulizia sono stoccati in una scaffalatura aperta nel locale spogliatoio
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	

Prodotti di pulizia		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	contratto con ditta Paradigma per disinfestazione derattizzazione presente planimetria con posizionamento esche, schede tecniche e schede di intervento
Altri controlli		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	No	non visionato
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	nel paragrafo 19.6 è riportato che i termometri utilizzati sono controllati annualmente e lo strumento primario è tarato presso il laboratorio di taratura registrato sit. non visionata documentazione inerente
Sono rispettate le modalità di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	solo cottura di pasta senza glutine

Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	teglia inox Fe/1/06
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	crostata frutti di bosco Mascagni scadenza 20 ottobre 2023
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	latte UHT parzialmente scremato Arborea scadenza 16 agosto 2023
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	pastina La Molisana semi di melone scadenza 20 gennaio 2026
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	yogurt stuffer 5 luglio 2023
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	mozzarella montefelice scadenza 23 giugno 2023
Firme		
Referente Aziendale	Data 06-06-2023	
Centro Cottura Senigallia (P) - Coopss Marche		

Firme		
	09:36:15	
Consulente Facchini Federica	Data 06-06-2023 09:36:15	