

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## FONDAZIONE OPERA DON BARONIO ONLUS

**Descrizione:**

FONDAZIONE OPERA DON BARONIO ONLUS - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

01-04-2021 09:16:51

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

CESENA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Casali Carlo

**Note:**

visita 1/2

## 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?	Si	NIA del 2015
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	No	integrare con preparazione pasti senza glutine
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	

### Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	sistema di microfiltrazione, depuratore per attrezzature
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	01/04/2021

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 04 del 16/11/2020
---	----	-----------------------

**Manuale di Autocontrollo e altra documentazione**

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 congelamento/abbattimento?	Si	piccole quantità con congelatore
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	anche per corso celiachia
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle+etichette
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	celiachia
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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

### Igiene e idoneitÃ 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	intonaco scrostato spogliatoio operatori cucina

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
Assenza di muffa o umidità?	Si	
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 è 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 è 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	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	
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	
<b>Altri controlli</b>		
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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	ditta smaltimento olii usati
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	erba cotta, spezzatino con piselli,minestra in brodo

**Campionamenti**

E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox,lavandino verdura,robot da cucina
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	

**Firme**

Referente Aziendale	Data 01-04-2021 09:16:51	
Consulente Facchini Federica	Data 01-04-2021 09:16:51	