

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

FONDAZIONE OPERA DON BARONIO ONLUS

Descrizione:

FONDAZIONE OPERA DON BARONIO ONLUS - Verifica di conformità legislativa

Data:

20-04-2022 11:44:47

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Carlo

Note:

visita 1/2

Premessa

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

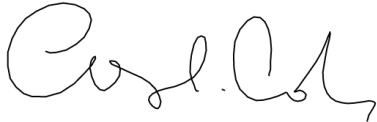
Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	NIA del 2015, 2021 comunicazione SUAP per preparazione pasti senza glutine
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
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	20/04/2020

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 04 del 16/11/2020 integrare con personale cooperativa Don Carlo Baronio Coop .Sociale addetto alla preparazione pasti e alle operazioni di lavaggio e pulizia
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	con abbattitore (integrare nel manuale)
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	visionato corso per preparazione pasti senza glutine scadenza 2024. Alessandro Filieri deve fare corso per pasti senza glutine
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	integrare con il personale della cooperativa
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	esporre in bacheca
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 idoneita' dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	
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	le OSS addette allo sporzionamento ai piani utilizzano divise monouso

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?	Si	
Prodotti di pulizia		
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 disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	ditta esterna per derattizzazione Rentokil; la casa di riposo esegue un monitoraggio giornaliero interno e compilazione modulo archiviato in cucina

Altri controlli		
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
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	Fe/8/20 broccoli cotti, Fe/9/20 carne cotta omogeneizzata , Fe/10/20 pasta gratinata al forno
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	Fe/5/20 interno frigo armadio , Te/6/20 teglia inox, Fe/7/20 piano inox
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	Fe/2/20 acqua di rete distributore terzo piano, Fe/3/20 acqua di rete distributore secondo piano, Fe/4/20 acqua di rete distributore primo piano Fe/11/20 acqua di rete lavandino verdure cucina
Firme		
Referente Aziendale	Data 20-04-2022 11:44:47	

Firme

Consulente

Facchini Federica

Data

20-04-2022
11:44:47

