

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

FONDAZIONE OPERA DON BARONIO ONLUS

Descrizione:

FONDAZIONE OPERA DON BARONIO ONLUS - Verifica di conformità legislativa

Data:

04-05-2023 10:30:19

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.

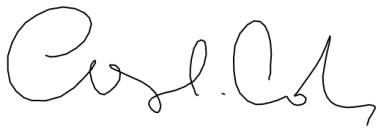
Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	NIA del 2015, 2021 comunicazione SUAP per preparazione pasti senza glutine
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	entro il mese di maggio la cucina cesserà di funzionare e i pasti verranno forniti da ditta esterna.
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	maggio 2023

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	03 novembre 2022
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	compilazione scheda MOD 12
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	compilare correttamente i moduli previsti nel registro delle schede in allegato al manuale revisione novembre 2022
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	integrare con il personale della cooperativa
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle+etichette

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
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	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	contorno mediterraneo, sugo melanzane e pancetta, mela cotta
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox lavorazione carne cruda, interno frigo grande a due ante, carrello inox
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	lavandino lavaggio verdure, distributore primo piano, distributore secondo piano, distributore terzo piano
Firme		
Referente Aziendale	Data 04-05-2023 10:30:19	

Firme

Consulente

Facchini Federica

Data

04-05-2023
10:30:19

