

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## FONDAZIONE CASA SANTO AMATO RONCONI

**Descrizione:**

FONDAZIONE CASA SANTO AMATO RONCONI - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

23-11-2022 11:43:54

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

SALUDECIO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

cuoca

**Note:**

visita unica anno 2022



### LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.

via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)  
tel. 0721 862526 | fax 0721 864857  
**Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA** 00387420417  
**REA** Pesaro e Urbino n. 77095  
**Cap. Soc.** Euro 12.500.00 i.v.

### 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 per subentro 10/09/2019
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata

### 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	depuratore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	bere
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	23/11/2022

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	02/10/2019
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	cuoca Eleonora di Pasqua fatto ottobre 2022 Casadei Loretta fatto aprile 2021 le OSS e le suore che si occupano di riscaldare le sera i pasti e di somministrare devono essere in possesso dell'attestato
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	elaborare menù con allergeni
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere certificazione
--	----	---------------------------

### 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	
Le cappe sono pulite?	Si	

FONDAZIONE CASA SANTO AMATO RONCONI

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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)	No	non a doppio scomparto
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	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
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	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	peperonata
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	distributore refettorio
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data	
	23-11-2022	
FONDAZIONE CASA SANTO AMATO RONCONI		

### Firme

	11:43:54	
Consulente Facchini Federica	Data 23-11-2022 11:43:54	