

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## COMUNE DI FOSSOMBRONE - SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO

**Descrizione:**

COMUNE DI FOSSOMBRONE - SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

11-11-2021 16:07:07

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

FOSSOMBRONE

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Baldelli Alessandra

**Note:**

visita 1/1


## **Premessa**

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

<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	del 30/10/2015, non visionata, conservare copia in struttura
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	01 del 2021
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non sono presenti rdp
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	fornitore usa e getta Cimas
<b>Igiene del personale</b>		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	No	dotare gli addetti di tenuta per la fase di somministrazione lavabile o usa e getta.
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
I rubinetti sono conformi?	Si	non è presente acqua calda nel rubinetto della cucinetta
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	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?	No	non visionate
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di	Si	

<b>Campionamenti</b>		
campionamento con tamponi di superfici?		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 11-11-2021 16:07:07	
Consulente bonifazi alice consu	Data 11-11-2021 16:07:07	