

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COMUNE DI FOSSOMBRONE - SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO

Descrizione:

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

Data:

04-11-2022 09:57:47

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.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
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	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	per il lavaggio delle stoviglie e vassoi viene usata acqua fredda, non hanno acqua calda. si consiglia di prevedere
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	01 del 2021 aggiornare perché adesso mangiano nei refettori
Nel manuale e' prevista l'attivit� di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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	
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
Igiene del personale		
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	
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	
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	
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?	No	non visionate
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime	Si	

Altri controlli		
e piatti cucinati?		
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 04-11-2022 09:57:47	
Consulente bonifazi alice consu	Data 04-11-2022 09:57:47	