

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## COMUNE DI FOSSOMBRONE - SCUOLA INFANZIA CALMAZZO

**Descrizione:**

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

**Data:**

15-11-2021 16:07:04

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

FOSSOMBRONE

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Giulia Storoni

**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	157/94, non visionata tenere una 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	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	No	consegnare copia del manuale, non presente in struttura verificare se presente lo stoccaggio in frigo, essendoci un frigo in cui stoccano parmigiano e yogurt andrebbe rilevata la temperatura.
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	

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	da aggiornare con il personale del 2021/22
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	richiedere a Cimas copia del menù con allergeni
E' presente e certificata una procedura 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	
--	----	--

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
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
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinettante?	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 campionamento con tamponi di superfici?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 15-11-2021 16:07:04	
Consulente bonifazi alice consu	Data 15-11-2021 16:07:04	