

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Primaria Raffaello

Descrizione:

Scuola Primaria Raffaello - Verifica di conformità legislativa

Data:

25-02-2021 10:49:38

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Mondolfo

Persone che partecipano al sopralluogo:

Giacometti Gina

Note:

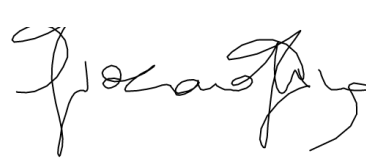
Premessa

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? | No | |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | No | |
| Approvvigionamento Idrico | | |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si | |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua? | Si | 25/02/2021 |
| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | 23/11/2020 |
| 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 | |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori? | Si | |

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----|------------------------------------|
| 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 | |
| Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata? | Si | |
| Il menu' e' stato autorizzato? | No | non c'è esposto menù con allergeni |
| 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 idoneità 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 umidità? | Si | |
| E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc) | Si | |
| 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 | |
| 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 | |

| | | |
|---|--------------------------------|---|
| Prodotti di pulizia | | |
| 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 | |
| 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 | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | vassoio |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 25-02-2021 10:49:38 |  |

Firme

Consulente

Facchini Federica

Data

25-02-2021
10:49:38

