

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Primaria Raffaello

Descrizione:

Scuola Primaria Raffaello - Verifica di conformità legislativa

Data:

13-10-2022 09:52:36

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Mondolfo

Persone che partecipano al sopralluogo:

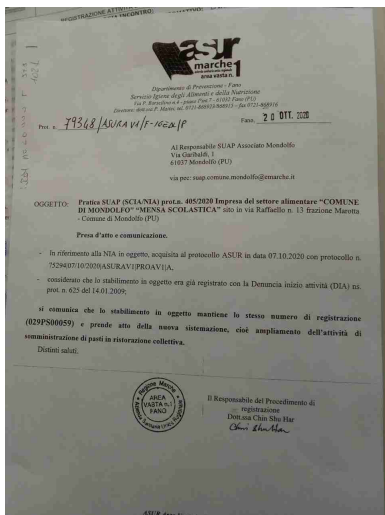
Morelli Luciana

Note:

visita 2/2

Premessa

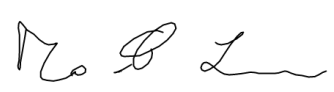
La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	NIA del 20/10/2020
		
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	17/02/2022 rubinetto porzionamento scuola dell'infanzia Arcobaleno
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 00 del 23/11/2020

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	i pasti arrivano dalla cucina centralizzata via Saragat Mondolfo gestione Dussman
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Polverari Francesca non visionato attestato di formazione. Morelli Luciana 02 /04/2019
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
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	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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 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	crepa e piccola zona intonaco scrostato locale spogliatoio
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
I rubinetti sono conformi?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	si consiglia di riporre tutti i prodotti all'interno di un armadietto chiuso
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	non visionate
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	le pulizie del refettorio sono a carico del personale ATA della scuola primaria
Altri controlli		
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	

Altri controlli		
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?	Si	
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	No	sostituire sonda termometrica per la misurazione temperatura pasti all'arrivo
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto
Firme		
Referente Aziendale	Data 13-10-2022 09:52:36	
Consulente Facchini Federica	Data 13-10-2022 09:52:36	