

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## COMUNE DI URBINO - Scuola Infanzia Canavaccio

**Descrizione:**

COMUNE DI URBINO - Scuola Infanzia Canavaccio - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

07-03-2023 09:30:22

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

URBINO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Mencaccini Alessia (sostituta di Donatella Sartori)

**Note:**

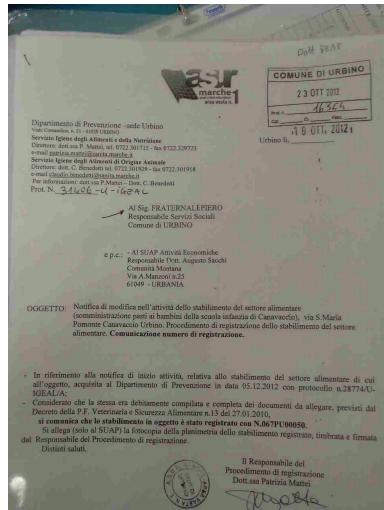
visita 1/1

## 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
--	----



L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si
La planimetria e' aggiornata?	Si

## Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	viene somministrata acqua imbottigliata
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	

**Manuale di Autocontrollo e altra documentazione**

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	isz del 13/02/2020
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	visionato attestato del 2022
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
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	
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?	No	presenza di intonaco scrostato nel refettorio, quando piove entra l'acqua, e stato spostato il tavolo per non rischiare la caduta di intonaco sopra il tavolo.

**Igiene e idoneita' dei locali**



Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	
Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi e' adeguato?	Si	
I rubinetti sono conformi?	Si	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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?	Si	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
<b>Altri controlli</b>		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	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>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 07-03-2023 09:30:22	
Consulente bonifazi alice consu	Data 07-03-2023 09:30:22	