

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COMUNE DI URBINO - Scuola Primaria Piansevero

Descrizione:

COMUNE DI URBINO - Scuola Primaria Piansevero - Verifica di conformità legislativa

Data:

02-03-2022 10:41:46

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

URBINO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Gostoli Alessandro

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	
--	----	--



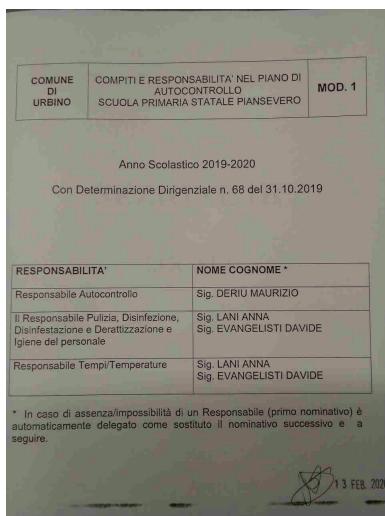
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	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	revisione 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	visionata formazione del 2021
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	nel manuale sono presenti dei nominativi non più presenti in struttura



Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	

COMUNE DI URBINO - Scuola Primaria Piansevero

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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	scaffale interno al mobile in acciaio non idoneo, consigliato il rivestimento

Igiene e idoneita' dei locali



Assenza di sporco visibile?	No	consigliato di ritinteggiare con tintura lavabile o rivestire con piastrelle il locale porzionamento, presenti pareti evidentemente sporche
-----------------------------	----	---



Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	sono in attesa di istallazione
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	
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	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	

Prodotti di pulizia		
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
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	
Firme		
Referente Aziendale	Data 02-03-2022 10:41:46	
Consulente bonifazi alice consu	Data 02-03-2022 10:41:46	