

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## COMUNE DI URBINO - Scuola Primaria Piansevero

**Descrizione:**

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

**Data:**

03-03-2023 09:30:21

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

URBINO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

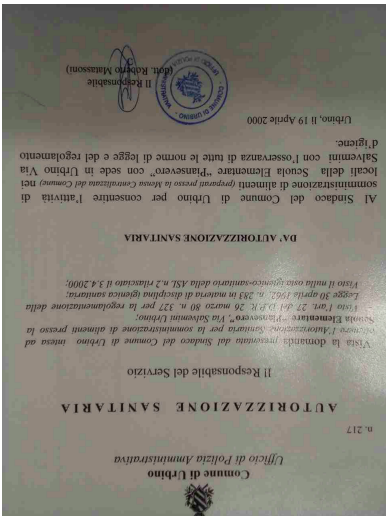
Gostoli Alessandro

**Note:**

visita 1/1

## **Premessa**

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

<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
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	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	somministrata acqua imbottigliata
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
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	tenere aggiornati i moduli di registrazione
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	formazione fatta nel 24/11/2022
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	

<b>Igiene del personale</b>		
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	
<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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 Ricoprire i tavoli con tovaglia in plastica lavabile, superficie molto danneggiata
		
Assenza di sporco visibile?	No	consigliato di ritinteggiare con tintura lavabile o rivestire con piastrelle il locale porzionamento, presenti pareti evidentemente sporche

## Igiene e idoneita' dei locali



Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	sono in attesa di installazione
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?	No	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinfettante?	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	

## Altri controlli

E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?

Si

## Firme

Referente Aziendale

Data

03-03-2023  
09:30:21



Consulente  
bonifazi alice consu

Data

03-03-2023  
09:30:21

