

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COMUNE DI URBINO - Scuola Infanzia Cavallino

Descrizione:

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

Data:

23-02-2022 11:27:23

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

URBINO

Persone che partecipano al sopralluogo:

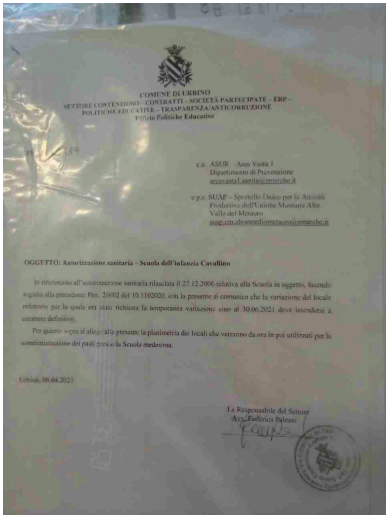
Belpassi Birce

Note:

visita 1/1

Premessa

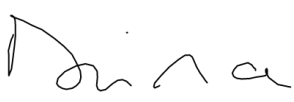
La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

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	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	viene somministrata acqua imbottigliata
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale isz del 13/02/2020	Si	
COMUNE DI URBINO - Scuola Infanzia Cavallino		

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
manuale di autocontrollo?		
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	formazione fatta il 18/11/2021, non visionato attestato, consigliato di conservare copia in struttura
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	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	

Igiene del personale		
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 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	

Igiene e idoneita' dei locali		
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	l'addetta utilizza appendiabito per riporre la tenuta
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	
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 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 23-02-2022 11:27:23	
Consulente bonifazi alice consu	Data 23-02-2022 11:27:23	