

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## COMUNE DI URBINO - Scuola Infanzia Cavallino

**Descrizione:**

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

**Data:**

02-03-2023 10:55:53

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

URBINO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Milena Celi

**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  
COMUNE DI



Si

manuale isz del 13/02/2020  
URBINO - Scuola Infanzia Cavallino

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |   |
|--|----|---|
| manuale di autocontrollo?  |    |   |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?              | Si |   |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?                      | Si | mod1 non aggiornato 22/23                                     |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | formazione fatta direttamente dall'addetta, attestato 09/2022 |
| 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 |   |
| <b>Igiene del personale</b>  |    |   |
| L'abbigliamento del personale e' idoneo?   | Si |   |

| <b>Igiene del personale</b>  |    |  |
|--|----|--|
| 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 |  |
| 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 |  |

| <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) | No | l'addetta utilizza appendiabito per riporre la tenuta, dotare l'addetta di tenuta, il camice fornito non è della taglia giusta per l'addetta |
| <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 | solo in parte  |
| 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 |  |
| <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                             | temperature all'arrivo idonee, i pasti arrivano circa 45 minuti prima della fornitura.<br>l'addetta riporta che cmq il pasto anche al momento della somministrazione si mantiene caldo. |
| Firme   |                                |   |
| Referente Aziendale   | Data<br>02-03-2023<br>10:55:53 |    |
| Consulente<br>bonifazi alice consu  | Data<br>02-03-2023<br>10:55:53 |    |