

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## COMUNE DI URBINO - Scuola Infanzia Trasanni

**Descrizione:**

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

**Data:**

10-03-2022 09:32:28

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

URBINO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Veschi Daniela

**Note:**

visita 1/1

**LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.**

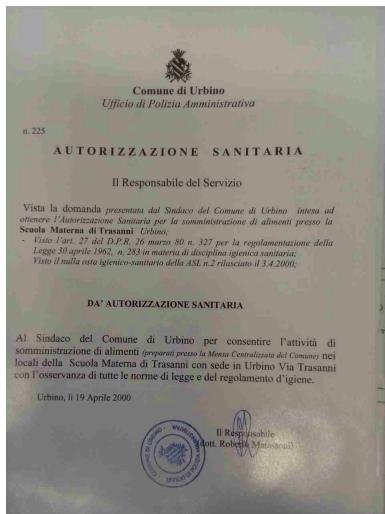
via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)  
tel. 0721 862526 | fax 0721 864857  
**Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA** 00387420417  
**REA** Pesaro e Urbino n. 77095  
**Cap. Soc.** Euro 12.500.00 i.v.

### 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 | 225 del 19/04/2000 |
|--|----|--------------------|



|  |    |  |
|--|----|--|
| 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 | usano acqua in bottiglia |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua?                        | Si |                          |

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

|  |    |  |
|--|----|--|
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?                            | Si | del 13/02/2020   |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?              | Si | i pasti arrivano alle 10.45/11, i bambini mangiano alle 12.30. Valutare se posticipare la consegna dei pasti o anticipare il pasto. il periodo di stoccaggio del pasto è troppo lungo. |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?                      | Si |  |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | visionati attestato 2021   |
| L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)    | No | presente modulo nel manuale ma non aggiornato con il personale attualmente in servizio   |
| 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 |  |

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

|  |    |  |
|--|----|--|
| 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?              | Si |  |
| Assenza di muffa o umidita'?                   | Si |  |
| Le finestre sono coperte da zanzariere?        | Si |  |

| <b>Igiene e idoneita' dei locali</b>   |    |  |
|--|----|--|
| 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 |  |
| <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 disinfettante?   | Si |  |

| <b>Prodotti di pulizia</b>  |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
| 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                             |   |
| 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<br>10-03-2022<br>09:32:28 |  |
| Consulente<br>bonifazi alice consu  | Data<br>10-03-2022<br>09:32:28 |  |