

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COMUNE DI URBINO - Scuola Primaria Schieti

Descrizione:

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

Data:

23-02-2022 10:32:56

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

URBINO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Albertina Ferri

Note:

visita 1/1

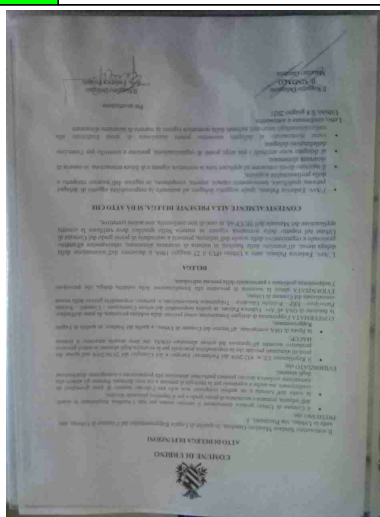
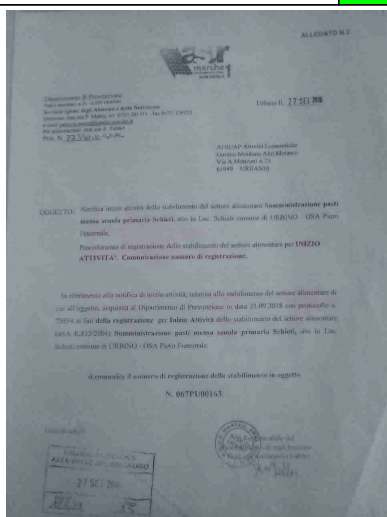
Premessa

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

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il
COMUNE DI URBINO - Scuola Primaria Schietti

Si

manuale isz del 13/02/2020

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

non visionato attestato ultima formazione 2022

Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?

Si

visionati rdp 2021

Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?

Si

Il menu' e' stato autorizzato?


Si

Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?

Si

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	tiene grembiule e cuffia nel locale porzionamento, non c'è armadietto
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	non visionate schede tecniche
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	

Prodotti di pulizia		
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 23-02-2022 10:32:56	
Consulente bonifazi alice consu	Data 23-02-2022 10:32:56	