

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COMUNE DI URBINO - Scuola Primaria Schieti

Descrizione:

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

Data:

02-03-2023 10:16:22

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

URBINO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Mainardi Elisa

Note:

visita 1/1



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

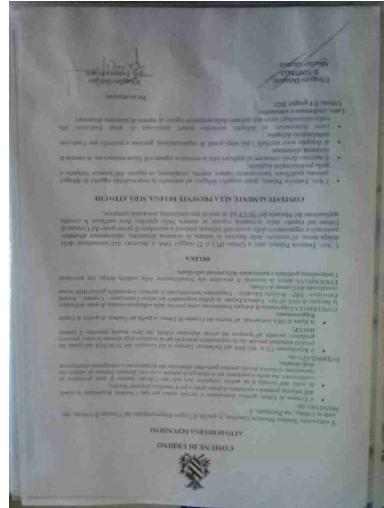
via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)
tel. 0721 862526 | fax 0721 864857
Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA 00387420417
REA Pesaro e Urbino n. 77095
Cap. Soc. Euro 12.500,00 i.v.

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
--	----



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 Schieti	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	visionata formazione Elisa Mainardi 05/12/2022
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	visionati rdp 2022
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	
Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi e' adeguato?	Si	stoccaggio minimo giornaliero
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?	Si	sono presenti schede tecniche, verificare se aggiornate rispetto al nuovo fornitore
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 02-03-2023 10:16:22	
Consulente bonifazi alice consu	Data 02-03-2023 10:16:22	