

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotta per

## Scuola Materna Lucrezia -Comune di Cartoceto

**Descrizione:**

Scuola Materna Lucrezia -Comune di Cartoceto - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

28-04-2021 09:06:30

**Consulente:**

bonifazi alice consu

**Luogo:**

Cartoceto

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

franco polidori

**Note:**

visita 1/2



**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.


<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
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	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	02 del 2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	inviare nuovi modulo 01 e copie del mod 03 e mod 05
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	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	

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si
<b>Igiene del personale</b>	
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
<b>Igiene e idoneità 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 crepe o infiltrazioni?	Si
Assenza di muffa o umidità'?	Si
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No
Le cappe sono pulite?	Si

<b>Igiene e idoneità 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	
E' presente ed e' in condizioni igieniche adeguate un locale adibito a magazzino e/o dispensa? (pavimenti/pareti lisci e lavabili, banchi e scansie idonei, frigo e celle idonei, ecc.)	Si	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
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	
<b>Altri controlli</b>		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I prodotti sono etichettati correttamente?	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>Altri controlli</b>		
Sono rispettate le modalità di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attività di campionamento di alimenti?	Si	
E' stata eseguita attività di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
<b>Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA</b>		
Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	latte uht Galatea 22/08/2021
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	penne pasta toscana 22/02/2024
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneità al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	biscotti crich 30/04/2022
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 28-04-2021 09:06:30	
Scuola Materna Lucrezia - Comune di Cartoceto		



Firme		
Consulente bonifazi alice consu	Data 28-04-2021 09:06:30	