

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna-Comune di Frontino

Descrizione:

Scuola Materna-Comune di Frontino - Verifica di conformità legislativa

Data:

06-04-2022 09:46:14

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Frontino

Persone che partecipano al sopralluogo:

Ghiselli Roberta

Note:

visita 1/2

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	n° 2 del 27/12/91
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	intestata al sindaco pro tempore Mariani Antonio . in allegato Documento di identità del l'attuale sindaco Spagna Andrea
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	06/04/2022
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	07 del 10/12/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	il mercoledì la cucina prepara pasti anche per la scuola elementare al piano superiore
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	attestato corso celiachia 2008; corso sicurezza alimentare 2003
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
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	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	da richiedere a Midor
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	
Le cappe sono pulite?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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)	No	no armadietto
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	tutto in cucina
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	

Prodotti di pulizia		
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	schede non aggiornate all'ultima revisione
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	
Altri controlli		
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	
Sono rispettate le modalità di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attività di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto

Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	rubinetto cucina
Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA		
Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	yogurt Granarolo 20/04
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	fagioli di spagna Valfrutta 31/12/2025
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	olio Extra Vergine CarPELLi giugno 2022
Firme		
Referente Aziendale	Data 06-04-2022 09:46:14	
Consulente Facchini Federica	Data 06-04-2022 09:46:14	