

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Scuola Materna-Comune di Frontino

**Descrizione:**

Scuola Materna-Comune di Frontino - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

28-04-2023 09:55:12

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Frontino

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Ghiselli Roberta

**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.

### 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 | 28/04/2023 |

### 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.<br>è necessario fare corso di aggiornamento sicurezza igiene degli alimenti |
| 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 |   |

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

|   |    |                       |
|---|----|-----------------------|
| E' presente e certificata una procedura MOCA? | Si |                       |
| 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 |  |

| <b>Igiene e idoneita' dei locali</b>  |    |  |
|---|----|--|
| Le finestre sono coperte da zanzariere?   | Si |  |
| Le cappe sono pulite?   | 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 |  |
| 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. divisa all'interno di un cassetto |
| 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 |  |

| <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 |        |
| E' presente un prodotto detergente?   | Si |        |
| <b>Altri controlli</b>  |    |        |
| 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 modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?                              | Si |        |
| <b>Campionamenti</b>  |    |        |
| E' stata eseguita attivita' di  | Si | piatto |
| Scuola Materna-Comune di Frontino   |    |        |

### Campionamenti

|  |    |  |
|--|----|--|
| campionamento con tamponi di superfici?                |    |  |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque? | Si |  |

### 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 | biscotti caserecci Saltari scadenza 30/09/2023                 |
| Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura) | Si | tonno in olio d'oliva Rio mare scadenza 31/12/2027             |
| Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)   | Si | farina di grano tenero tipo 0 gran mugnaio scadenza 13/03/2024 |
| Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)  | Si | bevanda ACE Pfanner scadenza 05/01/2024                        |
| Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)  | Si | spaghetti Barilla scadenza 01/04/2025                          |

| <b>Firme</b>                    |                                |   |
|---------------------------------|--------------------------------|---|
| Referente Aziendale             | Data<br>28-04-2023<br>09:55:12 |  |
| Consulente<br>Facchini Federica | Data<br>28-04-2023<br>09:55:12 |  |