

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

POLO SCOLASTICO 1 - S. MARTA

Descrizione:

POLO SCOLASTICO 1 - S. MARTA - Verifica di conformità legislativa

Data:

23-11-2020 10:07:01

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

Pesaro

Persone che partecipano al sopralluogo:

Agostino mencarini

Note:

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	nia del 29/09/2017
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	No	è cambiato l'osa
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	No	modifiche strutturali

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Non pertinente	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Non pertinente	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Non pertinente	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	23/11/2020

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 06 del 2017
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	laboratori didattici
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	abbattimento positivo e negativo
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non tutti i moduli HACCP sono compilati
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	fatta formazione nel 2019; risultano tuttavia operatori alimentari non formati
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	non presenti di tutti i fornitori
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	40
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Non pertinente	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	

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 idoneità 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	

Igiene e idoneità dei locali		
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	dotare tutte le finestre di reticella antiinsetto
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?	No	dotare tutti i rubinetti di comando a pedale
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	dotarsi di area spogliatoio e di armadietti a doppio scomparto
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	

Igiene e idoneità dei locali		
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
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	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con apertura non manuale
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	

Altri controlli		
Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Non pertinente	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	f04/23 tronchetto; salsiccia f08/23; F12/23 arrotolato di pollo
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	f01/23 piano pasticceria; f02/23 tagliere pasticceria; f05/23 piano cucina ricco; f06/23 tagliere cucina ricco; piano inox Lab b f09/23; tagliere Lab b F10/23
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete f03/23; f07/23 acqua cucina ricco; f11/23 acqua Lab b
Firme		
Referente Aziendale	Data 23-11-2020 10:07:01	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 23-11-2020 10:07:01	