

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Centro Sociale-comune di Mondolfo

**Descrizione:**

Centro Sociale-comune di Mondolfo - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

24-02-2021 09:07:31

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Mondolfo

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Vitali Denis

**Note:**

## **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	n°187/2001
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	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	24/02/2021
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 05 Del 04/04/2016
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	compilato fino al 6 marzo.poi chiusura covid.a tutt'oggi nel centro non avviene la somministrazione del pasto

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	corso del 02/04/2019
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	serfilippi
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	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in 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	

<b>Igiene del personale</b>		
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?	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	
<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>		
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete

Firme		
Referente Aziendale	Data 24-02-2021 09:07:31	
Consulente Facchini Federica	Data 24-02-2021 09:07:31	