

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Centro Sociale-comune di Mondolfo

**Descrizione:**

Centro Sociale-comune di Mondolfo - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

11-10-2021 11:19:11

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Mondolfo

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Barbara Sora

**Note:**

visita 2/2

## **Premessa**

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

## Autorizzazione Igienico-Sanitaria

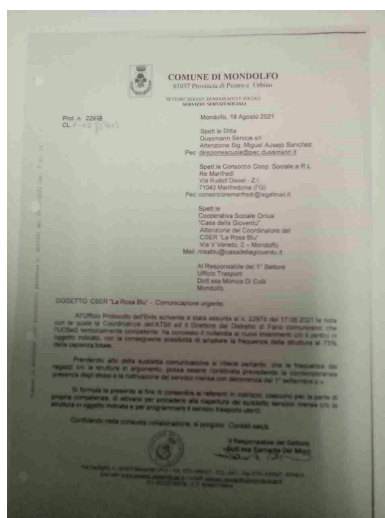
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?

Si

n°187/2001

L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?

Si



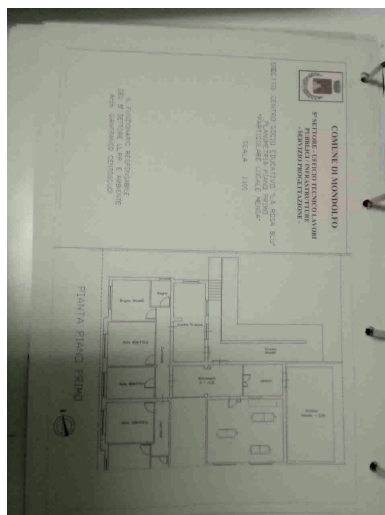
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?

Si

La planimetria e' aggiornata?

Si

## Autorizzazione Igienico-Sanitaria



## Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?

Si

Sono state eseguite analisi dell'acqua?

Si

24/02/2021

## Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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

aggiornare manuale per refettorio


Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?

Si

<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 idoneita' 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 umidita'?	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	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi per i farmaci e' stato effettuato nel corso del sopralluogo precedente? (il controllo si effettua una volta all'anno)	Si	sonda spillo
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto

Firme		
Referente Aziendale	Data 11-10-2021 11:19:11	
Consulente Facchini Federica	Data 11-10-2021 11:19:11	