

# 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

**LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.**

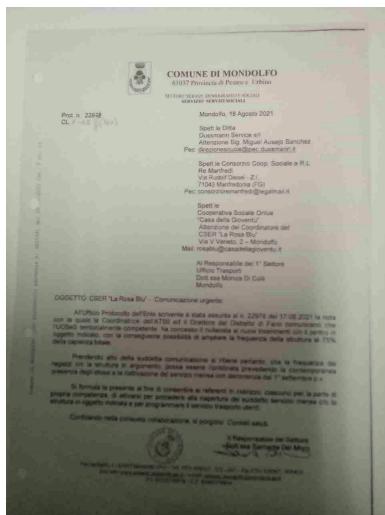
via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)  
tel. 0721 862526 | fax 0721 864857  
**Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA** 00387420417  
**REA** Pesaro e Urbino n. 77095  
**Cap. Soc.** Euro 12.500,00 i.v.

### Premessa

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

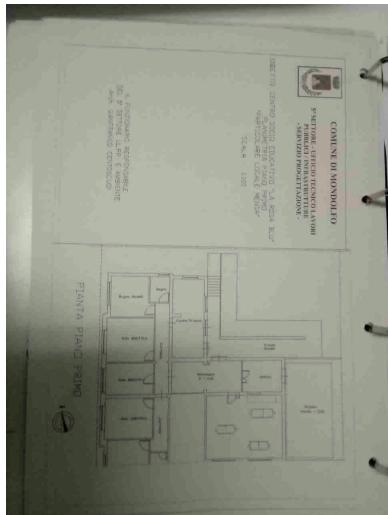
### Autorizzazione Igienico-Sanitaria

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

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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	

### Igiene del personale

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 disinettante?	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

<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 11-10-2021 11:19:11	
Consulente Facchini Federica	Data 11-10-2021 11:19:11	