

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna Aquilone-comune di Mondolfo

Descrizione:

Scuola Materna Aquilone-comune di Mondolfo - Verifica di conformità legislativa

Data:

23-02-2021 09:24:35

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Mondolfo

Persone che partecipano al sopralluogo:

Cimarelli Maria

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.

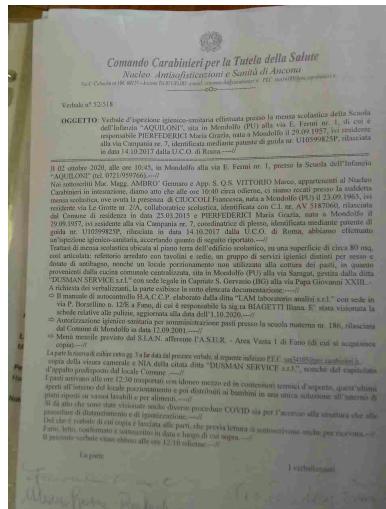


LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.

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.

Autorizzazione Igienico-Sanitaria

| | | |
|--|----|--|
| E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA? | Si | n°186/2001 |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale? | Si | |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | Si | |
| La planimetria e' aggiornata? | Si | |
| Segnalazione aggiuntiva n.1 | Si | visionato versale NAS n°52/518 del 2 ottobre 2020 : tutto ok |



Approvvigionamento Idrico

| | |
|--|----|
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si |
|--|----|

| Approvvigionamento Idrico | | |
|--|----|----------------------------|
| Sono state eseguite analisi dell'acqua? | Si | 23/02/2021 |
| 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 | |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente? | Si | |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | corso HACCP 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 |
| Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata? | Si | celiachia |

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

| | | |
|--|----|--|
| Il menu' e' stato autorizzato? | Si | |
| 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 | |
| Il personale adotta comportamenti corretti? | Si | |

Igiene e idoneitÃ 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 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 | |

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? | 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 | |

| Altri controlli | | |
|---|--------------------------------|--|
| 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 | |
| E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature? | Si | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | mestolo |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque? | Si | acqua di rete |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 23-02-2021 09:24:35 |  |
| Consulente Facchini Federica | Data 23-02-2021 09:24:35 |  |