

# 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

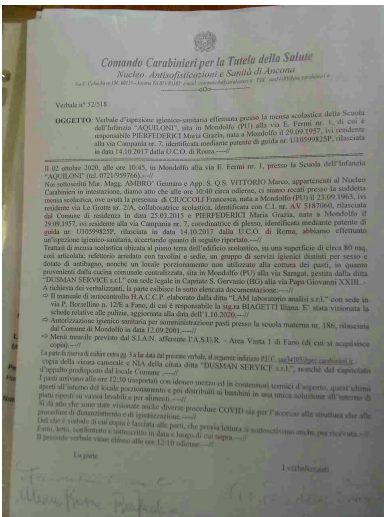
**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Cimarelli Maria

**Note:**

## **Premessa**

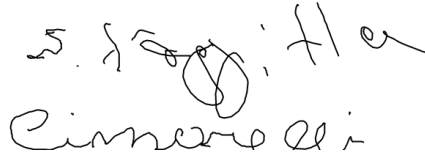
La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

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

<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	23/02/2021
<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	
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

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
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	
<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	
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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
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	
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>		
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	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	mestolo
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 23-02-2021 09:24:35	
Consulente Facchini Federica	Data 23-02-2021 09:24:35	