

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna Aquilone-comune di Mondolfo

Descrizione:

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

Data:

12-10-2022 10:14:35

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Mondolfo

Persone che partecipano al sopralluogo:

Cimarelli Maria ,Starvaggi Hanna

Note:

visita 2/2

Premessa

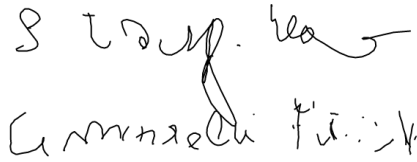
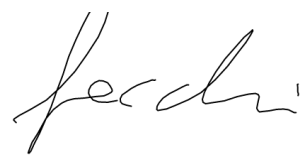
La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

| Autorizzazione Igienico-Sanitaria | | |
|--|----|--|
| E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA? | Si | n°186/2001 |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | Si | |
| Approvvigionamento Idrico | | |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si | |
| Sono state eseguite analisi dell'acqua? | Si | 16/02/2022 |
| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | rev 06 del 26/11/2020 |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti? | Si | pasti arrivano dalla cucina centralizzata via Saragat gestione Dussman |
| 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 |

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----|-------|
| 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 | |
| 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 idoneita' 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 | |
| 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 | |
| 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 | DI.MAS srl |

| Prodotti di pulizia | | |
|---|----|--|
| 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 | |
| Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente? | Si | |
| La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo? | No | si richiede nuova sonda perché non funzionante |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | piatto |

| Firme | | |
|---------------------------------|--------------------------------|---|
| Referente Aziendale | Data 12-10-2022 10:14:35 |  |
| Consulente Facchini Federica | Data 12-10-2022 10:14:35 |  |