

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna Campus Marotta- comune di Mondolfo

Descrizione:

Scuola Materna Campus Marotta-comune di Mondolfo - Verifica di conformità legislativa

Data:

13-10-2022 11:58:55

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Mondolfo

Persone che partecipano al sopralluogo:

Brunetti Catia

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°190 del 12/09/2001
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	17/02/2022

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 06 del 27/11/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	i pasti arrivano dalla cucina centralizzata via Saragat Mondolfo gestione Dussman
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	compilare MOD 09 scheda elenco prodotti di pulizia
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Brunetti Catia corso del 02/04/2019; non visionato attestato di Bigatti Cinzia
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	Serfilippi

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

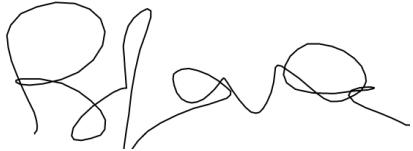
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	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?	No	intonaco scrostato soffitto locale porzionamento
Assenza di muffa o umidita'?	No	muffa pareti e soffitto servizi igienici del personale
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	

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?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto

Firme		
Referente Aziendale	Data 13-10-2022 11:58:55	
Consulente Facchini Federica	Data 13-10-2022 11:58:55	