

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna Arcobaleno Marotta-comune di Mondolfo

Descrizione:

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

Data:

13-10-2022 09:27:25

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Mondolfo

Persone che partecipano al sopralluogo:

Morelli Luciana

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	DIA del 14/01/2009
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 07 del 26/11/2020
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	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	corso 02/04/2019 ; non visionato attestato di Polverari Francesca
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	crepa e piccola zona intonaco scrostato locale spogliatoio
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	si consiglia di stoccare tutti i prodotti di pulizia all'interno di un armadio chiuso
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	non visionate richiedere

Prodotti di pulizia		
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	non visionate richiedere
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	sostituire sonda termometrica per misurazione temperatura pasti all'arrivo
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto

Firme		
Referente Aziendale	Data 13-10-2022 09:27:25	
Consulente Facchini Federica	Data 13-10-2022 09:27:25	