

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Scuola Materna Sterpeti-comune di montefelcino

**Descrizione:**

Scuola Materna Sterpeti-comune di montefelcino - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

01-03-2021 11:30:03

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Montefelcino

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Rossi Romina

**Note:**

visita 1/2

## **Premessa**

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

| <b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>                                             |    |                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------|
| E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?                           | No | non visionata                      |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati?                                   | No | non visionata                      |
| <b>Approvvigionamento Idrico</b>                                                     |    |                                    |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?                       | Si |                                    |
| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |                                    |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?                            | Si | 05/02/2017                         |
| 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 | attestato 2013/2017                |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori?                                           | No | richiedere qualifica haccp a Cimas |
| L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)    | Si |                                    |

| <b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>                               |    |                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------|
| Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?                                | No |                                                                                |
| E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?                               | Si | bolle con numero pasti                                                         |
| Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?                           | Si |                                                                                |
| Il menu' e' stato autorizzato?                                                       | Si |                                                                                |
| Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?                             | No | chiedere alla ditta Cimas di indicare piatto per piatto gli allergeni presenti |
| E' presente e certificata una procedura MOCA?                                        | Si |                                                                                |
| Sono presenti le certificazioni in MOCA?                                             | No | richiedere certificazioni MOCA                                                 |
| <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 |  |
| Assenza di crepe o infiltrazioni?                                                                                                     | Si |  |
| Assenza di muffa o umidità?                                                                                                           | Si |  |
| Le finestre sono coperte da zanzariere?                                                                                               | Si |  |
| I frigoriferi sono puliti e ordinati?                                                                                                 | Si |  |
| I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?                                                        | Si |  |
| Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi è adeguato?                                                                  | Si |  |
| I rubinetti sono conformi?                                                                                                            | Si |  |
| È presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc) | Si |  |

| <b>Igiene e idoneità dei locali</b>                                                                                                                                                     |    |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------|
| E' presente ed e' in condizioni igieniche adeguate un locale adibito a magazzino e/o dispensa? (pavimenti/pareti lisci e lavabili, banchi e scansie idonei, frigo e celle idonei, ecc.) | Si | non presente zanzariera nella dispensa                    |
| Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?                                                                                                                                     | 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?                                                                                                           | No | non visionate schede di sicurezza dei prodotti di pulizia |
| E' presente un prodotto disinfettante?                                                                                                                                                  | Si |                                                           |
| E' presente un prodotto detergente?                                                                                                                                                     | Si |                                                           |
| <b>Altri controlli</b>                                                                                                                                                                  |    |                                                           |
| 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                             | interno frigo e mestolo |
| <b>Firme</b>                                                           |                                |                         |
| Referente Aziendale                                                    | Data<br>01-03-2021<br>11:30:03 | Romina Romi             |
| Consulente<br>Facchini Federica                                        | Data<br>01-03-2021<br>11:30:03 | ferdi                   |