

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna Sterpeti-comune di montefelcino

Descrizione:

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

Data:

08-11-2021 11:41:46

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Montefelcino

Persone che partecipano al sopralluogo:

Rossi Romina

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

29/10/2019 +comunicazione
per sola somministrazione
29/11/2010

[illegible]

COMUNE DI MONTEFELCIO
Provincia di Pesaro e Urbino

Prat. 4861

U. 2911/2010

A/ASUR
Z/A 37AFNO
Via Caccarini 38
61030 FANO (PU)

Oggetto: Servizio refezione scolastica.

Si comunica che le strutture proposte per il servizio di distribuzione dei pasti alle scuole scolastiche, in questo comune, sono le seguenti:

- Scuola Media di Montefelcizio - Piazzale Roma : nell'anno scolastico corrente il servizio è stato sospeso;
- Scuola dell'Infanzia di Serpetti - Via San Giuseppe 4 : nell'anno scolastico corrente il servizio è funzionante solamente con ricezione e distribuzione dei pasti, in quanto il servizio della preparazione è stato esternalizzato; i pasti vengono forniti dalla ditta Cmas di Urbina ;

Cordiali Saluti

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Città Domicilio

Piazza Fontana di Roma 1 - 61026 MONTEFELCIO (MC)
Telefono 0714242020 - 0712374400 - Telefax 0712374404

Stampa: 15 MAR 2011 15:54

E' presente la planimetria dei locali autorizzati?

Si

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?

Si

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?

Si

05/02/2017

Nel manuale e' prevista
l'attivit  di somministrazione
degli alimenti?

Si

Il registro schede di
autocontrollo e' compilato
correttamente?

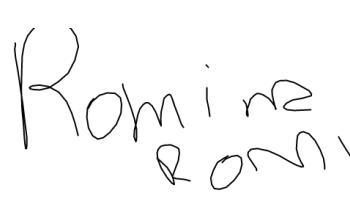
Si

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
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 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?	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	

Igiene del personale		
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 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 e' adeguato?	Si	

Scuola Materna Sterpeti-comune di montefelcino

Igiene e idoneita' dei locali		
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	
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	
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?	No	non visionate
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	non visionate
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	

Altri controlli		
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	piano inox e mestolo
Firme		
Referente Aziendale	Data 08-11-2021 11:41:46	
Consulente Facchini Federica	Data 08-11-2021 11:41:46	