

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna Sterpeti-comune di montefalcino

Descrizione:

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

Data:

08-11-2021 11:41:46

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Montefalcino

Persone che partecipano al sopralluogo:

Rossi Romina

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

| | | |
|--|----|--|
| 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'attivita' 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 | |

| 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 |  |