

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna Sterpeti-comune di montefalcino

Descrizione:

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

Data:

30-01-2023 11:21:05

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Montefalcino

Persone che partecipano al sopralluogo:

Rossi Romina

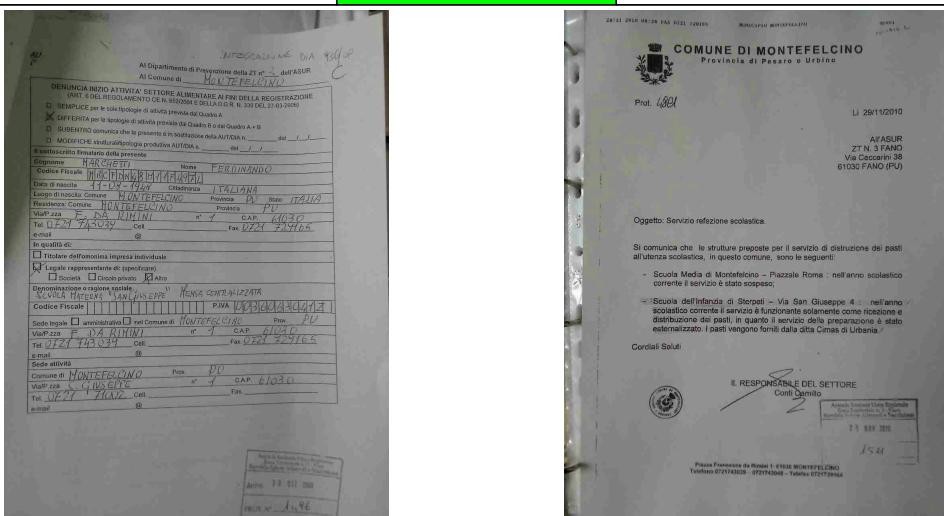
Note:

visita 1/2

Premessa

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

Autorizzazione Igienico-Sanitaria

E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	29/09/2009 +comunicazione per sola somministrazione 29/11/2010
		 <p>The image shows two documents. The left document is a handwritten application for a DIA/SCIA (Autorizzazione Igienico-Sanitaria) dated 29/09/2009. It includes fields for name (FERNANDO), address (via DIA 12, Montefelcino), and contact information (tel. 0522 740399, fax 0522 724665). The right document is a formal certificate from the Comune di Montefelcino, Province di Pesaro e Urbino, dated 29/11/2010. It is addressed to AFASUR, ZT N. 3 FANO, Via Caccorini 38, 61030 FANO (PU). The certificate is for the service of school meals (Oggetto: Servizio ristorazione scolastica) and is signed by the responsible officer (IL RESPONSABILE DEL SETTORE, Com. Gentile).</p>

E' presente la planimetria dei locali autorizzati?

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 fornitore pasti è Cimas Fossombrone
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	Rossi Romina 2022
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	celiachia + latte maestre
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?	Si	
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 mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel corso del sopralluogo precedente? (il controllo si effettua una volta all'anno)	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	Fe/1/30 piano inox, Fe/2/30 interno frigo
Firme		
Referente Aziendale	Data 30-01-2023 11:21:05	
Consulente Facchini Federica	Data 30-01-2023 11:21:05	