

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## Scuola Materna-comune di montegridolfo

**Descrizione:**

Scuola Materna-comune di montegridolfo - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

16-10-2020 09:54:15

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

Montegridolfo

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Arduini Graziella

**Note:**

## **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?	Si	numero 113 del 18/03/2005
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	depuratore
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	20/11/2019
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	20/03/2016 aggiornare per trasporto pasti scuola elementare Trebbio
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	

Scuola Materna-comune di montegridolfo

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	No	integrare il piano d'autocontrollo con trasporto pasti alla scuola elementare di Trebbio nei giorni di martedì e giovedì
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	la cuoca ha l'attestato di formazione haccp scaduto a settembre 2020. attesato celiachia scadenza 05/2023
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	richiedere qualifica haccp a Bioalleva e Conor
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	celiachia
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	


<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
Assenza di muffa o umidità'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
Le cappe sono pulite?	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	
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	scaffalature leggermente scrostate con ruggine.necessita di ripristino
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?	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	
<b>Altri controlli</b>		
I mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	No	non visionato
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	

<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	sugo ragù
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto,lama coltello,piano inox
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
<b>Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA</b>		
Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	farina Pivetti 0 bio 30/01/2021
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	latte intero bio biovaglia soster scadenza 28/02/2021
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	fagioli cannellini almaverde bio 30/11/2021
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	misto uovo bio eurovo service 07/11/2020
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	bicchieri plastica bistrot lotto 1082611



Firme		
Referente Aziendale	Data 16-10-2020 09:54:15	
Consulente Facchini Federica	Data 16-10-2020 09:54:15	