

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna - comune di Piandimeleto

Descrizione:

Scuola Materna - comune di Piandimeleto - Verifica di conformità legislativa

Data:

09-11-2022 11:14:59

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

Piandimeleto

Persone che partecipano al sopralluogo:

Ombretta

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	23/09/2020
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	09/11/2022 a commessa
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	26/05/2022 integrazione procedura potabilità acqua
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	


Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	2004 Massimo 12/10/2021 Ombretta
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	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	celiachia
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	viene esposta lavagna ogni giorno con indicati gli allergeni per piatto
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	dalla midor

Igiene del personale		
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	
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	
Le cappe sono pulite?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	
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	

Prodotti di pulizia		
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 rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
Sono rispettate le modalita'Â di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	rubinetto cucina

Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformita' di 1 tipo di MOCA

Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	latte UHT Coop scadenza l'8 gennaio 2023
Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	pasta secca coop penne rigate 29/06/2024
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	burro coop scadenza 22/12/2022
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	mix di formaggi grattugiato 31/12/2022
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	fette biscottate Coop 27 giugno 2023
Firme		
Referente Aziendale	Data 09-11-2022 11:14:59	

Firme

Consulente

Facchini Federica

Data

09-11-2022
11:14:59

