

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Scuola Materna ed Elementare- comune di sefro

Descrizione:

Scuola Materna ed Elementare-comune di sefro - Verifica di conformità legislativa

Data:

13-4-2021

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

Sefro

Persone che partecipano al sopralluogo:

Filippo Fabiani

Note:

visita 1/2



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	
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Non pertinente	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	13/04/21
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	No	spedito via mail in data 21/9/20 ma non presente presso la struttura
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non presente registro haccp presso la struttura; non reperibile dopo i lavori di ristrutturazione
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	non presenti presso la scuola attestati di corsi haccp di nessun operatore alimentare
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	No	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	
--	----	--

Igiene del personale

L'abbigliamento del personale e' idoneo?	No	dotarsi di cuffia durante la preparazione ed il porzionamento dei pasti
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	

Igiene e idoneità 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	

Igiene e idoneità dei locali		
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 è adeguato?	Si	
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente ed è 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.)	Non pertinente	stoccaggio in cucina
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	

Prodotti di pulizia		
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
Altri controlli		
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con apertura non manuale
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	No	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piatto f18/13
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete f17/13
Verifica scadenze di prodotti alimentari presi a caso e verifica conformità di 1 tipo di MOCA		
Verifica primo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	passata di pomodoro star settembre 2023

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

Verifica secondo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	mezze maniche rigate Barilla 01/09/23
Verifica terzo prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	formaggini belpaese Galbani 18/06/21
Verifica quarto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	uova Norberto erangeli 21/03/21
Verifica quinto prodotto (Nome prodotto, marca, scadenza lotto, idoneita' al contatto con alimenti-simbolo o dicitura)	Si	prezzemolo tritato sucor 12/2022

Firme

Referente Aziendale	Data 13-4-2021	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 13-4-2021	