

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## **CRESCERE CENTRO SOCIO EDUCATIVO RIABILITATIVO ITACA**

**Descrizione:**

CRESCERE CENTRO SOCIO EDUCATIVO RIABILITATIVO ITACA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

03-11-2021 10:13:42

**Consulente:**

Facchini Federica

**Luogo:**

FANO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Norman, Elena

**Note:**

Centro Itaca 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?	No	non visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata
Segnalazione aggiuntiva n.1	No	si consiglia di conservare in una cartellina in cucina tutta la documentazione HACCP (anche in copia): autorizzazione sanitaria e planimetria, manuale e registro haccp, qualifiche fornitori alimenti e bevande, schede tecniche prodotti pulizia, attestato corso HACCP cuoca, certificazioni MOCA, rapporti di prova delle analisi precedenti

### 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	22/06/2021
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	compilare Mod 08 scheda elenco fornitori
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	attestato formazione ottobre 2020
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	non visionate.richiedere qualifiche fornitori
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non visionati
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	fatture
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	indicare allergeni nel menù
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 idoneita' 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	
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	

<b>Igiene e idoneita' dei locali</b>		
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	
<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	seram

<b>Prodotti di pulizia</b>		
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 rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	insalata
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 03-11-2021 10:13:42	
Consulente Facchini Federica	Data 03-11-2021 10:13:42	