

RAPPORTO DI AUDIT REFETTORI SCOLASTICI - COMUNE DI CAPANNORI (LU)

COMMITTENTE: Comune di Capannori (LU)

GESTORE: CIR FOOD SC

CONSULENTE: Giubilesi & Associati srl (MI)

Referenti Gestori Cir	Data Audit e Ora
• Non presenti	• 25/09/2019
	• 12.30 -13.20
Referenti Comunali	Auditor
• Dott.ssa Ilana Baccari, Ufficio Politiche Educative	• Dott. Massimo Artorige Giubilesi, Specialista G&A
Pasti Serviti e Organico di Servizio	Unità Produttiva e Tipologia di Servizio
• 289 bambini su 3 turni + 35 Adulti. 10 Diete speciali.	• Primaria Capannori
• 7 ASM: Spadoni Emilia (2,5 ore), Armenadi Angela (3 ore), Marchetti Linetta (2 ore), Innocenti Morena (1,5 ore), Pinotti Cinzia (2 ore), Romeo Elvira (2,5 ore), De Luca Olga (4 ore)	• Ricevimento pasti veicolati, porzionamento, distribuzione al self service.

Ambito di riferimento

- fa riferimento alle leggi e alle norme applicate ed applicabili al settore (Reg CE n. 852/2004 "Relativo all'igiene dei prodotti alimentari" - legge 283/62, D.P.R. 327/80 riguardante lo stato igienico e di sicurezza della produzione alimentare - Reg CE n. 178/2002 "fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare";
- fa riferimento a quanto stabilito nel Capitolato Tecnico d'oneri ed ai relativi allegati;
- evidenzia il riscontro oggettivo delle situazioni, documenti e procedure attuati e presenti al momento della visita ispettiva.

Campo di applicazione

- PARTE AMMINISTRATIVA E DOCUMENTALE (verifica autorizzazioni, applicazione sistema di sicurezza e manuale della sicurezza dei lavoratori)
- GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (verifica del sistema i sicurezza alimentare, procedure di rintracciabilità, gestione documentazione e modulistica Haccp)
- FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE (verifica delle procedure applicate, dell'igiene del personale, dei contenuti ed attestati di formazione)
- IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE (verifica delle procedure applicate, della manutenzione e dello stato igienico di attrezzature ed ambienti)
- REFETTORIO (verifica della manutenzione e dello stato igienico dei refettori, valutazione e percezione sensoriale degli utenti)

Note significative/aree di miglioramento

Si evidenzia un aumento dei pasti rispetto all'anno precedente a causa dell'inserimento di una nuova classe. Al momento dell'audit è presente il Commissario Mensa Bruno Girolami ed è in corso il riassetto per il turno successivo di servizio. Tutti i locali necessitano un intervento straordinario di manutenzione e tinteggiatura oltre all'installazione di zanzariere per la protezione delle finestre. Si evidenzia la scarsità di ricircolo dell'aria sopra la lavastoviglie, in quanto la cappa non aspira e la presenza di insetti volanti (mosche, moscerini) nei locali adibiti a lavaggio, deposito contenitori, corridoio spogliatoi del personale. Deve essere effettuata la sostituzione di alcuni contenitori isotermeici.

Riservatezza delle informazioni

Giubilesi & Associati e i consulenti che hanno condotto l'audit, sono consapevoli, ai sensi della Legge 196/2003 e delle norme che regolano le professioni, di mantenere il segreto su qualsiasi informazione legata all'attività del Committente e del suo Gestore di cui dovessero venire a conoscenza. Sono altresì consapevoli che il dovere di riservatezza resterà valido anche dopo la cessazione del rapporto di prestazione professionale e dichiarano di non effettuare alcuna copia dei lavori effettuati a terzi per alcun tipo di scopo senza autorizzazione del Committente.

Data Audit 25/09/2019

PUNTI AUDITATI		STRUTTURA					NOTE
		C	NC	NNC	NA		
CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE							
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA							
fascicolo SCIA presente e aggiornato			x				-1 Non presente. E' in corso d'opera la verifica delle SCIA necessarie per esercitare attività alimentari nei vari refettori. Ad eccezione dei refettori di recente costruzione e di quelli riqualificati successivamente al 2013, numero sette refettori, gli altri n. 19 refettori, posseggono SCIA con lo stesso numero di protocollo come estensione distributiva del Centro Di Produzione
certificati di conformità e fascicoli attrezzature presenti					x		0 Da richiedere presso gli uffici tecnici comunali
orario di lavoro e codice disciplinare/statuto visibili al personale		x					1
estratto Capitolato appalto/grammatura/Progetto tecnico		x					1
ricettario produzione alimenti ordinari presente e applicato					x		0
ricettario produzione diete speciali presente e applicato					x		0
materie prime conformi ai requisiti del Capitolato		x					1
menu ordinario e menu diete speciali esposto e approvato Committente/ASL			x				-1 Validato da USL2
Piano di emergenza evacuazione esposto		x					1
Estratto piano HACCP e DVR		x					1
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE							
Piano HACCP coerente con le attività svolte		x					1
procedura di rintracciabilità presente e applicata		x					1
procedura di gestione allerte presente ed efficace		x					1
presenza campioni pasto test e conservabilità per 72 ore		x					1
certificati di conformità MOCA presenti					x		0 Verificati presso il Centro di Produzione
moduli di controllo HACCP compilati regolarmente		x					1
piano controlli analitici presente e tracciato		x					1
piano di sanificazione ambientale presente e tracciato		x					1
piano di manutenzione tecnica presente e tracciato		x					1
piano di disinfestazione presente e tracciato					x		0 Da verificare presso il centro cottura CIR
ispezioni ufficiali effettuate da Autorità Competente					x		0 Non effettuate ispezioni nell'anno in corso
FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE							
personale collaborativo durante l'audit		x					1
divieto uso orologi, anelli, bracciali		x					1
divieto consumo alimenti nelle aree di lavorazione		x					1

divieto fumo nelle aree di lavorazione e servizio		x				1	
copricapo per tutte le fasi del processo		x				1	
abbigliamento e calzature idonee per il lavoro		x				1	
DPI utilizzati per mansioni a rischio sicurezza					x	0	
Attestati di formazione in materia di sicurezza alimentare		x				1	Verificati presso il centro cottura CIR
Attestati di formazione in materia di sicurezza sul lavoro		x				1	Verificati presso il centro cottura CIR
Piano formativo coerente con quanto in capitolato/progetto di gara		x				1	Verificati presso il centro cottura CIR
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE							
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE							
aree dedicate e percorso coperto dalla produzione		x				1	
locali puliti, ordinati e con idoneo microclima			x			-1	Migliorare pulizia e ordine degli spogliatoi, riporre gli indumenti all'interno degli armadietti
locali in buono stato di manutenzione				x		-3	I locali necessitano di un intervento di manutenzione straordinaria con bonifica dei rivestimenti e plafoni a causa della presenza di umidità e muffe e poi con tinteggiatura globale con idropittura antimuffa
armadietti a doppio scomparto identificati e sanificabili		x				1	
lavamani a comando non manuale, sapone e carta monouso		x				1	
bidoni rifiuti chiusi e con apertura a pedale			x			-1	Sostituire il bidone rifiuti con uno chiuso con coperchio e comando a pedale
piano di sanificazione ambientale tracciato		x				1	
RICEVIMENTO MATERIE PRIME							
accesso esterno protetto da tettoia antivent/pioggia				x		-3	La zona di arrivo dei contenitori è priva di tettoia e di filtro/tappeto pulisci scarpe
aperture dotate di protezioni contro infestanti				x		-3	La porta di ingresso nella zona ricevimento è priva di protezione contro gli infestanti; si rileva la presenza di alcuni insetti volanti (moscerini)
Pulizia e stato igienico dell'automezzo					x	0	Prodotti già arrivati al momento dell'audit
Pulizia e stato igienico dei contenitori isotermeici		x				1	
Verifica delle temperature dei pasti in ingresso					x	0	Procedura non prevista dal MGSA CIR, viene effettuato il controllo in partenza dal centro cottura
Verifica numero pasti ordinati prenotati		x				1	
Verifica numero e tipologia di diete speciali prenotate		x				1	
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI							
Dotazioni frigorifere pulite e ordinate					x	0	Le scuole primarie non operano stoccaggio di prodotti deperibili
Dotazione frigorifere tarate in buono stato di manutenzione					x	0	
Dotazioni frigorifere suddivise per categoria merceologica					x	0	

prodotti conservati in assenza di promiscuità					x	0	
capacità delle dotazioni frigorifere sufficiente agli approvvigionamenti effettuati					x	0	
prodotti alimentari in confezione originaria rintracciabili					x	0	
prodotti in confezioni integre o correttamente richiuse					x	0	
etichettatura leggibile e conforme alla legislazione vigente					x	0	
DS dei prodotti controllata e conforme (a campione)					x	0	
materie prime conformi ai requisiti del Capitolato					x	0	
scaffali in materiale anticorrosione facilmente sanificabili		x				1	Armadio chiuso lavabile e sanificabile
assenza di prodotti posti a terra		x				1	
prodotti non conformi identificati e segregati					x	0	Non sono presenti prodotti non conformi
STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA							
locali puliti, ordinati e areati					x	0	
locali in buono stato di manutenzione					x	0	
scaffali in materiale anticorrosione sanificabile					x	0	
assenza di prodotti posti a terra					x	0	
prodotti in confezione originaria identificati e rintracciabili					x	0	
prodotti in confezioni integre o correttamente richiuse					x	0	
etichettatura leggibile e conforme alla legislazione vigente					x	0	
TMC dei prodotti controllata e conforme (a campione)					x	0	
materie prime conformi ai requisiti del Capitolato					x	0	
Presenza di materiale non attinente					x	0	
prodotti /materiali pulizia separati dai prodotti alimentari		x				1	
TMC disinfettanti controllati e conformi (a campione)		x				1	
LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI							
locale pulito, ordinato e con idoneo microclima				x		-3	I vari locali dove avviene lo smistamento dei prodotti e il lavaggio evidenziano presenza di scrostature su pareti e plafone e di muffe a causa di un elevato tasso di umidità
attrezzature efficienti, pulite, mantenute			x			-1	La lavastoviglie si presenta pulita e priva di calcare nelle zone esterne e interne; il prelavaggio degli oggetti viene effettuato con acqua fredda causa mancanza di boiler
aperture dotate di protezioni contro infestanti				x		-3	Tutte le finestre sono prive di protezioni contro gli insetti volanti e nelle varie aree della struttura si evidenzia la presenza di mosche e moscerini
lavamani dotato di sapone e carta monouso		x				1	
bidoni rifiuti chiusi e con apertura a pedale					x	0	
controllo temperature alimenti cottura					x	0	
semilavorati identificati e protetti					x	0	

corpi estranei potenziali contaminanti degli alimenti				x		-3	Presenza di insetti volanti nell'area lavaggio, smistamento contenitori e corridoio spogliatoi
piano di sanificazione ambientale tracciato					x	0	
lavastoviglie funzionante	x					1	
acqua calda presente	x					1	
presenza di prodotti chimici adeguatamente stoccati (spazio dedicato)	x					1	
schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici					x	0	Verificate periodicamente presso il centro cottura
SALA REFETTORIO							
locale pulito, ordinato e con idoneo microclima	x					1	
locale con buona insonorizzazione	x					1	
rispetto orari servizio	x					1	
grammature conformi al capitolato	x					1	Deve essere ripristinata la bilancia
controllo temperature alimenti freddi in servizio (a campione)	x					1	Non ci sono alimenti freddi in fase di somministrazione
controllo temperature alimenti caldi in servizio (a campione)	x					1	Gli alimenti caldi in fase di somministrazione evidenziano T°C conformi (pasta al pesto 55,2°C, spezzatino di manzo 66,3°C, zucchine prezzemolate 60,6°C). Le diete speciali hanno una media di 55,7°C
Impatto visivo degli alimenti somministrati	x					1	Tutti gli alimenti sono stati assaggiati al self service (T°C media bagno maria 78,7°C), presentano un buon impatto visivo e sono gustosi all'assaggio; le zucchine prezzemolate presentano difformi gradi di taglio e diversi gradi di cottura
accessori di servizio monouso protetti da contaminazioni	x					1	

	A	C	NC	NNC	NA	Punteggio Audit
AUDIT generale della struttura	56	45	5	6	35	22,00
Punteggio Pesato		45	5	18		
Esito dell'audit (% di conformità)						58,93 %
CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE						
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA	7	5	2	0	3	85,71 %
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	8	8	0	0	3	100,00 %
FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	9	9	0	0	1	94,44 %
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE						
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE	32	23	3	6	28	76,56 %
RICEVIMENTO MATERIE PRIME	5	3	0	2	2	60,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	2	2	0	0	4	100,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA	2	2	0	0	10	100,00 %
LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI	8	4	1	3	5	56,25 %
SALA REFETTORIO	8	8	0	0	0	100,00 %

ESITO DELL'AUDIT

L'esercizio NON HA SUPERATO L'AUDIT DI VERIFICA. Si evidenziano ragionevoli dubbi sulla capacità di soddisfare i requisiti fondamentali inerenti la qualità del servizio tali da danneggiare anche potenzialmente l'immagine percepita dal cliente. È necessario individuare al più presto AZIONI CORRETTIVE	
L'esercizio HA SUPERATO CON RISERVA L'AUDIT DI VERIFICA. Si evidenziano ragionevoli dubbi sulla capacità di soddisfare i requisiti importanti inerenti la qualità del servizio. Al fine di rimuovere le NON CONFORMITÀ evidenziate è necessario intraprendere quanto prima AZIONI CORRETTIVE	
L'esercizio HA SUPERATO CON ESITO POSITIVO L'AUDIT DI VERIFICA ma si sono riscontrate NON CONFORMITÀ da rimuovere. È necessario quindi valutare opportune AZIONI CORRETTIVE	
L'esercizio HA SUPERATO CON ESITO POSITIVO L'AUDIT DI VERIFICA	
<input type="checkbox"/> allineamento tra attività documentale e operativa con i requisiti di legge ed il capitolato di servizio;	C= Conformità
<input type="checkbox"/> deviazione marginale rispetto ai requisiti di legge ed allo standard di servizio; <input type="checkbox"/> non compromette lo standard di qualità e sicurezza del servizio; <input type="checkbox"/> genera penali lievi in relazione al mancato rispetto del capitolato di servizio; <input type="checkbox"/> può generare sanzioni amministrative in caso di ispezione dell'Autorità Competente.	NC=Non Conformità Lieve
<input type="checkbox"/> deviazione sostanziale rispetto ai requisiti di legge ed allo standard di servizio; <input type="checkbox"/> compromette lo standard di qualità e sicurezza del servizio; <input type="checkbox"/> genera penali gravi in relazione al mancato rispetto del capitolato di servizio; <input type="checkbox"/> può generare sanzioni amministrative e penali in caso di ispezione dell'Autorità Competente.	NNC= Non Conformità Grave
<input type="checkbox"/> punto non sottoposto a verifica per cause di forza maggiore; <input type="checkbox"/> si approfondisce per via operativa e documentale con l'audit successivo.	NA= Non Auditato



Tutti i piatti sono stati assaggiati al self service (T°C media bagno maria 78,7°C), presentano un buon impatto visivo e sono gustosi all'assaggio; le zucchine prezzemolate presentano difforni gradi di taglio e diversi gradi di cottura



Deve essere installato un boiler per la fase di prelavaggio con acqua calda degli oggetti



Tutti i locali necessitano un intervento di manutenzione straordinaria con tinteggiatura lavabile antimuffa e miglioramento del microclima



Migliorare pulizia e ordine degli spogliatoi e servizi igienici del personale e riporre gli indumenti all'interno degli armadietti.