

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
	• 11.30 - 12.20
Referenti Comunali	Auditor
• Dott.ssa Ilaria Bacciri, Ufficio Politiche Educative	• Dott. Massimo Artorige Giubilesi, Specialista G&A
Pasti Serviti e Organico di Servizio	Unità Produttiva e Tipologia di Servizio
• 47 bambini + 7 Adulti. 2 diete speciali + 6 etnico-religiose.	• Infanzia Capannori
• 2 ASM Selmi Lorenza (2,5 ore), Paoli Daniela (2,5 ore)	• Cucina primi piatti e contorni, ricevimento pasti veicolati, porzionamento, distribuzione al tavolo, riassetto.

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
- 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

Al momento del pranzo 7 insegnanti mangiano su tavoli separati alimenti mentre altre colleghe vigilano sullo svolgimento del servizio. Deve essere effettuata la sostituzione di alcuni contenitori isotermitici neri ammolorati e indecorosi. Il locale adibito a spogliatoio del personale deve essere sgomberato e suddiviso in area spogliatoio e deposito materiali della scuola. Si consiglia di smantellare la zona cottura con relativa cappa e filtri in quanto vetuste e ricettacolo di sporcizia, ruggine e fonte di infestanti striscianti.

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.

PUNTI AUDITATI	STRUTTURA					NOTE
	C	NC	NNC	NA		
CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE						
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA						
1 fascicolo SCIA presente e aggiornato						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
2 certificati di conformità e fascicoli attrezzature presenti				x		Da richiedere presso gli uffici tecnici comunali
3 orario di lavoro e codice disciplinare/statuto visibili al personale	x					
4 estratto Capitolato appalto/grammatatura/Progetto tecnico				x		
5 ricettario produzione alimenti ordinari presente e applicato	x					
6 ricettario produzione diete speciali presente e applicato				x		
7 materie prime conformi ai requisiti del Capitolato	x					
8 menu ordinario e menu diete speciali esposto e approvato Committente/ASL	x					Validato da USL2
9 Piano di emergenza evacuazione esposto				x		Da verificare presso sede centrale CIR
10 Estratto piano Haccp e Dvr	x					
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE						
1 Piano HACCP coerente con le attività svolte	x					
2 procedura di rintracciabilità presente e applicata	x					
3 procedura di gestione allerte presente ed efficace				x		Da verificare presso sede centrale CIR
4 presenza campioni pasto test e conservabilità per 72 ore	x					Presenti e conservati a -20°C per 3 giorni
5 certificati di conformità MOCA presenti	x					Verificati presso il centro cottura CIR
6 moduli di controllo HACCP compilati regolarmente	x					Controllata modulistica HACCP di Settembre (temperature frigoriferi, sanificazione, rintracciabilità)
7 piano controlli analitici presente e tracciato	x					
8 piano di sanificazione ambientale presente e tracciato	x					
9 piano di manutenzione tecnica presente e tracciato				x		
10 piano di disinfestazione presente e tracciato				x		Da verificare presso il centro di cottura CIR
11 ispezioni ufficiali effettuate da Autorità Competente				x		Non effettuate ispezioni nell'anno in corso
FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE						

1	personale collaborativo durante l'audit		x				1	
2	divieto uso orologi, anelli, bracciali		x				1	
3	divieto consumo alimenti nelle aree di lavorazione		x				1	
4	divieto fumo nelle aree di lavorazione e servizio		x				1	
5	copricapo per tutte le fasi del processo		x				1	
6	abbigliamento e calzature idonee per il lavoro		x				1	
7	DPI utilizzati per mansioni a rischio sicurezza		x				1	
8	Attestati di formazione in materia di sicurezza alimentare					x	0	Verificati presso il centro cottura CIR
9	Attestati di formazione in materia di sicurezza sul lavoro					x	0	Verificati presso il centro cottura CIR
10	Piano formativo coerente con quanto in capitolato/progetto di gara					x	0	Verificati presso il centro cottura CIR
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE								
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE								
1	aree dedicate e percorso coperto dalla produzione		x				1	
2	locali puliti, ordinati e con idoneo microclima				x		-3	Non esiste il locale spogliatoio e il personale si cambia nel locale deposito materiali della scuola con aria viziata e odore di muffa
3	locali in buono stato di manutenzione		x				1	I locali di preparazione e i bagni dei dipendenti sono stati tinteggiati con idropittura antimuffa e sanificati
4	armadietti a doppio scomparto identificati e sanificabili			x			-1	Gli armadietti hanno una porta da riparare e presentano tracce di ruggine
5	lavamani a comando non manuale, sapone e carta monouso			x			-1	Presenza di asciugamani nel dispenser non chiuso
6	bidoni rifiuti chiusi e con apertura a pedale		x				1	
7	piano di sanificazione ambientale tracciato		x				1	
RICEVIMENTO MATERIE PRIME								
1	accesso esterno protetto da tettoia antivovento/pioggia		x				1	
2	aperture dotate di protezioni contro infestanti		x				1	Anche la porta d'ingresso è dotata di zanzariera
3	Pulizia e stato igienico dell'automezzo		x				1	
4	Pulizia e stato igienico dei contenitori isotermitici			x			-1	Due contenitori neri sono ammalorati e devono essere sostituiti
5	Verifica delle temperature dei pasti in ingresso					x	0	Procedura non prevista dal MGSA CIR
6	Verifica numero pasti ordinati prenotati		x				1	
7	Verifica numero e tipologia di diete speciali prenotate		x				1	
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI								
1	Dotazioni frigorifere pulite e ordinate		x				1	
2	Dotazione frigorifere tarate in buono stato di manutenzione					x	0	Non esistono dotazioni frigorifere
3	Dotazioni frigorifere suddivise per categoria merceologica					x	0	
4	prodotti conservati in assenza di promiscuità					x	0	

5	capacità delle dotazioni frigorifere sufficiente agli approvvigionamenti effettuati					x	1		
6	prodotti alimentari in confezione originaria rintracciabili					x	1		
7	prodotti in confezioni integre o correttamente richiuse					x	1		
8	etichettatura leggibile e conforme alla legislazione vigente					x	1		
9	DS dei prodotti controllata e conforme (a campione)					x	1		
10	materie prime conformi ai requisiti del Capitolato		x				1	Verificate presso il centro cottura	
11	scaffali in materiale anticorrosione facilmente sanificabili					x	0	Non ci sono scaffali ma ripiani inox e in altro materiale lavabile di tipo domestico	
12	assenza di prodotti posti a terra		x				1		
13	prodotti non conformi identificati e segregati					x	0	Non ci sono prodotti non conformi	
STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA									
1	locali puliti, ordinati e areati		x				1		
2	locali in buono stato di manutenzione		x				1		
3	scaffali in materiale anticorrosione sanificabile					x	0		
4	assenza di prodotti posti a terra		x				1		
5	prodotti in confezione originaria identificati e rintracciabili		x				1		
6	prodotti in confezioni integre o correttamente richiuse		x				1		
7	etichettatura leggibile e conforme alla legislazione vigente		x				1	Olio EVO BIO Coppini, Pane BIO bianco a fette Dolcemente Savini	
8	TMC dei prodotti controllata e conforme (a campione)		x				1	Olio EVO BIO Coppini	
9	materie prime conformi ai requisiti del Capitolato					x	0		
10	Presenza di materiale non attinente		x				1		
11	prodotti /materiali pulizia separati dai prodotti alimentari		x				1		
12	TMC disinfettanti controllati e conformi (a campione)		x				1		
LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI									
1	locale pulito, ordinato e con idoneo microclima		x				1		
2	attrezzature efficienti, pulite, manutentate					x	-1	Il ripiano del sottolavello dove sono depositati i prodotti chimici, presenta residui vistosi di calcare e ruggine. Il mobiletto di tipo domestico è privo di un'anta e deve anche essere sostituito perché non conforme. L'ex zona cottura deve essere smantellata (area orizzontale, cappa) in quanto ricettacolo di sporcizia, ragnatele e potenziale infestazione da insetti striscianti.	
3	aperture dotate di protezioni contro infestanti		x				1	Anche la porta d'ingresso è dotata di zanzariera	
4	lavamani dotato di sapone e carta monouso		x				1		

5	bidoni rifiuti chiusi e con apertura a pedale		x				1	
6	controllo temperature alimenti cottura					x	0	
7	semilavorati identificati e protetti		x				1	
8	corpi estranei potenziali contaminanti degli alimenti		x				1	
9	piano di sanificazione ambientale tracciato		x				1	
10	lavastoviglie funzionante		x				1	
11	acqua calda presente		x				1	
12	presenza di prodotti chimici adeguatamente stoccati (spazio dedicato)			x			-1	<i>I prodotti chimici stoccati a vista in cucina sotto il lavello devono essere ricoverati in spazio chiuso</i>
13	schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici					x	0	<i>Verificate periodicamente presso il centro cottura</i>
SALA REFETTORIO								
1	locale pulito, ordinato e con idoneo microclima		x				1	
2	locale con buona insonorizzazione		x				1	
3	rispetto orari servizio		x				1	
4	grammature conformi al capitolato		x				1	
5	controllo temperature alimenti freddi in servizio (a campione)					x	0	<i>Non ci sono alimenti freddi in fase di somministrazione (solamente il pesto viene aggiunto alla pasta calda a 18,9°C).</i>
6	controllo temperature alimenti caldi in servizio (a campione)			x			1	<i>Gli alimenti caldi in fase di pre-somministrazione evidenziano T°C abbastanza conformi (pesto 18,9°C + pasta 62,4°C = pasta condita 48,7°C, spezzatino di manzo 57,4°C, zucchine prezzemolate 49,2°C). Le diete speciali hanno una media di 53,6°C</i>
7	Impatto visivo degli alimenti somministrati			x			1	<i>Gli alimenti assaggiati si presentano con un buon impatto visivo e gustosi all'assaggio; le zucchine prezzemolate si presentano difformi gradi di taglio e diversi gradi di cottura</i>
8	accessori di servizio monouso protetti da contaminazioni		x				1	

	A	C	NC	NNC	NA	Punteggio Audit
AUDIT generale della struttura	63	57	5	1	27	54,00
Punteggio Pesato		57	5	3		
Esito dell'audit (% di conformità)						87,30 %

CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE						
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA	5	5	0	0	4	100,00 %
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	7	7	0	0	4	100,00 %
FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	7	7	0	0	3	96,43 %
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE						
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE	44	38	5	1	16	94,89 %
RICEVIMENTO MATERIE PRIME	6	5	1	0	1	91,67 %
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	2	2	0	0	2	125,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA	10	10	0	0	2	100,00 %
LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI	11	9	2	0	2	90,91 %
SALA REFETTORIO	7	7	0	0	1	100,00 %

ESITO DELL'AUDIT

<65%	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
65-80%	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
80-90%	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
>90%	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



La porta della cucina è dotata di zanzariera di protezione



Un contenitore nero e uno verde sono ammalorati e devono essere sostituiti



Il contenitore nero delle diete speciali con la GN riempita di acqua calda non è idoneo a mantenere T°C conformi



I piatti assaggiati (pennette al pesto, spezzatino di manzo, zucchine prezzemolate) si presentano con un buon impatto visivo e gustosi all'assaggio; le zucchine prezzemolate si presentano con difformi gradi di taglio e diversi gradi di cottura (conformi, spappolate, dure)



Non esiste il locale spogliatoio e il personale si cambia nel locale deposito materiali della scuola con aria viziata e odore di muffa.
I locali devono essere tinteggiati con idropittura antimuffa e sanificati.