

**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	• 26/09/2019
	• 11.40 - 12.40
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
• 63 bambini + 10 adulti. 5 diete speciali e 7 diete etnico religiose.	• <b>Infanzia Lammari</b>
• 2 ASM Agostino Maria Giureppa (4,5 ore), La Ginestra Angela (3 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**

Non si evidenziano problematiche significative, ad eccezione di un intervento di ripristino della funzionalità dell'eboliitore, di manutenzione sulla muratura adiacente i servizi igienici del personale e dell'installazione di dispenser carta asciugamani/sapone e carta igienica nei servizi igienici. L'assaggio dell'acqua potabile ha evidenziato un profilo sensoriale conforme (colore, odore, sapore, gusto) nonostante la presenza di un discreto deposito di calcare sulla lavastoviglie, anche come riferito delle addette al servizio.

**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		
<b>CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE</b>						
<b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA</b>						
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		0 Da richiedere presso gli uffici tecnici comunali
3 orario di lavoro e codice disciplinare/statuto visibili al personale	x					1
4 estratto Capitolato appalto/grammatura/Progetto tecnico				x		0
5 ricettario produzione alimenti ordinari presente e applicato	x					1
6 ricettario produzione diete speciali presente e applicato				x		0
7 materie prime conformi ai requisiti del Capitolato	x					1
8 menu ordinario e menu diete speciali esposto e approvato Committente/ASL	x					1 Validato da USL2
9 Piano di emergenza evacuazione esposto				x		0 Da verificare presso sede centrale CIR
10 Estratto piano Haccp e Dvr				x		0
<b>GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>						
1 Piano HACCP coerente con le attività svolte	x					1
2 procedura di rintracciabilità presente e applicata	x					1
3 procedura di gestione allerte presente ed efficace				x		0 Da verificare presso sede centrale CIR
4 Presenza campioni pasto test e conservabilità per 72 ore	x					1 Presenti e conservati a -18°C per 3 giorni
5 certificati di conformità MOCA presenti	x					1 Verificati presso il centro cottura CIR
6 moduli di controllo HACCP compilati regolarmente	x					1 Controllata modulistica HACCP di Settembre (temperature frigoriferi, sanificazione, rintracciabilità)
7 piano controlli analitici presente e tracciato	x					1
8 piano di sanificazione ambientale presente e tracciato	x					1
9 piano di manutenzione tecnica presente e tracciato	x					1
10 piano di disinfestazione presente e tracciato				x		0 Da verificare presso sede centrale CIR
11 ispezioni ufficiali effettuate da Autorità Competente				x		0 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				1 Verificati presso il centro cottura CIR
9	Attestati di formazione in materia di sicurezza sul lavoro		x				1 Verificati presso il centro cottura CIR
10	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							
1	aree dedicate e percorso coperto dalla produzione		x				1
2	locali puliti, ordinati e con idoneo microclima		x				1
3	locali in buono stato di manutenzione		x				1 La parte di muratura adiacente al servizio igienico deve essere risanata dall'umidità e tinteggiata
4	armadietti a doppio scomparto identificati e sanificabili		x				1
5	lavamani a comando non manuale, sapone e carta monouso			x			-1 Devono essere installati dispenser carta e sapone nell'antibagno e dispenser carta igienica nei servizi
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 antivento/pioggia		x				1 La tettoia deve essere più coprente
2	aperture dotate di protezioni contro infestanti		x				1
3	Pulizia e stato igienico dell'automezzo					x	0 La merce era già arrivata al momento dell'audit
4	Pulizia e stato igienico dei contenitori isotermitici		x				1
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	-1 Il frigorifero e il congelatore evidenziano temperature non conformi (8,9°C e -9,7°C) e si consiglia di richiedere un intervento di manutenzione e taratura
3	Dotazioni frigorifere suddivise per categoria merceologica		x				1

4	prodotti conservati in assenza di promiscuità		x				1		
5	capacità delle dotazioni frigorifere sufficiente agli approvvigionamenti effettuati		x				1		
6	prodotti alimentari in confezione originaria rintracciabili		x				1	Verificati i fagiolini surgelati	
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				1		
12	assenza di prodotti posti a terra		x				1		
13	prodotti non conformi identificati e segregati					x	0	Non ci sono prodotti non conformi	
<b>STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA</b>									
1	locali puliti, ordinati e areati		x				1		
2	locali in buono stato di manutenzione		x				1		
3	scaffali in materiale anticorrosione sanificabile		x				1		
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 integrale a fette Dolcezza 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				1		
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		
<b>LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI</b>									
1	locale pulito, ordinato e con idoneo microclima		x				1		
2	attrezzature efficienti, pulite, manutentate		x				1	Il secondo bollitore pasta/riso non è funzionante da due settimane e si consiglia di richiedere un intervento di ripristino per facilitare il servizio	
3	aperture dotate di protezioni contro infestanti		x				1		
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	
13	schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici		x				1	Verificate presso il centro cottura in data odierna
<b>SALA REFETTORIO</b>								
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	Non ci sono alimenti freddi in fase di somministrazione; una dieta etnico-religiosa fredda (no carne, no maiale) è conservata a 8.9°C.
6	controllo temperature alimenti caldi in servizio (a campione)					x	0	Gli alimenti caldi in fase di pre-somministrazione evidenziano T°C conformi (riso con fonduta di pecorino toscano 64,6°C, bocconcini di pollo 58.4°C, fagiolini all'olio 51.6°C)
7	Impatto visivo degli alimenti somministrati		x				1	I piatti assaggiati si presentano con un buon impatto visivo e gustosi all'assaggio.
8	accessori di servizio monouso protetti da contaminazioni		x				1	

	A	C	NC	NNC	NA	Punteggio Audit
<b>AUDIT generale della struttura</b>	<b>76</b>	74	2	0	<b>14</b>	<b>72,00</b>
<b>Punteggio Pesato</b>		74	2	0		
<b>Esito dell'audit (% di conformità)</b>						<b>97,37 %</b>

<b>CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE</b>						
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA	4	4	0	0	5	100,00 %
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	8	8	0	0	3	100,00 %
FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	10	10	0	0	0	92,50 %
<b>IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</b>						
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE	54	52	2	0	6	98,15 %
RICEVIMENTO MATERIE PRIME	5	5	0	0	2	100,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	5	5	0	0	1	100,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA	12	12	0	0	0	100,00 %
LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI	12	12	0	0	1	100,00 %
SALA REFETTORIO	6	6	0	0	2	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	
	> allineamento tra attività documentale e operativa con i requisiti di legge ed il capitolato di servizio;	<b>C= Conformità</b>
	> deviazione marginale rispetto ai requisiti di legge ed allo standard di servizio; > non compromette lo standard di qualità e sicurezza del servizio; > genera penali lievi in relazione al mancato rispetto del capitolato di servizio; > può generare sanzioni amministrative in caso di ispezione dell'Autorità Competente.	<b>NC=Non Conformità Lieve</b>
	> deviazione sostanziale rispetto ai requisiti di legge ed allo standard di servizio; > compromette lo standard di qualità e sicurezza del servizio; > genera penali gravi in relazione al mancato rispetto del capitolato di servizio; > può generare sanzioni amministrative e penali in caso di ispezione dell'Autorità Competente.	<b>NNC= Non Conformità Grave</b>
	> punto non sottoposto a verifica per cause di forza maggiore; > si approfondisce per via operativa e documentale con l'audit successivo.	<b>NA= Non Auditato</b>



Il locale di preparazione si presenta pulito e ordinato



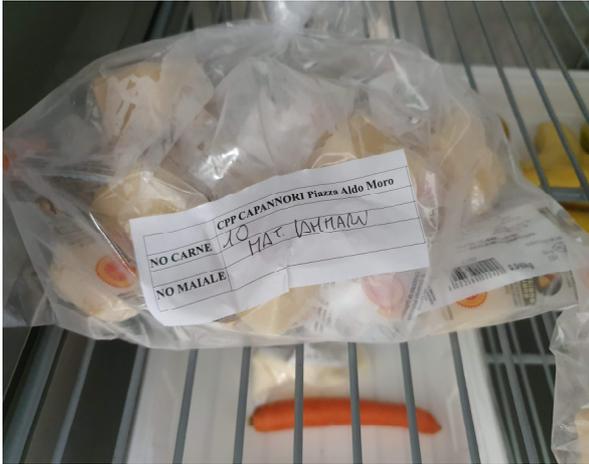
La lavastoviglie necessita un intervento di disincrostazione e la sostituzione del supporto porta piatti poichè il rivestimento distaccato in alcune parti evidenzia la base ferrosa arrugginita



Il corridoio adiacente la cucina comunica con il corridoio della scuola e viene utilizzata per il ricovero di materiali di pulizia. La parte di muratura adiacente al servizio igienico deve essere risanata dall'umidità e tinteggiata



Devono essere installati dispenser carta e sapone nell'antibagno e dispenser carta igienica nei servizi



Dieta etnico-religiosa fredda (no carne, no maiale) conservata a 8,9°C



I piatti assaggiati (riso con fonduta di pecorino toscano, bocconcini di pollo, fagiolini all'olio) si presentano con un buon impatto visivo e gustosi all'assaggio.