



COMUNE DI CAPANNORI

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
	• 13.05 - 13.25
Referenti Comunali	Auditor
•	• Dott.ssa Daniela Iurilli, Specialista G&A
Pasti Serviti e Organico di Servizio	Unità Produttiva e Tipologia di Servizio
• 77 bambini + 5 insegnanti - 7 diete religiose + 1 no pesce.	• Primaria Colle di Compito
• 2 ASM : Sonia Bartolomei 12.30 -15.00; Marisa Mori 12.30 -15.00; Giovannetti Elisa 11300 -14.00	• Ricevimento pasti veicolati, sporzionamento, distribuzione al tavolo.

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 di 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

Il servizio si svolge in un unico turno che comincia alle 13.15. L'ambiente cucina non appare ordinatissimo come verrà segnalato più avanti. La pulizia sotto le attrezzature (lavello e lavastoviglie) è decisamente da migliorare (vedi foto). Il servizio si svolge comunque nel pieno rispetto dei tempi. Il refettorio è piuttosto ampio e funzionale e le insegnanti mangiano al tavolo con i bambini.

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 20/01/2017

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					1
ricettario produzione diete speciali presente e applicato		x					1
materie prime conformi ai requisiti del Capitolato		x					1
menu ordinario e menu diete speciali esposto e approvato Committente/ASL			x				-1
Piano di emergenza evacuazione esposto					x		0 Non visionato
Estratto piano Haccp e Dvr		x					1
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE							
Piano HACCP coerente con le attività svolte		x					1 Piano HACCP presente
procedura di rintracciabilità presente e applicata		x					1 Presente e attuata, visionati a campione modulistica
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 richiesti al Centro cottura
moduli di controllo HACCP compilati regolarmente		x					1 Controllati a campione le modulistica Haccp del mese corrente (rintracciabilità, controllo ricevimento merci, piano di sanificazione, registrazione temperature frigorifere)
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				1	
ispezioni ufficiali effettuate da Autorità Competente					x	0	nessuna
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				1	
Attestati di formazione in materia di sicurezza alimentare					x	0	Richiesti alla CIR
Attestati di formazione in materia di sicurezza sul lavoro					x	0	Richiesti alla CIR
Piano formativo coerente con quanto in capitolato/progetto di gara					x	0	Richiesti alla 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	Si tratta ad ogni modo di locali condivisi con gli insegnanti
locali in buono stato di manutenzione		x				1	
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	Però attenzione che tutti i bidoni sono chiusi con coperchio
piano di sanificazione ambientale tracciato					x		
RICEVIMENTO MATERIE PRIME							
accesso esterno protetto da tettoia antivevento/pioggia		x				1	
aperture dotate di protezioni contro infestanti			x			-1	
Pulizia e stato igienico dell'automezzo					x	0	
Pulizia e stato igienico dei contenitori isotermitici		x				1	Contenitori con coperchi usurati e rotti(vedi foto)
Verifica delle temperature dei pasti in ingresso					x		Proedura non attuata in quanto non richiesta dalla sede Centro Cottura
Verifica numero pasti ordinati prenotati		x					
Verifica numero e tipologia di diete speciali prenotate		x				1	
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI							

Dotazioni frigorifere pulite e ordinate					x	0	
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	SCUOLA PRIMARIA NON OPERA STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI
prodotti alimentari in confezione originaria rintracciabili		x				1	riferito a olio, condimenti, pane
prodotti in confezioni integre o correttamente richiuse		x				1	
etichettatura leggibile e conforme alla legislazione vigente		x				1	
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	
assenza di prodotti posti a terra		x				1	
prodotti non conformi identificati e segregati					x	0	
STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA							
locali puliti, ordinati e areati			x			-1	Ordine da migliorare.
locali in buono stato di manutenzione		x				1	
scaffali in materiale anticorrosione sanificabile		x				1	
assenza di prodotti posti a terra		x				1	
prodotti in confezione originaria identificati e rintracciabili		x				1	
prodotti in confezioni integre o correttamente richiuse		x				1	
etichettatura leggibile e conforme alla legislazione vigente		x				1	
TMC dei prodotti controllata e conforme (a campione)					x	0	
materie prime conformi ai requisiti del Capitolato		x				1	
Presenza di materiale non attinente		x				1	
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			-1	Ordine e pulizia sotto i lavelli da migliorare -Vedi foto .
attrezzature efficienti, pulite, manutentate		x				1	
aperture dotate di protezioni contro infestanti			x			-1	
lavamani dotato di sapone e carta monouso		x				1	
bidoni rifiuti chiusi e con apertura a pedale		x				1	non tutti
controllo temperature alimenti cottura		x				1	
semilavorati identificati e protetti		x				1	
corpi estranei potenziali contaminanti degli alimenti		x				1	

piano di sanificazione ambientale tracciato		x				1	
lavastoviglie funzionante		x				1	
acqua calda presente		x				1	
presenza di prodotti chimici adeguatamente stoccati (spazio dedicato)			x			-1	Stoccati a parte ma in maniera non conforme (vedi foto)
schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici					x	0	
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	
controllo temperature alimenti freddi in servizio (a campione)					x	0	Non sono presenti i termometri sul posto perché ritirati per il controllo inizio stagione.
controllo temperature alimenti caldi in servizio (a campione)					x	0	
Impatto visivo degli alimenti somministrati		x				1	
accessori di servizio monouso protetti da contaminazioni		x				1	

	A	C	NC	NNC	NA	Punteggio Audit
AUDIT generale della struttura	69	62	7	0	22	54,00
Punteggio Pesato		62	7	0		
Esito dell'audit (% di conformità)						89,86 %
CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE						
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA	8	6	2	0	2	87,50 %
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	9	9	0	0	2	100,00 %
FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	7	7	0	0	3	103,57 %
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE						
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE	45	40	5	0	15	93,89 %
RICEVIMENTO MATERIE PRIME	5	4	1	0	2	85,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	3	3	0	0	3	100,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA	11	10	1	0	1	95,45 %
LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI	12	9	3	0	1	87,50 %
SALA REFETTORIO	6	6	0	0	2	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



Cestelli lavastoviglie
invecchiati con parti
arrugginite



Bidoni regolarmente chiusi



Bidoni senza coperchio



Scaffali in ordine



Pulizia del pavimento
piastrelle sotto le
attrezzature, carente.



Pulizia del pavimento
piastrelle sotto le
attrezzature, carente



Prodotti di pulizia non in confezioni originarie



Riso al pecorino toscano



coscio di pollo al forno con fagiolini in umido