



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	• 25/09/2019
	• 12.45 - 13.13
Referenti Comunali	Auditor
• Alessandro Ristori Ufficio Politiche Educative	• Dott.ssa Daniela Iurilli, Specialista G&A
Pasti Serviti e Organico di Servizio	Unità Produttiva e Tipologia di Servizio
• 117 bambini + 8 insegnanti	• Primaria Gragnano
• 2ASM: Costanzo Mirella 11.00 -14.00; Elena Casella 12.00 -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 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

La scuola di Gragnano non dispone né di locale cucina né di un vero refettorio, pertanto le rilevazioni sono molto minime e si rifanno all'osservazione del processo di consumo del pasto in condizioni un po' costrette e circoscritte che generano un ambiente rumoroso. La presenza della porta finestra che adesso è possibile aprire (diversamente dagli anni precedenti) consente di ridurre un minimo la sensazione di costrizione.

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						
fascicolo SCIA presente e aggiornato						0 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/grammaturo/Progetto tecnico				x		0
ricettario produzione alimenti ordinari presente e applicato	x					1
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
Piano di emergenza evacuazione esposto				x		0 Da verificare presso sede centrale CIR
Estratto piano Haccp e Dvr				x		0
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE						
Piano HACCP coerente con le attività svolte						0
procedura di rintracciabilità presente e applicata						0
procedura di gestione allerte presente ed efficace						0
Presenza campioni pasto test e conservabilità per 72 ore						0
certificati di conformità MOCA presenti						0
moduli di controllo HACCP compilati regolarmente						0
piano controlli analitici presente e tracciato						0
piano di sanificazione ambientale presente e tracciato						0
piano di manutenzione tecnica presente e tracciato						0
piano di disinfestazione presente e tracciato						0
ispezioni ufficiali effettuate da Autorità Competente						0 Non nell'anno corrente
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 presso la sede centrale CIR
Attestati di formazione in materia di sicurezza sul lavoro					x	0	Richiesti presso la sede centrale CIR
Piano formativo coerente con quanto in capitolato/progetto di gara					x	0	Richiesti presso la sede centrale CIR
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE							
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE							
aree dedicate e percorso coperto dalla produzione					x	0	I locali per il personale si trovano in una nicchia a muro
locali puliti, ordinati e con idoneo microclima			x			-1	del tutto inidonea ma al momento non ci sono alternative. Quindi non si possono definire adeguati ma al momento rappresentano l'unica soluzione.
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	0	
bidoni rifiuti chiusi e con apertura a pedale					x	0	
piano di sanificazione ambientale tracciato					x	0	
RICEVIMENTO MATERIE PRIME							
accesso esterno protetto da tettoia antivento/pioggia		x				1	
aperture dotate di protezioni contro infestanti					x	0	
Pulizia e stato igienico dell'automezzo					x	0	La merce era già arrivata al momento dell'audit
Pulizia e stato igienico dei contenitori isotermitici		x				1	
Verifica delle temperature dei pasti in ingresso					x	0	Tendenzialmente è una procedura non richiesta che non viene eseguita
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	
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						0
scaffali in materiale anticorrosione facilmente sanificabili						0
assenza di prodotti posti a terra						0
prodotti non conformi identificati e segregati					x	0
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				1
assenza di prodotti posti a terra		x			x	1
prodotti in confezione originaria identificati e rintracciabili		x			x	1
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	0
TMC disinfettanti controllati e conformi (a campione)					x	0
LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI						
locale pulito, ordinato e con idoneo microclima					x	0
attrezzature efficienti, pulite, mantenute					x	0
aperture dotate di protezioni contro infestanti					x	0
lavamani dotato di sapone e carta monouso					x	0
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	0
piano di sanificazione ambientale tracciato					x	0
lavastoviglie funzionante					x	0
acqua calda presente					x	0
presenza di prodotti chimici adeguatamente stoccati (spazio dedicato)					x	0

schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici					x	0	Da verificare presso sede centrale CIR
SALA REFETTORIO							
locale pulito, ordinato e con idoneo microclima,			x			-1	Come già evidenziato il locale refettorio non è adeguato per ampiezza a funzione d'uso della stanza che viene utilizzata. Ma al momento è l'unica soluzione. La presenza della portafinestra ha migliorato il microclima rispetto al passato.
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	
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	27	24	3	0	51	21,00
Punteggio Pesato		24	3	0		
Esito dell'audit (% di conformità)						88,89 %
CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE						
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA	4	4	0	0	5	100,00 %
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	0	0	0	0	0	0,00 %
FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	7	7	0	0	3	75,00 %
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE						
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE	16	13	3	0	43	90,63 %
RICEVIMENTO MATERIE PRIME	4	4	0	0	3	100,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI	0	0	0	0	3	0,00 %
STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA	3	3	0	0	11	100,00 %
LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI	0	0	0	0	13	0,00 %
SALA REFETTORIO	6	4	2	0	2	83,33 %

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



Condimento pasta da parte
delle sporzionatrici



Pasta al pesto



Spezzatino di manzo e
zucchine prezzemolate



Dieta speciale no carne.
Ceci e zucchine
prezzemolate



Unico scaffale di stoccaggio materiali



Nicchia spogliatoio