PUNTI AUDITATI		STRUTTURA					
		C	NC	NNC	NA		NOTE
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/grammatura/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	*In fase di validazione formale presso la USL2*
Piano di emergenza evacuazione esposto					x	0	*Da verificare presse sede centrale CIR*
Estratto piano Haccp e Dvr					x	0	
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	0	*Da verificare presso sede centrale CIR*
Presenza campioni pasto test e conservabilità per 72 ore		x				1	
certificati di conformità MOCA presenti					x	0	
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 sede centrale CIR*

ispezioni ufficiali effettuate da Autorità Competente					x	0	
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	*Da richiedere presso sede centrale CIR*
Attestati di formazione in materia di sicurezza sul lavoro					x	0	*Da richiedere presso sede centrale CIR*
Piano formativo coerente con quanto in capitolato/progetto di gara					x	0	*Da richiedere presso sede centrale 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	
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	
piano di sanificazione ambientale tracciato		x				1	
RICEVIMENTO MATERIE PRIME							
accesso esterno protetto da tettoia antivento/pioggia		x				1	
aperture dotate di protezioni contro infestanti		x				1	
Pulizia e stato igienico dell'automezzo					x	0	*La merce era già arrivata al momento dell'audit*
Pulizia e stato igienico dei contenitori isotermici		x				1	
Verifica delle temperature dei pasti in ingresso					x	0	*Tendenzialmente è una procedure non richiesta che non viene eseguita*
Verifica numero pasti ordinarti prenotati		X				1	
Verifica numero e tipologia di diete speciali prenotate		x				1	
STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI							
Dotazioni frigorifere pulite e ordinate		x				1	
Dotazione frigorifere tarate in buono stato di manutenzione		x				1	
Dotazioni frigorifere suddivise per categoria merceologica		x				1	
prodotti conservati in assenza di promiscuità		x				1	

capacità delle dotazioni frigorfiere sufficiente agli approvvigionamenti effettuati		x				1	
prodotti alimentari in confezione originaria rintracciabili		x				1	
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				1	
materie prime conformi ai requisiti del Capitolato		x				1	
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	
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				1	
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	
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	
controllo temperature alimenti cottura		x				1	
semilavorati identificati e protetti		x				1	
corpi estranei potenziali contaminanti degli alimenti					x	0	
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	
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	
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	**71**	71	0	0	**19**	**71,00**
Punteggio Pesato		71	0	0		
Esito dell'audit (% di conformità)						**100,00 %**
CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE						
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA	4	4	0	0	5	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	53	53	0	0	7	100,00 %
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	11	11	0	0	2	100,00 %
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 percepite 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 CONFORMITA' evidenziate è necessario intraprendere quanto prima AZIONI CORRETTIVE
L'esercizio HA SUPERATO CON ESITO POSITIVO L'AUDIT DI VERIFICA ma si sono riscontrate NON CONFORMITA' da rimuovere. E' necessario quindi valutare opportune AZIONI CORRETTIVE
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;		**C= Conformità**
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.		**NC=Non Conformità Lieve**
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.		**NNC= Non Conformità Grave**
punto non sottoposto a verifica per cause di forza maggiore; si approfondisce per via operativa e documentale con l'audit successivo.		**NA= Non Auditato**