



COMUNE DI CAPANNORI

**RAPPORTO DI AUDIT REFETTORI SCOLASTICI - COMUNE DI CAPANNORI (LU)**

**COMMITENTE:** 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
	• 11.35 - 12.45
Referenti Comunali	Auditor
•	• Dott.ssa Daniela Iurilli, Specialista G&A
Pasti Serviti e Organico di Servizio	Unità Produttiva e Tipologia di Servizio
• 17 bambini + 5 insegnanti	• <b>Infanzia di Castelvecchio</b>
• 1 ASM Bertoli Barbara 9.30 -14.00	• 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 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**

*Cucina pulita e funzionale. Le temperature del pollo sono piuttosto basse all'arrivo ovvero 44,5°C. I fagiolini troppo cotti lasciati nell'acqua di cottura quanto arriviamo a fare la verifica. Per il resto la struttura di cucina è tenuta bene in ordine sia in termini di organizzazione che di documentazione. Va segnalato che la frutta sembra essere sempre troppo contata e non sufficiente per i bambini. Si segnala inoltre che i cestelli della lavastoviglie sono vecchi e con parti esposte arrugginite quindi da sostituire. Ho inoltre avuto l'occasione di parlare con le maestre che hanno l'abitudine di mangiare al tavolo adulti osservando i bambini da lì. L'ambiente è silenzioso...anche troppo. Chiedo come vedono la possibilità di animare un po' la situazione interagendo un po' di più con i bambini o istituendo modalità che li possono coinvolgere (fare il cameriere o altro). Le maestre si prestano serenamente alla conversazione ma espongono diverse frustrazioni circa tentativi di coinvolgimento che erano possibili in passato e poi in seguito alle nuove norme si sono resi più rischiosi che altro. Questo aspetto ne ha limitato fino a spegnere quasi del tutto l'iniziativa.*

**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>						
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
Piano di emergenza evacuazione esposto				x		0 Da verificare presso sede centrale CIR
Estratto piano Haccp e Dvr				x		0
<b>GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>						
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 In verifica presso sede CIR
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			x	1	
<b>FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE</b>							
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 sede CIR
Attestati di formazione in materia di sicurezza sul lavoro					x	0	Richiesti presso sede CIR
Piano formativo coerente con quanto in capitolato/progetto di gara					x	0	Da richiedere presso sede centrale CIR
<b>IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</b>							
<b>SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE</b>							
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	0	
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	
<b>RICEVIMENTO MATERIE PRIME</b>							
accesso esterno protetto da tettoia antivento/pioggia		x				1	
aperture dotate di protezioni contro infestanti		x				1	
Pulizia e stato igienico dell'automezzo		x				1	
Pulizia e stato igienico dei contenitori isotermici		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	
<b>STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI</b>							
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 frigorifere 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	
<b>STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA</b>							
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	
<b>LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI</b>							
locale pulito, ordinato e con idoneo microclima		x				1	
attrezzature efficienti, pulite, mantenute		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
<b>SALA REFETTORIO</b>							
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			x	1	
controllo temperature alimenti caldi in servizio (a campione)			x			-1	La pietanza petti di pollo presentava una temperatura significativamente bassa 44,5°C
Impatto visivo degli alimenti somministrati		x				1	
accessori di servizio monouso protetti da contaminazioni		x				1	

	A	C	NC	NNC	NA	Punteggio Audit
<b>AUDIT generale della struttura</b>	<b>74</b>	73	1	0	<b>18</b>	<b>72,00</b>
<b>Punteggio Pesato</b>		73	1	0		
<b>Esito dell'audit (% di conformità)</b>						<b>98,65 %</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	4	100,00 %
FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	7	7	0	0	3	100,00 %
<b>IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</b>						
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE	55	54	1	0	6	99,09 %
RICEVIMENTO MATERIE PRIME	6	6	0	0	1	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	8	7	1	0	1	93,75 %

**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

allineamento tra attività documentale e operativa con i requisiti di legge ed il capitolato di servizio;

**C= Conformità**

<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> deviazione marginale rispetto ai requisiti di legge ed allo standard di servizio;</li> <li><input type="checkbox"/> non compromette lo standard di qualità e sicurezza del servizio;</li> <li><input type="checkbox"/> genera penali lievi in relazione al mancato rispetto del capitolato di servizio;</li> <li><input type="checkbox"/> può generare sanzioni amministrative in caso di ispezione dell'Autorità Competente.</li> </ul>		<p><b>NC=Non Conformità Lieve</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> deviazione sostanziale rispetto ai requisiti di legge ed allo standard di servizio;</li> <li><input type="checkbox"/> compromette lo standard di qualità e sicurezza del servizio;</li> <li><input type="checkbox"/> genera penali gravi in relazione al mancato rispetto del capitolato di servizio;</li> <li><input type="checkbox"/> può generare sanzioni amministrative e penali in caso di ispezione dell'Autorità Competente.</li> </ul>		<p><b>NNC= Non Conformità Grave</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> punto non sottoposto a verifica per cause di forza maggiore;</li> <li><input type="checkbox"/> si approfondisce per via operativa e documentale con l'audit successivo.</li> </ul>		<p><b>NA= Non Auditato</b></p>



Automezzo consegna cibo.  
Pulito. In ordine.



Frigoriferi puliti nella cucina.



Cucina ordinata. Bidoni chiusi.



Cestelli lavastoviglie arrugginiti con pezzi del rivestimento che si staccano.





Servizi igienici puliti. Carta e sapone presenti.



Risotto al pecorino toscano.