



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 |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Non presenti | <ul style="list-style-type: none">26/09/201913.00 - 13.40 |
| Referenti Comunali | Auditor |
| <ul style="list-style-type: none">Antonella Rudii Ufficio Politiche Educative | <ul style="list-style-type: none">Dott. Massimo Artorige Giubilesi, Specialista G&A |
| Pasti Serviti e Organico di Servizio | Unità Produttiva e Tipologia di Servizio |
| <ul style="list-style-type: none">129 bambini + 11 adulti. 3 diete speciali + 9 diete etnico-religiose.Giovannetti Ornella (2 ore), Dinelli Mariangela (3 ore), Nutini Cheti (2 ore) | <ul style="list-style-type: none">Primaria Marlia + Cucina e Lavaggio Nido Cosimo (adiacente)Ricevimento pasti veicolati, porzionamento, distribuzione al self service. |

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'onori 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

L'audit è stato effettuato al termine del servizio, quando erano in corso operazioni di sbarazzo e pulizia sia nella cucina Nido Cosimo con relativo locale distaccato per il lavaggio, sia nei locali di servizio della Scuola Primaria. Si evidenziano alcune problematiche significative, più volte segnalate, relative alla protezione della porta della cucina dell'asilo Nido contro insetti volanti e striscianti, di apertura dei chiusini per una pulizia efficace e di acquisto di bidoni rifiuti con coperchio e apertura a pedale. L'assaggio dell'acqua potabile ha evidenziato un profilo sensoriale non conforme (colore opalescente, odore minerale, sapore indefinito, gusto tipo "acqua di ferro da stiro"), anche come riferito delle addette al servizio. Si consiglia di utilizzare acqua in bottiglia PET ma di risolvere con efficacia la problematica del trattamento dell'acqua potabile, sia per usi alimentari che per la lavastoviglie che presenta un discreto deposito di calcare.

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 | | | | x | | 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 (n°7 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 Validato da USL2 |
| Piano di emergenza evacuazione esposto | x | | | | | 1 |
| 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 | | | | | 1 Da verificare presso sede centrale CIR |
| Presenza campioni pasto test e conservabilità per 72 ore | x | | | | | 1 Presenti e conservati a -18°C per 3 giorni |
| certificati di conformità MOCA presenti | x | | | | | 1 Verificati presso il centro cottura CIR |
| moduli di controllo HACCP compilati regolarmente | | | | x | | 0 |
| 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 | Non effettuate ispezioni nell'anno in corso |
| 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 | | -3 | I guanti anticalore in neoprene bianco sono ammalorati e devono essere sostituiti |
| Attestati di formazione in materia di sicurezza alimentare | | | | | x | 0 | In corso di verifica presso il centro cottura CIR |
| Attestati di formazione in materia di sicurezza sul lavoro | | | | | x | 0 | In corso di verifica presso il centro cottura CIR |
| Piano formativo coerente con quanto in capitolato/progetto di gara | | | | | x | 0 | In corso di verifica presso il centro cottura 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 | | -3 | Tutti i bidoni non sono conformi e devono essere sostituiti con coperchio e comando a pedale |
| piano di sanificazione ambientale tracciato | | | | | x | 0 | |
| RICEVIMENTO MATERIE PRIME | | | | | | | |
| accesso esterno protetto da tettoia antivento/pioggia | | | | x | | -3 | La zona di arrivo dei contenitori è priva di tettoia, così come la porta di accesso sul cortile della cucina del Nido che evidenzia una retina rotta e inefficace per la protezione contro gli insetti volanti e striscianti |
| aperture dotate di protezioni contro infestanti | | | | x | | -3 | Il locale cucina del Nido ha una porta che comunica con il cortile con la protezione contro insetti volanti e striscianti rotta in più punti; si consiglia di installare anche una gabbia luminosa/ormonale di cattura |
| Pulizia e stato igienico dell'automezzo | | | | | x | 0 | Il servizio era terminato al momento dell'audit |
| Pulizia e stato igienico dei contenitori isotermini | | | x | | | -1 | Alcuni contenitori isotermini risultano ammalorati e devono essere sostituiti |

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|---|---|
| Verifica delle temperature dei pasti in ingresso | | | | | x | 0 | Procedura non prevista dal MGSA CIR |
| Verifica numero pasti ordinati prenotati | | | | | x | 0 | |
| Verifica numero e tipologia di diete speciali prenotate | | | | | x | 0 | |
| 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 | | 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 | Non sono presenti prodotti non conformi |
| 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 | 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 | | | | 1 | |
| TMC disinfettanti controllati e conformi (a campione) | | x | | | | 1 | |
| LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI | | | | | | | |
| locale pulito, ordinato e con idoneo microclima | | | | | x | 0 | |
| attrezzature efficienti, pulite, manutentate | | x | | | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|--|----|---|
| aperture dotate di protezioni contro infestanti | | | | x | | | -3 | I locali adibiti al servizio della Scuola Primaria non presentano aperture di comunicazione con l'esterno, mentre la cucina del Nido presenta una retina sulla porta rotta in più punti |
| lavamani dotato di sapone e carta monouso | | x | | | | | 1 | |
| bidoni rifiuti chiusi e con apertura a pedale | | | x | | | | -1 | I bidoni devono essere sostituiti sia nella cucina del Nido che nella parte della Scuola Primaria |
| 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 | | | | | 1 | |
| acqua calda presente | | x | | | | | 1 | |
| presenza di prodotti chimici adeguatamente stoccati (spazio dedicato) | | x | | | | | 1 | |
| schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici | | | | | | | 0 | Verificate presso il centro cottura CIR |
| SALA REFETTORIO | | | | | | | | |
| locale pulito, ordinato e con idoneo microclima | | | | | x | | 0 | Al momento dell'audit erano in corso operazioni di riassetto e pulizia nel refettorio della Scuola Primaria, mentre erano terminate quelle relative al refettorio dell'Asilo Nido |
| locale con buona insonorizzazione | | | | | x | | 0 | |
| rispetto orari servizio | | | | | x | | 0 | |
| grammature conformi al capitolato | | | | | x | | 0 | |
| 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 | | 0 | |
| accessori di servizio monouso protetti da contaminazioni | | | | | x | | 0 | |

| | A | C | NC | NNC | NA | Punteggio Audit |
|--|-----------|----|----|-----|-----------|-----------------|
| AUDIT generale della struttura | 49 | 42 | 2 | 5 | 41 | 25,00 |
| Punteggio Pesato | | 42 | 2 | 15 | | |
| Esito dell'audit (% di conformità) | | | | | | 65,31 % |
| CONTROLLO DOCUMENTALE E STRUTTURALE | | | | | | |
| DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA | 5 | 5 | 0 | 0 | 5 | 100,00 % |
| GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE | 9 | 9 | 0 | 0 | 2 | 100,00 % |
| FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE | 7 | 6 | 0 | 1 | 3 | 103,57 % |
| IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE | | | | | | |
| SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE | 28 | 22 | 2 | 4 | 31 | 82,14 % |
| RICEVIMENTO MATERIE PRIME | 3 | 0 | 1 | 2 | 4 | 16,67 % |
| STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI | 3 | 3 | 0 | 0 | 3 | 100,00 % |
| STOCCAGGIO PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA | 9 | 9 | 0 | 0 | 3 | 100,00 % |
| LAVORAZIONE/COTTURA ALIMENTI | 7 | 5 | 1 | 1 | 5 | 78,57 % |
| SALA REFETTORIO | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0,00 % |

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 |



Alcuni contenitori sono ammalorati e devono essere sostituiti



Il locale lavaggio della cucina del Nido presenta un muro scrostato che deve essere ripristinato



Presenza di materiali di vario genere negli spogliatoi e servizi igienici del personale



I bidoni dei rifiuti nella cucina del Nido devono essere sostituiti e attraggono infestanti dall'esterno anche a causa della porta sempre aperta. La retina di protezione contro insetti volanti e striscianti è rotta in più punti



Gli estintori devono essere appesi e identificati con apposito cartello



I tombini nella cucina del Nido devono essere apribili e pulibili per prevenire la proliferazione di insetti striscianti