



AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA BRIANZA

Sede Legale: V.le Elvezia 2 - 20900 Monza C.F. e P.IVA 0931419096
 Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria UOC IAN - UOS Monza Brianza
 via De Amicis, 17 20900 Monza Tel. 0392384767-4641 - Fax 039389715
 uo.iamo@ats-brianza.it - dpm_monza@pec.aslmb.it
 Sistema Qualità certificato ISO 9001 da IMQ-CSQ ID2758 rev.2

Verbale di Ispezione N° CM0237-22118-00

Eseguito in data 22/11/2018

RAGIONE SOCIALE

CIRCOLO GIOVANILE MASCHILE
UMBERTO I, 12

20853 Biassono (MB)

SEDE LEGALE

Parrocchia S. Martino V.

Via Ansperto 1

Biassono

Partita IVA/Codice fiscale: **94518020154**

Iniziato alle ore 15:00

Terminato alle ore 15:59

IMPIANTI

Bar, tavola fredda

RAPPRESENTANTE LEGALE

Ivano Spazzini

nato a Milano

il 5/6/1960

Codice fiscale: SPZVNI60H05F205L

ISPETTORI

- Sig. Caglio Marzio - Tecnico della prevenzione (Primo ispettore)
- Dott. Casalini Enrico Renzo - Tecnico della prevenzione (Ispettore)

LA PARTE

- Sig.ra Cazzaniga Emilio - Rappresentante del titolare (Parte) - CF:czzmle49s24a849c

OBIETTIVI

- Piano del controllo: Piano alimenti Sian
- Motivo del controllo: Attuazione programma
- Conformità alle norme CE

CAMPO

- Condizioni di pulizia e sanificazione
- Condizioni strutturali ed attrezzature
- Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura
- Riconoscimento/registrazione
- Sistema di stoccaggio e trasporto

CRITERI

- Reg. (CE) 178/02
- Reg. (CE) 852/04
- Reg. (CE) 882/04

Riconoscimento/registrazione

NEL LOCALE

Tutto l'impianto -

ATTREZZATURA

-

EVIDENZA n°1

Trattasi di attività di preparazione generi di caffetteria e cottura di brioches surgelate in bar dell'oratorio, con vendita di dolci e bevande, per tale attività è stata rilasciata dal comune di Biassono autorizzazione all'attività previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario rilasciato in data 28 marzo 1983.

Condizioni di pulizia e sanificazione

NEL LOCALE

Tutto l'impianto -

ATTREZZATURA

-

EVIDENZA n°2

I locali in uso, locale bar somministrazione - servizi igienici, deposito sono mantenuti puliti a pavimenti - pareti - soffitti - serramenti ecc. senza tracce di sporco pregresso e residui alimentari.

Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura

NEL LOCALE

Tutto l'impianto -

ATTREZZATURA

-

EVIDENZA n°3

I prodotti alimentari deperibili come latte posto in banco refrigerato, le brioches surgelate sono stoccate in congelatore a pozzetto nel locale deposito su ripiani puliti e protetti al fine di evitare possibili contaminazioni. I prodotti alimentari non deperibili sono stoccati in maniera ordinata su scaffalature con ripiani lisci e lavabili.

MODALITÀ CONTROLLO

Controllo documentale

TIPOLOGIA CONTROLLO

Attuazione/funzionamento procedura

RISULTANZA

Conforme

MODALITÀ CONTROLLO

Controllo visivo

TIPOLOGIA CONTROLLO

Attuazione/funzionamento procedura

RISULTANZA

Conforme

MODALITÀ CONTROLLO

Controllo visivo

TIPOLOGIA CONTROLLO

Attuazione/funzionamento procedura

RISULTANZA

Conforme

Condizioni strutturali ed attrezzature

NEL LOCALE
Tutto l'impianto -
ATTREZZATURA

MODALITA' CONTROLLO
Controllo visivo
TIPOLOGIA CONTROLLO
Attuazione/funzionamento procedura

RISULTANZA
Conforme

EVIDENZA n°4

Gli elementi costruttivi quali pavimenti, pareti, soffitti sono realizzati con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili. Nella zona preparazione bancone bar sono presenti macchina per il caffè, forno elettrico per la cottura di brioches, un lavello, una macchina per la cioccolata congelatore a pozzetto per i gelati. Nel deposito congelatore a pozzetto e scaffali in metallo.

Sistema di stoccaggio e trasporto

NEL LOCALE
Tutto l'impianto -
ATTREZZATURA

MODALITA' CONTROLLO
Controllo visivo
TIPOLOGIA CONTROLLO
Attuazione/funzionamento procedura

RISULTANZA
Conforme

EVIDENZA n°5

Le temperature dei frigoriferi e congelatori sono idonee al mantenimento della catena del freddo. Sono stati visionati i display delle apparecchiature frigorifere/gelo riscontrando le seguenti temperature: banco refrigerato + 5°C, congelatori a pozzetto -26°C. e - 22°C.

Riconoscimento/registrazione

NEL LOCALE
Tutto l'impianto -
ATTREZZATURA

MODALITA' CONTROLLO
Controllo visivo
TIPOLOGIA CONTROLLO
Attuazione/funzionamento procedura

RISULTANZA
Conforme

EVIDENZA n°6

L'attività è svolta nei seguenti locali, sala somministrazione con bancone bar, locale deposito e servizio igienico per il personale e per gli utenti.

DICHIARAZIONI

La parte resa edotta della possibilità di rilasciare dichiarazione non ha nulla da dichiarare.

CONCLUSIONI

In relazione a quanto controllato, non sono emerse non conformità.

Nei prossimi giorni Le sarà inviata una e-mail all'indirizzo "studlogec@virgilio.it" , da Lei indicato, per la compilazione di un questionario di valutazione, al fine di ottenere informazioni sul Suo grado di soddisfazione.

Copia del presente verbale, redatto in duplice copia, è rilasciata al presenziante che si impegna a consegnarlo all'Operatore del Settore Alimentare/MOCA. Il presente verbale, ove ne ricorrano gli estremi, vale ad ottemperare a quanto previsto dagli articoli 7 e 8 della L. n. 241 del 7/8/1990. In relazione a quanto prescritto, l'interessato può far pervenire, entro i tempi di adeguamento assegnati e comunque non oltre 30 gg. dalla notifica del presente verbale, istanze al direttore della scrivente UOC IAN. Le conclusioni di cui sopra sono da mettere in relazione esclusivamente con quanto esaminato nel corso dell'ispezione e con gli "obiettivi" e con il "campo" del controllo. **INFORMATIVA SULL'USO DEI DATI PERSONALI:** tutti i dati personali comunicati all'ATS della Brianza saranno trattati per le finalità istituzionali e consentite dalla legge nel rispetto delle prescrizioni del Reg. UE 679/2016; il trattamento dei dati avviene utilizzando strumenti e supporti sia cartacei che informatico-digitali; il Titolare del trattamento dei dati è l'ATS della Brianza; l'interessato può esercitare i diritti previsti dagli articoli 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 22 del Reg.UE 679/2016, ai seguenti recapiti: E-mail: protocollo@ats-brianza.it - PEC: protocollo@pec.ats.brianza.it; l'informativa completa è reperibile presso l'ATS e/o consultabile sul sito web dell'ente all'indirizzo: <https://www.ats-brianza.it> - Amministrazione Trasparente - Altri Contenuti - Dati Ulteriori - 2.4.7 Privacy; il DPO (Art. 37 Reg. 679/2016) nominato dall'ATS della Brianza è il Dott. Luigi Recupero, individuato dalla LTA S.r.l. Vicolo delle Palle, 25 - Roma. L'ATS della Brianza crede nei valori etici e nella legalità quali strumenti imprescindibili per prevenire la corruzione e ogni forma di scorretta amministrazione. Il Responsabile per la Prevenzione della Corruzione, è la dott.sa Raffaella Clelia Borra contattabile al seguente indirizzo mail: "responsabile.anticorruzione@ats-brianza.it".