

CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA SOMMINISTRAZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

REV. 3.1 DEL 28/04/17

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
2	I locali dove vengono serviti i pasti si presentano idonei ed in buono stato igienico?		Visiva	0	2	
3	La produzione dei pasti avviene in un laboratorio posto lontano dal luogo di somministrazione?		Visiva	2	0	
4		Si rileva che le modalità di conservazione dei pasti aumentano i rischi di contaminazione?	Visiva	10	0	
5	Le attrezzature dove vengono conservati gli alimenti prima della distribuzione sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	8	
6	Le attrezzature si presentano sufficientemente pulite tenuto conto della conservazione in corso?		Visiva	0	7	
7	I prodotti cotti sono mantenuti in un range tra +10°C e +62°C?		Visiva	8	0	
8	Alcuni pasti vengono riscaldati al momento?		Visiva	2	0	
9	I tavoli, le tovaglie e la posateria si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	3	
10	Le stoviglie sono monouso?		Visiva	0	2	

11	La distribuzione di pasti è del tipo self service?		Visiva	2	0	
12		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	Visiva	0	9	
13		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?	Visiva	0	7	
14		Si nota che la mancanza di posateria per ogni piatto, costringe gli avventori ad utilizzare ognuno le proprie posate ?	Visiva	9	0	
15	La distribuzione di pasti è del tipo servito al tavolo?		Visiva	1	0	
16	Sono utilizzati contenitori unici da cui il personale preleva la porzione?		Visiva	1	0	
17		I contenitori sono tenuti in modo da evitare la contaminazione degli alimenti ivi conservati?	Visiva	4	0	
18		Si rileva che la distribuzione è lenta e pertanto gli alimenti sostano troppo tempo nei contenitori?	Visiva	2	0	
19	La distribuzione di pasti è del tipo servito al banco?			0	1	
20	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	10	
21	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?			0	9	
22	La posateria è sufficientemente protetta da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	6	
23	E' previsto il pagamento dei pasti?			1	0	
24		L'addetto al pagamento manipola contemporaneamente anche prodotti alimentari e/o posateria?		4	0	
25	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
26	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	8	

27	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	8	
28	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
29	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
30	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
31		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
32	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
33	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
34	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
35	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
36	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
37	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
38	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
39	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
40	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	

41	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
42	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
43		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
44		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
45		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
46		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
47	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
48	Sono presenti servizi igienici sul posto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
49	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
50	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	10	
51	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	15	
52		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
53		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
54	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
55	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
56	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
57	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
58	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
59	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

60	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
61	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	0	0	
62		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
63	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	0	
64		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
65	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
66	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
67	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
68	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
69	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
70	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
71	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
72	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
73	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
74		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
75	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	2	
76	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
77	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	20	
78	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	4	0	

79	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	1	
80	E' dotato di armadietti?		visiva	0	9	
81		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	7	
82		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
83		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
84		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
85		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
86	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
87	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
88	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
89	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
90	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
91	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
92	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
93	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
94	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
95	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

96	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
97	L'azienda somministra in media meno di 200 pasti al giorno?		Documentale	5	0	
98	L'azienda somministra in media tra i 200 ed i 500 pasti al giorno?		Documentale	15	0	
99	L'azienda somministra in media tra i 500 ed i 1500 pasti al giorno?		Documentale	30	0	
100	L'azienda somministra in media oltre i 1500 pasti al giorno?		Documentale	45	0	
101	L'ampiezza della zona somministrazione è sufficientemente proporzionata all'entità dell'attività?		Visiva, documentale	0	15	
102	L'impresa somministra pasti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	27	0	
103	L'impresa somministra pasti per la refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	27	0	

104	Vengono somministrati anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
105		Sono sufficientemente tenuti divisi dagli altri prodotti alimentari?	Visiva	0	23	
106		Viene utilizzata la stessa posateria degli altri prodotti alimentari?	Visiva	23	0	
107		Si notano altri comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
108		I pasti ivi presenti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
109	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
110	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			80	0	
111	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			200	0	
112	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
113	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
114	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
115	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
116	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		