

## CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "A"

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
1	Esiste un ingresso indipendente per l'entrata della merce?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
2	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
3	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		visiva	0	3	
4	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
5		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
6		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
7	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
8	L'impresa detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	1	0	
9	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	14	
10	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	

11		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
12		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
13		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
14		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
15		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
16		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
17		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
18		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
19		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
20		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
21		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
22	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
23		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
24		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
25		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
26	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	1	0	
27	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	18	
28	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
29		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
30		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
31		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	

32		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
33		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
34		Le guarnizioni delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
35		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
36		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
37		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
38		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
39	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
40		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
41		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
42		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
43	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
44	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
45	I locali di produzione sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	5	
46	I locali di produzione sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
47	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	1	
48	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
49		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	2	
50		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
51		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni di carico o scarico in corso?	Visiva	2	0	
52	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	

53		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
54		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
55		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
56	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
57		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
58		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
59	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
60	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
61	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
62		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
63	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
64		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
65	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	4	0	
66	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
67	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
68	Esiste una zona destinata esclusivamente al lavaggio delle stoviglie e degli utensili?		Visiva, documentale	0	9	
69	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	6	
70	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
71		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
72		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
73	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
74		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
75	Esiste un impianto di aspirazione per i fumi ed i vapori prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	

76		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
77	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
78	La temperatura all'interno dei locali di produzione risulta essere troppo alta?		Strumentale	4	0	
79	E' presente un abbattitore di temperatura?		visiva	0	4	
80	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti simili?		visiva	10	0	
81		Anche se posta all'esterno dei locali cucina , tale postazione è strutturata in maniera sufficientemente igienica (p.e. evitando che gli avventori abbiano contatto diretto con gli alimenti o con i piani di preparazione)?	visiva	0	15	
82		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	5	
83		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
84		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	14	
85		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	30	0	
86		Si rileva la presenza di cassette di legno per la frutta presumibilmente utilizzate per essere bruciate?	visiva	11	0	
87	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
88		Tali prodotti sono contenuti in contenitori adeguatamente identificati?	visiva	0	6	
89	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
90		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
91		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	

92		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
93		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
94		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
95		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
96		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	3	0	
97	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 +30, -30 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
98	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
99	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
100		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
101	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
102	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
103	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
104	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
105	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
106	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
107	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
108	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
109	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
110	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
111	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
112	Nei locali sono presenti materiali estranei?		visiva	7	0	

113	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
114	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
115	Nella zona di somministrazione vengono esposti prodotti alimentari?		Visiva	5	0	
116		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	Visiva	0	8	
117		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?	Visiva	0	6	
118		Si nota che la mancanza di posateria per ogni piatto, costringe gli avventori ad utilizzare ognuno le proprie posate ?	Visiva	8	0	
119	La conservazione nella zona di somministrazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti è attuata in maniera da presentare rischi di contaminazione?		Visiva	4	0	
120	Esiste un contenitore chiuso e pulito per la conservazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti?		Visiva	0	3	
121	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	3	
122	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 III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
123	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
124		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
125		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
126		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	
127		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
128	Il ciclo di lavorazione dell'impresa porta alla produzione di olii esausti?		visiva	1	0	
129		L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?	Visiva	0	4	
130	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 IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
131	I servizi si trovano in un locale separato dalla cucina?		Visiva, documentale (planimetria)	17	0	
132	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
133	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	10	
134	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	15	
135		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
136		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
137	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
138	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
139	Gli asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
140	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
141	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
142	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
143	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	
144	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	0	0	
145		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	

146	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	0	
147		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
148	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
149	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
150	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
151	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
152	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
153	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	
154	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
155	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
156		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
157	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
158	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	2	
159	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 V: SPOGLIATOIO**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
160	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 somministrazione?		visiva	0	9	
161	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
162	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
163	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
164		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
165		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
166		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
167		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
168		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
169	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 VI: PERSONALE**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
170	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	6	
171	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
172	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
173	Le unghie, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
174	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
175	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	4	0	
176	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
177	Si rileva la presenza di personale che fuma e/o di cicche di sigaretta all'interno dei locali?		visiva	2	0	
178	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 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
179	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	8	0	
180	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	18	0	
181	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	35	0	
182	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	70	0	
183	L'ampiezza di tutta la struttura (cucina, deposito, zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione tenuto conto del numero massimo di avventori possibile?		Visiva, documentale	0	15	
184	L'azienda prepara anche prodotti di pasticceria?		Visiva, documentale	5	0	
185	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	30	0	
186		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
187		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
188		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
189		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
190	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
191	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
192	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
193	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
194	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
195	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
196	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 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE			0