

**REGIONE CAMPANIA**

**CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "B"**

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 una zona divisa di produzione dal pubblico da un bancone?		Documentale	0	5	
2		La zona preparazione posta dietro al bancone è sufficientemente ampia?	Visiva	0	5	
3		Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?	visiva	3	0	
4		Si rileva un eccessivo affollamento del personale?	visiva	3	0	
5		La zona preparazione posta dietro al bancone presenta gli angoli di giunzione arrotondati?	Visiva	0	1	
6		Esiste un ingresso indipendente per il personale in modo che questi entri nel retrobanco già con abiti da lavoro?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
7	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	1	
8	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	1	0	
9		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	1	
10	Il posizionamento delle attrezzature può ostacolare una adeguata pulizia della zona?		visiva	4	0	
11	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
12	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	4	
13	Sono presenti uno o più lavabi per il lavaggio delle mani?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
14		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
15		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	Tattile	0	2	
16	Esistono lavabi per il lavaggio delle utensilerie e stoviglie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
17	Esiste una zona destinata esclusivamente al lavaggio delle stoviglie e degli utensili?		Visiva, documentale	0	5	
18	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
19	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	

20	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione o vendita?		visiva	0	2	
21	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	2	
22		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
23		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
24	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
25	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	1	0	
26	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	15	
27	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
28		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
29		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
30		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	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	1	0	
33		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	1	0	
34		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
35		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
36		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
37		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
38		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	1	

39		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
40	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	2	
41		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
42		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
43		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
44		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
45	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	1	0	
46	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	15	
47	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
48		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
49		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
50		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
52		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
53		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	1	0	
54		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
55		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
56		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
57		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
58		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	1	

59		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
60	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	2	

61		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
62		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
63		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
64		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
65	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	4	0	
66		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	15	0	
67	L'azienda vende gelati in confezioni originali?		Visiva	2	0	
68		La temperatura di conservazione è superiore ai -18°C?	Strumentale	20	0	
69	L'azienda vende gelati da spatolare al momento della richiesta?		Visiva	4	0	
70		La spatola o il dosatore vengono sciacquati in acqua <u>non</u> corrente?	Visiva	2	0	
71		L'incasso dei soldi viene fatto dallo stesso personale che spalma il gelato?	Visiva	3	0	
72	L'azienda vende prodotti freschi di pasticceria con crema?		Visiva	3	0	
73		Sono tenuti ad una temperatura compresa tra +10 e +62°C?	Strumentale	15	0	
74	L'azienda vende prodotti alimentari in genere?		Visiva	3	0	
75		La loro vendita è attuata in modo igienico?	Visiva	0	15	
76	Sono presenti vetrine per l'esposizione di prodotti da forno e da pasticceria?		Visiva	4	0	
77		L'esposizione garantisce l'igiene?	Visiva	0	10	
78		Il prelievo è effettuato self service?	Visiva	6	0	
79	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	10	

80	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
81	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
82	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
83		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
84	Tutti i prodotti alimentari e le bevande si presentano in buono stato di conservazione?		Ispettiva	0	30	
85	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		Visiva	15	0	
86	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		Visiva	20	0	
87	Si nota la presenza di alimenti e bevande preparate precedentemente e mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	4	0	
88	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	3	0	
89	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia, tenuto conto delle lavorazioni in corso?		Visiva	0	12	
90	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	3	
91	Gli edulcoranti sono esposti in monoporzioni o in modo da assicurare un buon grado di igienicità?		Visiva	0	3	
92	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		Visiva	2	0	
93	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		Visiva	2	0	
94	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	3	0	

95	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti animali?		Visiva	12	0	
96	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
97	Nella zona di somministrazione le stoviglie e le tovaglierie sono mantenute in modo sufficientemente idoneo?		Visiva	0	4	
98	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	4	
99	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						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
100	Esistono contenitori per rifiuti?		Visiva	0	8	
101		Sono dotati di chiusura a pedale?	Visiva	0	2	
102		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	Visiva	2	0	
103		Sono dotati di sacchetto interno?	Visiva	0	2	
104	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	
105	I servizi si trovano in un locale separato dal bar?		Visiva, documentale (planimetria)	13	0	
106	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	5	
107	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	6	
108		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	1	
109		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
110	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	4	
111	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	
112	Gli asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	
113	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
114	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
115	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
116	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	
117	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
118		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
119	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	

120		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
121	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
122	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
123	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
124	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
125	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
<b>CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI</b>						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
126	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	12	0	
127	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
128		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
129	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	1	
130	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	1	
131	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	
132	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, documentale	0	7	
133	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva, documentale	2	0	
134	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	1	
135	E' dotato di armadietti?		Visiva	0	4	
136		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	Visiva	0	2	
137		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	Visiva	0	1	
138		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	1	
139		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
140		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	Visiva	0	1	
141	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
142	Il personale è idoneamente abbigliato?		Visiva	0	3	
143	Indossa idoneo copricapo?		Visiva	0	2	
144	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		Visiva	0	2	
145	Le unghie, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		Visiva	0	2	
146	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		Visiva	1	0	
147	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		Visiva	3	0	
148	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
149	Si rileva la presenza di personale che fuma e/o di cicche di sigaretta all'interno dei locali?		Visiva	2	0	
150	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 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
151	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	2	0	
152	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	8	0	
153	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	20	0	
154	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	35	0	
155	L'ampiezza di tutta la struttura (compreso la zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
156	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 +6, -6 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
157	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
158	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
159	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
160	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
161	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 +13, -13 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
162	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