

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO

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	L'azienda è regolarmente registrata?		Documentale	0	20	
2	Il o i varchi di accesso per la clientela ed altri eventuali varchi che danno all'esterno, sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?		Visiva	0	2	
3		Tali porte si presentavano chiuse?	Visiva	0	2	
4		Tali porte sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
5		Tali varchi sono forniti di sistemi o barriere antimosche?	visiva	0	2	
6	Escludendo quelle che danno all'esterno, sono presenti porte sia nell'esercizio di vendita che negli eventuali depositi?		visiva	0	1	
7		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
8		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
9		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
10	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
11	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
12	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente aerati?		Visiva	0	2	
13	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	3	
14	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
15		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
16	Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?		Visiva	0	3	
17	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
18		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
19		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	2	
20	I locali, le scaffalature ed i banchi frigoriferi sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?		visiva	0	3	

21	Il locale presenta banconi alle cui spalle è presente un addetto alle vendite?	visiva	1	0	
22	Sul retro dei banconi di vendita sono presenti pedane?	Visiva	1	0	
23		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1
24		Sono di facile rimozione?	Visiva	0	2
25	Viene effettuata un minimo di manipolazione quale ad esempio l'affettatura, la preparazione di preincarti, l'apertura di confezioni, la preparazione di panini, etc.?		Visiva	3	0
26	Esiste una zona per il consumo di alimenti all'interno dell'esercizio?		Visiva	1	0
27		Tale zona si presenta sufficientemente pulita?	Visiva	0	1
28		Tale zona è fornita di bidone per rifiuti?	Visiva	0	1
29	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4
30	Esistono uno o più lavabi destinati al lavaggio delle mani del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3
31		Ogni reparto ha il lavabo? (Es. reparto salumeria, macelleria, pescheria, ortofrutta etc.)	Visiva, documentale (planimetria)	0	2
32		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0
33		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2
34	Esistono altri lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle attrezzature (nel locale vendita o nel retrobottega)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3
35		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0
36		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2
37	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	2	0
38		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0
39	Oltre agli alimenti in confezione, vengono venduti anche prodotti sfusi?		visiva	2	0
40		I prodotti alimentari sfusi sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	visiva	0	8
41	L'esercizio detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	2	0

42	Sono presenti apparecchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
43		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
44	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
45	Sono mantenuti ad una temperatura vicina allo 0°C?		Strumentale	0	3	
46	Il mantenimento della temperatura avviene tramite l'uso di ghiaccio?		visiva	1	0	
47		E' presente un fabbricatore di ghiaccio?	visiva	0	1	
48	Nel reparto o nell'intero esercizio sono presenti una o più griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio e di fusione del ghiaccio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
49	Gli angoli di giunzione del reparto o dell'intero esercizio sono arrotondati?		visiva	0	1	
50	Le modalità di esposizione permettono che gli acquirenti possano stare a diretto contatto con i prodotti in vendita?		visiva	2	0	
51	Le attrezzature per l'esposizione sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
52		Le parti metalliche sono in acciaio inox?	visiva	0	1	
53	Il venditore può dimostrare la provenienza dei prodotti della pesca da un impianto riconosciuto (ad esclusione di quelli forniti direttamente da pescatori locali) ? [N.B. è sufficiente la rilevazione della marchiatura di identificazione dello stabilimento o mercato di provenienza apposta sui documenti commerciali]		visiva	0	25	
54	I prodotti della pesca recano le indicazioni obbligatorie relative alla zona di pesca, alla modalità di pesca ed alla denominazione commerciale?		visiva	0	25	
55	I prodotti della pesca in vendita rispettano le taglie minime relative alla loro specie?		Strumentale	0	25	
56	Nel reparto viene usualmente operata la pulitura, eviscerazione, desquamazione etc?		Visiva	4	0	
57		Esiste un tavolo da lavoro per tali operazioni?	Visiva	0	2	
58		Esiste un lavabo dove avviene il risciacquo dei prodotti puliti e/o eviscerati?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	

59	Esistono uno o più acquari per il mantenimento in vita di crostacei e pesci?		Visiva	4	0	
60	Una parte o tutti i prodotti della pesca sono posti in vendita in confezione o preincarto?		Visiva	0	2	
61	Sono posti in vendita filetti o tranci di pesce prodotti altrove?		Visiva	1	0	
62		Sono confezionati?	Visiva	0	4	
63		Riportano la marchiatura di identificazione dello stabilimento di provenienza?	visiva	0	25	
64	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati?		Visiva	4	0	
65	Sono esposti anche prodotti della pesca glassati?		Visiva	0	25	
66		E' ben evidenziata la percentuale di glassatura?	Visiva	0	17	
67	Nel reparto vengono esposti anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura in fase di scongelamento o scongelati?		Visiva	4	0	
68		Il loro stato fisico è ben evidenziato all'acquirente?	Visiva	0	12	
69	Nell'esercizio vengono posti in vendita molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
70		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM (ad esclusione di quelli ceduti direttamente da un pescatore locale)?	Visiva	0	40	
71		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
72		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
73		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
74	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
75	Vengono vendute anche semiconserve?		Visiva	1	0	
76		Sono tenute a temperatura di refrigerazione?	Visiva	0	8	

77	Nell'esercizio vengono posti in vendita baccalari?		Visiva	1	0
78	Vengono reidratati nell'esercizio stesso?		Visiva	3	0
79		Le vasche per la reidratazione sono idonee?	Visiva	0	5
80		Viene utilizzata acqua corrente?	Visiva	0	2
81		Il quantitativo di baccalari in fase di reidratazione è ragionevolmente proporzionato alla supposta entità di vendita giornaliera?	Visiva	0	1
82	Giungono nell'esercizio già reidratati altrove?		visiva	0	3
83		Riportano la marchiatura d'identificazione dello stabilimento dove sono stati trattati?	visiva	0	13
84	I baccalari reidratati sono conservati a temperatura di refrigerazione?		visiva	0	3
85	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni fresche?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0
86	La temperatura di esposizione è compresa nel range 0°, +4°C?		Strumentale	0	8
87	Vengono usualmente vendute solo carni di un'unica specie o categoria (ad es. ungulati domestici/carni avicole/solipedi etc)?		Visiva	0	2
88	Le carni recano i bolli sanitari o le marchiature d'identificazione?		Visiva	0	150
89	Sono scortate dai relativi documenti?		Documentale	0	25
90	Le carni esposte entrano in contatto con altri alimenti?		Visiva	3	0
91	Una parte o tutta la carne viene posta in vendita in confezione o in preicartato per il prelievo self service?		Visiva	0	3
92		Tali confezioni provengono tal quali da laboratori esterni senza alcuna manipolazione aggiuntiva?	Visiva, documentale	0	2
93	Vengono poste in vendita carni bovine?		Visiva	1	0
94		Sono rispettate le norme per l'etichettatura delle carni bovine?	Visiva, documentale	0	25
95	Vengono esposte le diciture relative al tipo di taglio della carne esposta in vendita?		Visiva	0	2
96	Vengono utilizzati ceppi?		Visiva	1	0
97		I ceppi sono in legno?	Visiva	0	1

98		Si presentano sufficientemente levigati?	Visiva	0	2	
99		Viene utilizzato lo stesso ceppo per carni avicole e altre specie?	Visiva	4	0	
100	Esiste un retrobottega adibito a punto di sfascio dei quarti e mezzene? (N.B. la risposta è affermativa anche se tale retrobottega corrisponde al laboratorio o al deposito)		Visiva	0	5	
101	L'esercizio si approvvigiona di carni in carcasse, mezzene e quarti?		Visiva	2	0	
102		L'esercizio è dotato di un'unica cella per la conservazione sia dei quarti e delle mezzene, sia della carne sfasciata?	Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
103		La suddivisione tra tipi di tagli e specie animali è congrua?	Visiva	0	3	
104	Vengono poste in vendita carni avicole?		Visiva	1	0	
105		Le carni avicole esposte o conservate, toccano quelle di specie diversa?	Visiva	5	0	
106		Le carni avicole sono conservate nella stessa cella utilizzata anche per le altre carni?	Visiva	2	0	
107	Vengono usualmente vendute anche carni di ratidi e/o selvaggina cacciata e/o selvaggina allevata)?		Visiva	2	0	
108	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni congelate?		Visiva	2	0	
109		Vengono esposte o conservate ad una temperatura al di sotto dei 0°C?	Strumentale	0	8	
110		La cella o il frigo per la conservazione delle carni congelate hanno un sistema di registrazione automatica della temperatura?	Visiva, documentale	0	2	
111	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni scongelate?		Visiva	5	0	
112		Lo scongelamento avviene nell'esercizio stesso?	Visiva	4	0	
113		Lo scongelamento viene attuato mediante immersione?	Visiva	2	0	
114		Le carni scongelate sono esposte al pubblico con la dovuta indicazione dello stato fisico?	Visiva	0	60	
115	Nell'esercizio vengono posti in vendita preparazioni di carne?		Visiva	2	0	
116	Vengono esposte in uno scomparto separato dagli altri alimenti?		Visiva	0	4	
117	Vengono esposte solo in confezione o preincarto per il prelievo self-service?		Visiva	0	2	
118	Vengono esposte anche già cotte?		Visiva	4	0	

119		Le preparazioni già cotte vengono esposte ad una temperatura compresa tra + 10° e + 62°C?	Strumentale	20	0	
120	E' esposta carne già macinata?		Visiva	2	0	
121		La carne esposta già macinata, è contenuta in un preincarto, confezione o comunque protetta?	Visiva	0	2	
122		L'apparecchio tritacarne è del tipo refrigerato?	Visiva	0	1	
123	Se preparate altrove, riportano la marchiatura d'identificazione?		Visiva	0	25	
124	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di carne?		Visiva	2	0	
125	L'utensileria utilizzata per il taglio e/o l'affettatura dei prodotti a base di carne è la stessa utilizzata per la carne fresca o altri prodotti alimentari?		Visiva	3	0	
126	Sono preparate altrove?		Visiva	0	1	
127		Riportano la marchiatura d'identificazione?		0	20	
128	Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?		Visiva	1	0	
129		I prosciutti di Parma e San Daniele vengono venduti già affettati precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	8	0	
130	Nell'esercizio vengono posti in vendita uova?		Visiva	2	0	
131		Vengono vendute anche uova non confezionate?	Visiva	4	0	
132		Sono tenute a contatto con gli altri alimenti?	Visiva	25	0	
133		L'addetto alla vendita delle uova sfuse è incaricato della vendita anche di altri alimenti?	Visiva	11	0	
134		Le uova sono conservate in frigorifero?	Visiva	20	0	
135		Le uova in vendita posseggono i requisiti previsti per la categoria A?	Visiva	0	50	
136		La eventuale perdita della classificazione extra sulle confezioni di uova A, è ben evidenziata?	Visiva, documentale	25	0	
137		Alla prova della speratura effettuata a campione, le camere d'aria corrispondono alle categorie di appartenenza?	Ispettiva	0	15	
138	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti alimentari surgelati?		Visiva	3	0	
139		Il banco espositore è provvisto di doppia rilevazione di temperatura (medio e massimo carico)?	Visiva	0	5	
140		Il banco espositore è del tipo a parete?	Visiva	1	0	

141		La temperatura di conservazione è uguale o inferiore a -18°C?	Strumentale	0	25	
142		I prodotti surgelati si presentano tutti in confezione originale?	Visiva	0	4	
143		Si rileva della brina sulle confezioni?	Visiva	7	0	
144		Allo scuotimento delle confezioni si rileva la presenza di blocchi che evidenziano un precedente scongelamento e ricongelamento?	Visiva	12	0	
145	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti alimentari congelati?		Visiva	3	0	
146		Corrisponde a quello per la vendita dei surgelati?		1	0	
147		I prodotti alimentari congelati presentano segni di avvenuto scongelamento e ricongelamento?	Ispettiva	17	0	
148		Sono esposti e conservati ad una temperatura inferiore a 0°C?	Strumentale	0	35	
149	Nell'esercizio vengono posti in vendita formaggi e di altri prodotti a base di latte?		Visiva, documentale	2	0	
150	I formaggi freschi a pasta filata sono esposti o conservati in confezione integra originale?		Visiva	0	30	
151		La confezione dei formaggi freschi a pasta filata è del tipo traforata con immersione in liquido di governo?	Visiva	2	0	
152	Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?		Visiva	0	0	
153		Il parmigiano-reggiano viene venduto già sezionato precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	12	0	
154		Sono presenti forme o pezzi di formaggio retinato venduto per parmigiano-reggiano?	Visiva	18	0	
155	I prodotti a base di latte per la cui conservazione è necessaria la refrigerazione, sono tenuti alla temperatura prevista? (Es. lattici fermentati, formaggi altamente deperibili etc)		Strumentale	0	17	
156	Nell'esercizio viene venduto il latte fresco?		Visiva	1	0	
157		Viene esposto o conservato tra +1° e +6°C?	Strumentale	0	9	
158		Viene venduto anche latte crudo?	Visiva	15	0	
159	Nell'esercizio viene venduto burro?		Visiva	1	0	
160		Viene venduto nelle confezioni originali?	Visiva	11	0	

161		Viene esposto e conservato tra 0° e +4°C?	Strumentale	0	5	
162	Nell'esercizio viene posto in vendita pane?		Visiva	1	0	
163		Viene esposto in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	2	
164		Viene esposto in confezione?	Visiva	0	10	
165	Nell'esercizio vengono posti in vendita altri prodotti da forno?		Visiva	1	0	
166		Sono venduti solo in confezione o preincarto?	Visiva	0	3	
167	Nell'esercizio vengono posti in vendita ortofrutticoli?		Visiva	4	0	
168	Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?		Visiva	0	5	
169	Vengono esposti per il prelievo self service?		Visiva	1	0	
170		Sono a disposizione dell'acquirente appositi coprimani monouso?	Visiva	0	2	
171	Vengono posti in vendita solo ortofrutticoli in confezione o in preicarto per il prelievo self service?		Visiva	0	3	
172	Sono ben esposte le indicazioni obbligatorie sull'origine dei prodotti?		Visiva	0	25	
173	Vengono venduti prodotti ortofrutticoli che hanno subito un minimo di manipolazione nell'esercizio stesso? (Es. mondatura, lavaggio, sezionamento)		Visiva	4	0	
174	Viene venduta frutta secca?		Visiva	1	0	
175	Vengono venduti prodotti ortofrutticoli confezionati di IV gamma?		Visiva	1	0	
176		Sono tenuti a temperatura di refrigerazione?	Strumentale	0	4	
177	Nell'esercizio vengono venduti funghi freschi?		Visiva	2	0	
178	Vengono venduti anche funghi non coltivati?		Visiva	10	0	
179		L'esercizio è in possesso della certificazione del micologo?	Visiva	0	25	
180	Nell'esercizio viene venduto miele?		Visiva	1	0	
181		Viene venduto in confezione originale?	Visiva	0	10	
182	Nell'esercizio vengono venduti olii vegetali?		Visiva	1	0	
183	Nell'esercizio vengono venduti olii di oliva?		Visiva	1	0	

184		Vengono venduti in confezione integra originale in contenitori ermeticamente chiusi?	Visiva	0	15	
185	Nell'esercizio vengono venduti margarina e/o grassi idrogenati?		Visiva	1	0	
186		Sono venduti in confezioni originali sigillati o ermeticamente chiusi?	Visiva	0	10	
187	Nell'esercizio viene venduta camomilla?		Visiva	1	0	
188		Viene venduta in confezione originale?	Visiva	0	8	
189	Nell'esercizio vengono venduti alcolici? (Es. vino, birra etc)		Visiva	1	0	
190		Il vino viene venduto sfuso su richiesta?	Visiva	7	0	
191	Nell'esercizio vengono vendute anche bibite analcoliche e acque minerali?		Visiva	1	0	
192		Le bibite vengono vendute anche sfuse su richiesta?	Visiva	4	0	
193	Nell'esercizio vengono posti in vendita alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva	2	0	
194		Si presentano tutti regolarmente confezionati?	Visiva	0	25	
195	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di gastronomia?		Visiva	2	0	
196		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	3	
197		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	3	
198	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di pasticceria freschi?		Visiva	7	0	
199		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	7	
200		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	6	
201	Esistono uno o più retrobottega o depositi utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti alimentari?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
202		Si presentano in condizioni igieniche generali soddisfacenti?	Visiva	0	12	

203		Uno o più di tali depositi è distaccato dall'esercizio?	Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
204		Le attrezzature e le scaffalature poste nei retrobottega/depositi sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
205	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
206	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
207	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
208		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
209	La divisione dei generi merceologici nei locali, sulle scaffalature, nei banchi frigo e nei frigoriferi è fatta in modo sufficiente ad evitare contaminazioni crociate?		Visiva	0	8	
210	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
211	Analizzando un campione di prodotti alimentari detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno oltrepassato la data di scadenza o il TMC?		Visiva	30	0	
212	Analizzando un campione di prodotti alimentari detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno l'etichettatura non conforme alla normativa?		Visiva	30	0	
213	Di tutti gli alimenti sfusi si può rintracciarne la provenienza?		Visiva, documentale	0	30	
214		La provenienza è ben indicata per la dovuta informazione all'acquirente?	Visiva	0	10	
215	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
216	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	23	0	
217	Vengono esposti alimenti al di fuori dell'esercizio?		Visiva	8	0	
218		La loro esposizione è effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	17	
219	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
220	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	25	
221	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	

222	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
223	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
224	Sono presenti sul pavimento scarti di alimenti?		visiva	4	0	
225	Viene usata la stessa coltelleria per i vari tipi di alimenti?		Visiva	3	0	
226	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
227	Sono presenti animali?		visiva	20	0	
228	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
229	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 III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
230	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
231		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
232		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
233		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
234	Nell'esercizio vengono prodotti S.O.A.?		Visiva	4	0	
235		La loro gestione risulta a norma?	Visiva	0	3	
236		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
237		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	3	0	
238		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	
239	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 IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
240	I servizi si trovano in un locale separato dall'esercizio?		Visiva, documentale (planimetria)	13	0	
241	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona vendita (antibagno)?		visiva	0	4	
242	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	5	
243		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	1	
244		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
245	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	4	
246	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	
247	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	
248	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
249	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
250	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
251	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	
252	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
253		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
254	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	

255		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
256	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
257	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
258	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
259	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
260	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
261	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	
262	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla vendita?		visiva	0	12	
263	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	3	0	
264	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
265	E' dotato di armadietti?		visiva	0	3	
266		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
267		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
268		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
269		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
270		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
271	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
272	Il personale che manipola alimenti è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
273	Il personale che manipola alimenti indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
274	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite?		visiva	0	3	
275	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti che manipolano alimenti risultano puliti?		visiva	0	2	
276	Il personale che manipola alimenti indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
277	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	4	0	
278	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
279	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
280	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
281	L'azienda è un ambulante a posto fisso?		Documentale	10	0	
282	L'azienda è una media struttura di vendita?		Documentale	25	0	
283	L'azienda è una grande struttura di vendita?		Documentale	45	0	
284	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 VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
285	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
286	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
287	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
288	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
289	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 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
290	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	