

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER LABORATORIO FUNZIONALMENTE ANNESSO AD
ESERCIZIO DI VENDITA**

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 o autorizzata?		documentale	0	25	
2	Il laboratorio è sufficientemente distinto dai locali di vendita o deposito?		visiva	0	3	
4	Sono presenti porte nel laboratorio?		visiva	1	0	
5		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
6		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
7		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
8	Il laboratorio ha accesso diretto all'esterno?		Visiva	0	1	
9		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
10	Sono presenti finestre apribili nel laboratorio?		visiva	1	0	
11		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
12		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	2	
13	Il laboratorio conserva le materie prime in zone o locali o frigo o celle frigo diverse da quelle utilizzate dall'esercizio di vendita?		visiva	0	2	
14	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	5	
15	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
16	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
17	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
18	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
19	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
20		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
21	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
22		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
23	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	

24	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
25		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
26	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	2	
27	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
28		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
29		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
30	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	3	0	
31		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
32		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
33	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	2	0	
34	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti similari?		visiva	10	0	
35		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	4	
36		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
37		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	18	
38		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	20	0	
39	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	1	
40		Le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione?	visiva	4	0	
41	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
42		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	

43	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	17	0	
44	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
45	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
46	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
47		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
48	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
49	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
50	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	25	
51	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	12	0	
52	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	12	0	
53	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
54	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	10	
55	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
56	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
57	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
58	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	3	0	

59	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
60	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
61	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	
62	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	3	
63		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
64		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
65		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
66	L'impresa produce S.O.A.?		Visiva	4	0	
67	Sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	5	
68		Risultano a norma?	Visiva	0	5	
69		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
70		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	
71	Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?		Visiva	6	0	
72	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 +7, -7 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	
73	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	12	
74	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
75		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
76		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	
77	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
78	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
79	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
80	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
81	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
82	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
83	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	3	0	
84	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
85		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
86	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
87		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
88	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	

89	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
90	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
91	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
92	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
93	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	
94	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	7	
95	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
96	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
97	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
98		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
99		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
100		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
101		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
102		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
103	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
104	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
105	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
106	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	1	
107		Sono impermeabili?	Visiva	0	1	
108		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
109	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
110	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
111	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
112	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
113	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	4	
114	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
115	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
116	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
117	Il laboratorio fornisce anche aziende esterne?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
118	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
119	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: $A_w < 0,85$ oppure $pH < 4,6$ oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	4	0	
120	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	10	0	
121		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	7	0	
122	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	20	0	
123		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	4	
124		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	4	0	
125		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	4	0	

126	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
127	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
128	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
129	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
130	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
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 +10, -10 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
132	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