

REGIONE CAMPANIA	
ASL _____	
UU.OO. _____	
SCHEDA CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "B"	
REV. 2 DEL 01/08/08	
O.S.A. :	
LEGALE RAPPRESENTANTE:	
<u>SEDE OPERATIVA SOTTOPOSTA A ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA</u>	
VIA:	N.
COMUNE :	
N. REGISTRAZIONE/AUTORIZZAZIONE:	
COMPONENTI DEL GRUPPO OPERATORE:	
ANNOTAZIONI :	

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	25	
2	La zona preparazione posta dietro al bancone è sufficientemente ampia?		Visiva	0	7	
3	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	4	0	
4	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	4	0	
5	La zona preparazione posta dietro al bancone presenta gli angoli di giunzione arrotondati?		Visiva	0	2	
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	2	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	5	0	
11	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
12	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
13	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
14	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	3	0	
15		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	6	
16	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
17		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
18		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	Tattile	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
19	Esistono lavabi per il lavaggio delle utensilerie in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
20	Esiste una zona destinata al lavaggio delle stoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
21	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
22	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		Visiva	4	0	
23		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale	0	4	
24		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	Visiva	0	2	
25	Esiste un deposito distinto per la conservazione di alimenti e bevande?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
26		All'interno di esso i vari alimenti e bevande sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	Visiva	0	4	
27		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	3	
28		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
29		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
30		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
31		Nei locali deposito esistono celle per la conservazione degli alimenti e bevande in regime di refrigerazione e congelazione?	Visiva, documentale	0	8	
32		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	Visiva	0	1	
33		Le temperature rilevate sono quelle previste?	Prova termometrica	0	3	
34		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
35		Le finestre hanno barriere antimosche?	Visiva	0	3	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
36		Il deposito ha un ingresso indipendente per l'entrata della merce?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
37		Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?	Visiva	0	3	
38		I locali di deposito sono idoneamente rivestiti?	visiva	0	3	
39		I locali di deposito sono idoneamente pavimentati?	Visiva	0	3	
40		Gli angoli di giunzione sono arrotondati?	visiva	0	1	
41		Se presenti i punti luce artificiale sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque in modo da evitare l'accumulo di polvere?	visiva	0	1	
42	Le attrezzature sono tutte funzionanti (N.B. effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)?		Visiva	0	3	
43	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		Visiva	0	5	
44	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		Visiva	8	0	
45	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		Visiva	5	0	
46	L'azienda vende gelati in confezioni originali?		Visiva	2	0	
47		La temperatura di conservazione è superiore ai -18°C?	Strumentale	20	0	
48	L'azienda vende gelati da spatolare al momento della richiesta?		Visiva	4	0	
49		Si rilevano comportamenti che possono influire sulla sicurezza alimentare?	Visiva	13	0	
50		La spatola o il dosatore vengono sciacquati in acqua <u>non</u> corrente?	Visiva	2	0	
51		L'incasso dei soldi viene fatto dallo stesso personale che spalma il gelato?	Visiva	3	0	
52	L'azienda vende prodotti freschi di pasticceria con crema?		Visiva	3	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
53		Sono tenuti ad una temperatura compresa tra 10 e 62°C?	Strumentale	15	0	
54	L'azienda vende prodotti alimentari in genere?		Visiva	3	0	
55		La loro vendita è attuata in modo igienico?	Visiva	0	15	
56	Sono presenti vetrine per l'esposizione di alimenti?		Visiva	5	0	
57		L'esposizione garantisce l'igiene?	Visiva	0	10	
58		Il prelievo è effettuato self service?	Visiva	8	0	
59		La temperatura di esposizione è quella prevista?	Strumentale	0	9	
60	Ci sono contenitori con alimenti posti a diretto contatto con il pubblico?		Visiva	9	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 +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
62	Tutti i prodotti alimentari e le bevande si presentano in buono stato di conservazione?		Ispettiva	0	30	
63	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		Visiva	15	0	
64	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		Visiva	20	0	
65	Si nota la presenza di alimenti e bevande preparate precedentemente e mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	4	0	
66	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	3	0	
67	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		Visiva	0	12	
68	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	3	
69	Gli edulcoranti sono esposti in monoporzioni o in modo da assicurare un buon grado di igienicità?		Visiva	0	3	
70	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		Visiva	2	0	
71	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		Visiva	4	0	
72	Si nota la presenza di infiltrazioni?		Visiva	2	0	
73	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	2	0	
74	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		Visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	2	

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
75	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	3	0	
76	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti animali?		Visiva	12	0	
77	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
78	Nella zona di somministrazione le stoviglie e le tovaglierie sono mantenute in modo sufficientemente idoneo?		Visiva	0	4	
79	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	4	
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 III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
81	Esistono contenitori per rifiuti?		Visiva	0	8	
82		Sono dotati di chiusura a pedale?	Visiva	0	2	
83		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	Visiva	2	0	
84		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	Visiva, documentale	0	2	
85		Sono dotati di sacchetto interno?	Visiva	0	2	
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 +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	
87	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
88	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
89	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	3	
90	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	12	
91	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
92		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
93		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	
94	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
95	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
96	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
97	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
98	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
99	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
100	Esiste un impianto di aerazione artificiale che convogli l'aria fuori?		visiva	0	0	

CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
101		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	2	
102	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
103		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
104	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
105	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
106	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
107	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
108	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	5	

CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
109	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
110	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
111	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
112	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 +2, -2 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
113	Esiste un vano spogliatoio?		Visiva, documentale	0	8	
114	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva, documentale	2	0	
115	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		Visiva	0	2	
116	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
117	E' dotato di armadietti?		Visiva	0	3	
118		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	Visiva	0	2	
119		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	Visiva	0	1	
120		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	1	
121		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
122		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	Visiva	0	2	
123	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 +2, -2 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
124	Il personale è idoneamente abbigliato?		Visiva	0	3	
125	Indossa idoneo copricapo?		Visiva	0	2	
126	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		Visiva	0	2	
127	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		Visiva	0	2	
128	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		Visiva	1	0	
129	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		Visiva	7	0	
130	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
131	E' presente nella zona lavorazione personale estraneo non correttamente abbigliato?		Visiva	2	0	
132	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		Visiva	2	0	
133	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
134	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 +2, -2 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
135	L'attività dell'azienda è a carattere permanente?		Documentale	0	2	
136		L'attività è continua cioè senza periodi di sosta durante la giornata lavorativa?	Documentale	4	0	
137	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	10	0	
138	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	20	0	
139	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	35	0	
140	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	60	0	
141	L'ampiezza di tutta la struttura (compreso la zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
142	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: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
143	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			11	0	
144		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		30	0	
145	L'U.O. ha proceduto alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			18	0	
146	L'U.O. ha proceduto al sequestro di alimenti e/o bevande e/o attrezzature e/o documenti?			45	0	
147	L'U.O. ha proceduto alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			50	0	
148	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
149	Dalla data dell'ultimo controllo ufficiale effettuato nell’ambito della sorveglianza fino ad oggi, l'azienda è stata sottoposta ad almeno un audit?		documentale	0	3	
150	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			
			TOTALE	0		