

REGIONE CAMPANIA	
ASL _____	
UU.OO. _____	
<p align="center"><b>SCHEDA CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO</b></p>	
REV. 2 DEL 01/08/08	
O.S.A. :	
LEGALE RAPPRESENTANTE:	
<p align="center"><u>SEDE OPERATIVA SOTTOPOSTA A ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA</u></p>	
VIA:	N.
COMUNE :	
N. REGISTRAZIONE :	
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	20	
2	Il o i varchi di accesso per la clientela sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?		Visiva	0	5	
3		Tali porte si presentavano chiuse?	Visiva	0	2	
4		Le porte sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
5		Sono fornite di barriere antimosche?	visiva	0	2	
6	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
7	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
8	I locali sono sufficientemente aerati?		Visiva	0	2	
9	I locali sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	3	
10	Se presenti, i punti luce artificiale sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?		Visiva	0	2	
11	Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?		Visiva	0	4	
12	Si avvertono cattivi odori?		Ispettiva	3	0	
13	Esistono finestre?		Visiva	0	0	
14		Sono chiudibili tramite idonei infissi?	Visiva	0	8	
15		Si presentano chiuse?	Visiva	0	2	
16		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
17		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
18	Esistono frigoriferi o banchi frigo per mantenere la merce in vendita a temperatura di refrigerazione?		Visiva	0	10	
19		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
20		Sono provvisti di sistemi di registrazione delle temperature?	Visiva, documentale	0	2	
21		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
22		Le temperature rilevate sono quelle previste per gli alimenti ivi conservati?	visiva	0	5	
23	I locali, le scaffalature ed i banchi frigoriferi sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?		visiva	0	3	
24	Sul retro dei banconi di vendita sono presenti pedane?		Visiva	3	0	
25		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
26		Sono di facile rimozione?	Visiva	0	2	
27	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	5	0	
28	Esiste una zona per il consumo di alimenti all'interno dell'esercizio?		Visiva	0	2	
29		Tale zona si presenta sufficientemente pulita?	Visiva	0	2	
30		Tale zona è fornita di bidone per rifiuti?	Visiva	0	2	
31	La posizione delle attrezzature (banchi frigo, espositori, etc.) permette una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	0	5	
32	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
33	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
34	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Verificare il funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
35	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
36		Il loro numero è sufficiente?	Visiva	0	3	
37		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
38		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
39	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
40		Ogni reparto ha il lavabo? (Es. reparto salumeria, macelleria, pescheria, ortofrutta etc.)	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
41		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
42		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
43	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	4	
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	3	0	
46	Esistono porte di divisione tra i vari ambienti dell'esercizio? (N.B. Non considerare i servizi igienici i quali vengono trattati dopo)		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
47		Le porte tra i vari ambienti sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
48		Le porte hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
49	Esiste un retrobottega o deposito adibito per lo stoccaggio dei prodotti alimentari?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
50		Tale deposito è distaccato dall'esercizio?	Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
51		Le attrezzature e le scaffalature poste nel retrobottega/deposito sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
52		I locali sono sufficientemente illuminati?	Visiva	0	2	
53		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	2	
54		Il retrobottega/deposito è sufficientemente aerato?	Visiva	0	2	
55		Le finestre eventualmente presenti sono chiudibili tramite idonei infissi?	Visiva	0	4	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
56		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
57		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
58		Il retrobottega/deposito è fornito di porta di accesso propria per l'introduzione dei prodotti alimentari?	Visiva	0	3	
59		Tale porta d'accesso è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
60		E' fornita di barriere antimosche?	visiva	0	2	
61		La porta era aperta al momento dell'ispezione?	Visiva	2	0	
62		E' presente almeno un'apertura per lo scarico della merce direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
63		Esistono celle frigo per la conservazione degli alimenti da mantenersi a temperatura di refrigerazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
64		Tali celle sono divise per categorie di alimenti?	Visiva	0	4	
65		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
66		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	1	
67		Tali celle sono sufficienti per la quantità di merce presente?	Visiva	0	4	
68		Si nota la presenza di alimenti, per la cui conservazione è necessaria la refrigerazione, lasciati in sosta fuori dai frigoriferi?	Visiva	9	0	
69		Esistono porte a scomparsa?	Visiva	2	0	
70	Esiste un'area esterna al deposito utilizzato dall'esercizio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
71		E' utilizzata da altre aziende e/o persone?	visiva	1	0	
72		La parte a ridosso dell'ingresso nel deposito è coperta?	visiva	0	1	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
73		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
74		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
75		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	1	0	
76		Esistono uno o più contenitori di rifiuti?	visiva	0	1	
77		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
78		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	1	0	
79		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	1	0	
80		Sono presenti e correttamente posizionate delle esche rodenticide o trappole?	Visiva	0	1	
81	Nell'esercizio vengono venduti solo prodotti alimentari stabilizzati ed in confezione originale?		visiva	0	6	
82	Vengono venduti anche prodotti alimentari sfusi?		visiva	5	0	
83		Tali prodotti sono esposti in modo da evitare il contatto diretto con il pubblico?	visiva	0	13	
84	Esiste una zona o reparto per la vendita dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
85		In tale reparto sono presenti uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio e di fusione del ghiaccio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
86		Gli angoli di giunzione del reparto sono arrotondati?	visiva	0	2	
87		Le attrezzature per l'esposizione dei prodotti sono costruite in maniera igienica e senza che il pubblico abbia diretto contatto con essi?	visiva	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
88		Le attrezzature per l'esposizione sono in acciaio inox?	visiva	0	2	
89		E' presente un fabbricatore di ghiaccio?	visiva	0	1	
90		Sui contenitori dei prodotti ittici sono presenti le marchiature di identificazione dello stabilimento o mercato di provenienza (ad esclusione di quelli forniti direttamente da pescatori locali)?	visiva	0	150	
91		I prodotti ittici recano le indicazioni obbligatorie relative alla zona di pesca, alla modalità di pesca ed alla denominazione commerciale?	visiva	0	35	
92		I prodotti ittici freschi esposti per la vendita sono mantenuti a temperatura di refrigerazione?	visiva	0	10	
93		I prodotti ittici in vendita rispettano le taglie minime relative alla loro specie?	Strumentale	0	30	
94		Nel reparto viene usualmente operata la pulitura, eviscerazione, desquamazione etc?	Visiva	6	0	
95		Esiste un tavolo da lavoro per tali operazioni?	Visiva	0	3	
96		Esiste un lavabo dove avviene il risciacquo dei prodotti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
97		Esiste un armadio frigo destinato alla conservazione esclusiva dei prodotti della pesca?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
98		Lo stato di conservazione dei prodotti ittici è compatibile con l'edibilità degli stessi?	Visiva	0	20	
99	Vengono usualmente venduti molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
100		Vengono mantenuti ed esposti in maniera igienica?	Visiva	0	12	
101		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM (ad esclusione di quelli ceduti direttamente da un pescatore locale)?	Visiva	0	150	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
102		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	6	
103		Sono tenuti in acqua?	Visiva	50	0	
104		Esistono uno o più acquari per il mantenimento in vita di crostacei e pesci?	Visiva	4	0	
105		Vengono posti in vendita anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura in confezione o preincartato?	Visiva	2	0	
106		Sono mantenuti a temperatura di refrigerazione?	Strumentale	0	4	
107		La presentazione in confezione o preincartato è l'unico tipo di vendita effettuato?	Visiva	0	3	
108		Nel reparto vengono esposti anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati?	Visiva	4	0	
109		Nel caso tali prodotti siano glassati, è ben evidenziata la percentuale di glassatura?	Visiva	0	15	
110		Nel reparto vengono esposti anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura surgelati?	Visiva	3	0	
111		Nel reparto vengono esposti anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura in fase di scongelamento?	Visiva	4	0	
112		Il loro stato fisico è ben evidenziato all'acquirente?	Visiva	0	10	
113		L'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati, scongelati o surgelati è conforme alla normativa?	Visiva	0	7	
114		I prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati, scongelati o surgelati riportano la marchiatura di identificazione dello stabilimento o mercato di provenienza?	Visiva	13	0	



CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
115		L'addetto/i alla vendita si occupano contemporaneamente anche di altri reparti?	Visiva	3	0	
116	Vengono venduti prodotti a base di prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
117		Nel caso tali prodotti siano semiconserve, esse sono tenute a temperatura di refrigerazione?	Visiva	0	8	
118	Vengono venduti baccalari?		Visiva	1	0	
119		Pervengono nell'esercizio già ammollati altrove?	Visiva, documentale	0	2	
120		Se sono stati già ammollati altrove, riportano la marchiatura d'identificazione dello stabilimento?	visiva	0	13	
121		Vengono ammollati nell'esercizio stesso?	Visiva	5	0	
122		Le vasche per l'ammollo sono idonee?	Visiva	0	5	
123		Viene utilizzata acqua corrente?	Visiva	0	2	
124		Il quantitativo di baccalari in fase di ammollo è ragionevolmente proporzionato alla supposta entità di vendita giornaliera?	Visiva	0	1	
125	Esiste una zona o reparto per la vendita delle carni fresche?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
126		Vengono usualmente vendute solo carni di un'unica specie o categoria (ad es. ungulati domestici/carni avicole/solipedi etc)?	Visiva	0	2	
127		Le carni recano i bolli sanitari o le marchiature d'identificazione?	Visiva	0	150	
128		Sono scortate dai relativi documenti?	Documentale	0	25	
129		La carne esposta viene tenuta in banchi frigo?	Visiva	0	15	
130		Tali banchi frigo sono dotati di termometro per il controllo della temperatura?	Visiva	0	4	
131		Le carni esposte sono tenute divise dagli altri alimenti?	Visiva	0	8	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
132		Vengono posti in vendita solo carni in confezione o in preicartato per il prelievo self service?	Visiva	0	3	
133		Tali confezioni o preincarti provengono tal quali da laboratori esterni senza alcuna manipolazione aggiuntiva?	Visiva, documentale	0	2	
134		La temperatura di esposizione è compresa nel range 0°, +4°C?	Strumentale	0	8	
135		Sono rispettate le norme per l'etichettatura delle carni bovine?	Visiva, documentale	0	80	
136		Vengono esposte le diciture relative al tipo di taglio della carne esposta in vendita?	Visiva	0	2	
137		Vengono utilizzati ceppi?	Visiva	2	0	
138		I ceppi sono idoneamente tenuti?	Visiva	0	4	
139		I ceppi sono in materiale plastico?	Visiva	2	0	
140		Se sono in legno si presentano sufficientemente levigati?	Visiva	0	3	
141		Viene utilizzato lo stesso ceppo per carni avicole e altre specie?	Visiva	4	0	
142		E' esposta carne già macinata?	Visiva	2	0	
143		La carne esposta già macinata, è contenuta in un preincarto, confezione o comunque protetta?	Visiva	0	2	
144		L'apparecchio tritacarne è del tipo refrigerato?	Visiva	0	1	
145		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)	Visiva	0	5	
146		L'esercizio è dotato di un'unica cella per la conservazione dei quarti, delle mezzene e della carne sfasciata?	Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
147		Se l'esercizio è dotato di più celle, la suddivisione tra tipi di tagli e specie animali è congrua?	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
148		Le carni avicole sono esposte in maniera da essere divise da quelle di specie diversa?	Visiva	0	3	
149		Le carni avicole sono conservate nella stessa cella utilizzata anche per le altre carni?	Visiva	3	0	
150		Vengono usualmente vendute anche carni di ratidi e/o selvaggina cacciata e/o selvaggina allevata)?	Visiva	2	0	
151	Vengono usualmente vendute anche carni congelate?		Visiva	2	0	
152		Vengono esposte o conservate ad una temperatura al di sotto dei 0°C?	Strumentale	0	8	
153		La cella per la conservazione delle carni congelate ha il rilevatore della temperatura?	Visiva	0	4	
154		La cella per la conservazione delle carni congelate ha un sistema di registrazione della temperatura?	Visiva, documentale	0	3	
155	Vengono usualmente vendute anche carni congelate allo stato di scongelamento?		Visiva	5	0	
156		Lo scongelamento avviene nell'esercizio stesso?	Visiva	4	0	
157		Lo scongelamento viene attuato mediante immersione?	Visiva	2	0	
158		Le carni scongelate sono esposte al pubblico con la dovuta indicazione dello stato fisico?	Visiva	0	80	
159	Vengono usualmente venduti preparazioni di carne?		Visiva	2	0	
160		Vengono esposte in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	4	
161		Vengono esposte solo in confezione o preincarto per il prelievo self-service?	Visiva	0	2	
162		Vengono esposte anche già cotti?	Visiva	4	0	
163		Le preparazioni già cotte vengono esposte ad una temperatura compresa tra + 10° e + 62°C?	Strumentale	0	35	
164		Se preparate altrove, riportano la marchiatura d'identificazione?	Visiva	0	35	
165	Vengono usualmente venduti prodotti a base di carne?		Visiva	2	0	

# CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
166		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	3	
167		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	
168		Se preparate altrove, riportano la marchiatura d'identificazione?	Visiva	0	35	
169		Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?	Visiva	0	0	
170		I prosciutti di Parma e San Daniele vengono venduti già affettati precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	8	0	
171	Vengono usualmente vendute uova?		Visiva	2	0	
172		Vengono vendute anche uova non confezionate?	Visiva	4	0	
173		Sono tenute a contatto con gli altri alimenti?	Visiva	25	0	
174		L'addetto alla vendita delle uova sfuse è incaricato della vendita anche di altri alimenti?	Visiva	14	0	
175		Le uova sono conservate in frigorifero?	Visiva	20	0	
176		Le uova in vendita posseggono i requisiti previsti per la categoria A?	Visiva	0	50	
177		Si rileva la presenza di confezioni di uova A extra la cui deposizione è avvenuta oltre sette giorni prima?	Visiva, documentale	25	0	
178		Alla prova della speratura effettuata a campione, le camere d'aria corrispondono alle categorie di appartenenza?	Ispettiva	0	15	
179	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita dei prodotti alimentari surgelati?		Visiva	3	0	
180		Il banco espositore è provvisto di doppia rilevazione di temperatura (medio e massimo carico)?	Visiva	0	5	
181		Il banco espositore è del tipo a parete?	Visiva	1	0	
182		La temperatura di conservazione è uguale o inferiore a -18°C?	Strumentale	0	25	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
183		L'azienda è fornita di cella frigo per la conservazione di alimenti surgelati?	Visiva, documentale	0	3	
184		I prodotti surgelati si presentano tutti in confezione originale?	Visiva	0	4	
185		Si rileva della brina sulle confezioni?	Visiva	10	0	
186		Allo scuotimento delle confezioni si rileva la presenza di blocchi che evidenziano un precedente scongelamento e ricongelamento?	Visiva	10	0	
187	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita dei prodotti alimentari congelati?		Visiva	3	0	
188		Corrisponde a quello per la vendita dei surgelati?		1	0	
189		E' indicata la percentuale di glassatura, se presente?	Visiva	0	35	
190		I prodotti alimentari congelati presentano segni di avvenuto scongelamento e ricongelamento?	Ispettiva	17	0	
191		Sono esposti e conservati ad una temperatura inferiore a 0°C?	Strumentale	0	35	
192	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita dei formaggi e di altri prodotti a base di latte?		Visiva, documentale	2	0	
193		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	5	
194		Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?	Visiva	0	0	
195		Il parmigiano-reggiano viene venduto già sezionato precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	12	0	
196		Sono presenti forme o pezzi di formaggio retinato venduto per parmigiano-reggiano?	Visiva	18	0	
197		I formaggi freschi a pasta filata sono esposti o conservati in confezione integra originale?	Visiva	0	40	
198		La confezione dei formaggi freschi a pasta filata è del tipo traforata con immersione in liquido di governo?	Visiva	2	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
199	I prodotti a base di latte per la cui conservazione è necessaria la refrigerazione, sono tenuti alla temperatura prevista? (Es. lattini fermentati, burro etc)		Strumentale	0	17	
200	Nell'esercizio viene venduto anche il latte?		Visiva	1	0	
201		Viene esposto e conservato tra 0° e +4°C?	Strumentale	0	9	
202		Viene venduto anche latte crudo?	Visiva	5	0	
203	Nell'esercizio viene venduto burro?		Visiva	1	0	
204		Viene venduto nelle confezioni originali?	Visiva	11	0	
205	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita del pane?		Visiva	1	0	
206		Viene esposto in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	2	
207		Viene esposto in confezione?	Visiva	0	10	
208	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita di altri prodotti da forno?		Visiva	1	0	
209		Sono venduti solo in confezione o preincarto?	Visiva	0	3	
210	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita degli ortofrutticoli?		Visiva	4	0	
211		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	5	
212		Vengono posti in vendita solo ortofrutticoli in confezione o in preincarto per il prelievo self service?	Visiva	0	3	
213		Nel caso il prelievo degli ortofrutticoli non confezionati sia self service, sono a disposizione dell'acquirente appositi coprimani?	Visiva	0	2	
214		Sono ben esposte le indicazioni obbligatorie sull'origine dei prodotti?	Visiva	0	25	
215		Vengono venduti prodotti ortofrutticoli che hanno subito un minimo di manipolazione nell'esercizio stesso? (Es. mondatura, lavaggio, sezionamento)	Visiva	5	0	
216		Viene venduta frutta secca?	Visiva	1	0	
217	Nell'esercizio vengono venduti funghi?		Visiva	4	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
218		Sono tutti coltivati?	Visiva	0	10	
219		Se vengono venduti anche funghi non coltivati, questi posseggono la certificazione del micologo?	Visiva	0	25	
220	Nell'esercizio viene venduto miele?		Visiva	1	0	
221		Viene venduto in confezione originale?	Visiva	0	10	
222	Nell'esercizio vengono venduti olii vegetali?		Visiva	1	0	
223	Nell'esercizio vengono venduti olii di oliva?		Visiva	1	0	
224		Vengono venduti in confezione integra originale in contenitori ermeticamente chiusi?	Visiva	0	10	
225	Nell'esercizio vengono venduti margarina e/o grassi idrogenati?		Visiva	1	0	
226		Sono venduti in confezioni originali sigillati o ermeticamente chiusi?	Visiva	0	10	
227	Nell'esercizio viene venduta camomilla?		Visiva	1	0	
228		Viene venduta in confezione originale?	Visiva	0	10	
229	Nell'esercizio vengono venduti alcolici? (Es. vino, birra etc)		Visiva	1	0	
230		Il vino viene venduto sfuso su richiesta?	Visiva	7	0	
231	Nell'esercizio vengono vendute anche bibite analcoliche e acque minerali?		Visiva	1	0	
232		Le bibite vengono vendute anche sfuse su richiesta?	Visiva	4	0	
233	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita degli alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		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
234		Si presentano tutti regolarmente confezionati?	Visiva	0	15	
235	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita dei prodotti di gastronomia?		Visiva	4	0	
236		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	4	
237		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	4	
238	Esiste una zona, reparto o banco per la vendita dei prodotti di pasticceria freschi?		Visiva	7	0	
239		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	7	
240		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	6	
241	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
242	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	3	
243	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
244	Ci sono alimenti che hanno oltrepassato la data di scadenza o il TMC?		Visiva	30	0	
245	L'etichettatura dei prodotti alimentari risulta conforme alla normativa?		Visiva	0	30	
246	Di tutti gli alimenti sfusi si può rintracciarne la provenienza?		Visiva, documentale	0	30	
247		La provenienza è ben indicata per la dovuta informazione all'acquirente?	Visiva	0	3	
248	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	25	0	
249	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
250	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	23	0	
251	Vengono esposti alimenti al di fuori dell'esercizio?		Visiva	10	0	
252		La loro esposizione è effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	15	
253	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
254	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	25	
255	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
256	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
257	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	6	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
258	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	2	0	
259	Sono presenti sul pavimento scarti di alimenti?		visiva	4	0	
	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	3	0	
260	Viene usata coltelleria diversa per i vari tipi di alimenti?		Visiva	0	2	
261		Se presente, il retrobottega/deposito si presenta in condizioni igieniche generali soddisfacenti?	Visiva	0	4	
262	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (planimetrie)	0	3	
263	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
264	Sono presenti animali?		visiva	20	0	
265	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	40	0	
266	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 III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
268	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	13	
269		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
270		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
271		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
272	Nell'esercizio vengono prodotti S.O.A.?		Visiva	6	0	
273		Risultano a norma?	Visiva	0	5	
274		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	3	
275		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	6	0	
276		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	
277	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: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
278	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
279	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
280	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
281	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	7	
282	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
283		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
284		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
285	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	5	
286	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	
287	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
288	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
289	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
290	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
291	Esiste un impianto di aerazione artificiale che convogli l'aria fuori?		visiva	0	0	
292		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	2	
293	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
294		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
295	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
296	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
297	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
298	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
299	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
300	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 V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
301	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	13	
302	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	2	0	
303	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	2	
304	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	3	
305	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
306		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
307		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
308		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
309		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
310		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
311	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 VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
312	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
313	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
314	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite?		visiva	0	3	
315	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
316	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
317	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
318	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	4	
319	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
320	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
321	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	3	0	
322	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 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
323	L'azienda è un esercizio di vicinato settore alimentare?		Documentale	10	0	
324	L'azienda è un ambulante a posto fisso?		Documentale	20	0	
325	L'azienda è una media struttura di vendita?		Documentale	50	0	
326	L'azienda è una grande struttura di vendita?		Documentale	80	0	
327	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: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
328	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
329	In seguito alla presente ispezione, si procederà al sequestro di alimenti e/o attrezzature e/o documenti?			40	0	
330	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			50	0	
331	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
332	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	5	
333	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		