

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE – Sede Distrettuale di

RAGIONE SOCIALE:

Ditta

Sede Sociale

Via n°

TITOLARE-RESPONSABILE LEGALE

Nato a: il.....

Residente a:

Via

In data alle ore i sottoscritti

..... con qualifica

si sono presentati presso: sita nel comune di

..... in via n°

dopo aver declinato le proprie generalità e spiegato i motivi della visita, nell'ambito del **Controllo Ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/2004** alla presenza del Sig.

..... qualifica:

Nato a..... il :

Residente a: Via

EFFETTUA:	AUDIT	ISPEZIONE	VERIFICA	su domanda	su segnalazione	programmata
Follow Up (Verifica N.C. di cui alla SCU n. del)			Giudizio			

N° Aut. San. / Registrazione / Riconoscimento del per l'attività di

Ispezione	Verifiche	Valutazione
Struttura e attrezzatura	6.1 1. Notifica/ Planimetria	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Presso l'attività è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione, compresa planimetria aggiornata (e altri documenti es. lay out, relazione tecnica ecc)
	6.2 1. Edilizie, strutturali	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione, sono: <ul style="list-style-type: none"> ▪ in buono stato di manutenzione ▪ strutturati in modo tale che non vi siano incroci , sufficientemente areati e illuminati i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento. Le pareti, i pavimenti e i soffitti dell'attività sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità e sfaldamenti ; le aperture verso l'esterno consentono di prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali; Le pareti, i pavimenti e i soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni privi di infiltrazioni e condensa che possano costituire una fonte di contaminazione ; punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati. Gli spogliatoi e i servizi igienici sono : - in numero sufficiente, di dimensioni adeguate, convenientemente ubicati e mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia - i servizi igienici sono separati dai locali e dalle aree di lavorazione - Acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso sono disponibili nei servizi igienici e, secondo necessità, in altri luoghi dello stabilimento
	6.2 2. Attrezzatura, macchinari	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono <ul style="list-style-type: none"> ▪ costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti ▪ realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento ▪ installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti
	6.2 3. Manutenzione (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali l'attività è stata registrata. L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con: <ul style="list-style-type: none"> ▪ programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, i ph metri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria;
6.2 4. (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO esiste evidenza che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne	
Condizioni di pulizia e sanificazione	6.3 1. Pulizia e sanificazione (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Il programma generale prerequisite di pulizia e disinfezione è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione
	6.3 2. ((gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Le condizioni dell'attività sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale Si evidenziano eventuali registrazioni di N.C. e loro gestione

Evidenze

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Deposito e trasporto	6.10	1. Temperature magazzinaggio e trasporto (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO E' presente un programma prerequisite per il controllo delle temperature che prevede: - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) - la definizione dei limiti di temperatura - l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura - le modalità di rilevamento - le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità Il programma prerequisite per la gestione del magazzino è presente e prevede : - modalità di stoccaggio idonee ed atte ad impedire la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti Qualora applicabile ,il programma prerequisite per la gestione del trasporto è presente e prevede : - la designazione dei mezzi di trasporto utilizzati - la manutenzione degli stessi in condizioni igienicamente idonee
		2. Temperature (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Il sopralluogo evidenzia che : - le temperature riscontrate per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione ,conservazione ed i prodotti sono conformi - i prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provoca rischi per la salute: es. al termine del trattamento termico per alimenti sottoposti a cottura o al termine dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico (es. alimenti composti come insalate miste ecc.) - lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. (Es. in frigorifero osservando le opportune separazioni)
		3. Magazzinaggio e trasporto (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Il sopralluogo evidenzia modalità di stoccaggio igienicamente idonee ed atte a impedire la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea
Materie prime, semilavorati	6.11	1. Qualifica fornitori	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Il programma prerequisite è presente e prevede: l'elenco aggiornato dei fornitori, i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite, le verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate, I limiti di accettabilità, la frequenza dei controlli, le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - L'OSA effettua i previsti controlli sui fornitori
		2. Materie prime, ingredienti, semilavorati (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO E' presente un programma prerequisite per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, allergeni, materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: - le verifiche da eseguire - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità
		3. (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e a quanto previsto al punto 6.11.2 - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo
Prodotto finito ed etichettatura	6.12	1. Prodotto finito, etichettatura e imballaggio (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO E' presente un programma prerequisite per il controllo dei materiali di confezionamento e imballaggio che prevede i criteri di accettabilità e le azioni correttive in caso di non conformità L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche , microbiologiche di conservazione e vita commerciale del prodotto finito Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 Il laboratorio di prova è iscritto in un elenco regionale dei laboratori Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio
		2. (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale L'OSA gestisce correttamente l'etichettatura dei prodotti. - le indicazioni contenute nei menu sono corrette (ristorazione pubblica e collettiva) - vi è corrispondenza fra il menu presente nella struttura e menu validato (ristorazione scolastica)
Piano Autocontrollo HACCP	6.13	1 Piano di Autocontrollo - HACCP (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO E' presente un sistema di autocontrollo basato sulla semplificazione dei principi HACCP (DGR1869/09) Sono stati definiti i necessari prerequisite in materia di igiene alimentare ,l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. - Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario - Sono stati definiti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili, le procedure per il loro controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità L'OSA che prepara prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o in preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi opera secondo le indicazioni del Ministero della Salute del 17/02/11 in relazione al Reg Ce 853/04 allegato III (congelamento del pesce) L'OSA ha stabilito le procedure di monitoraggio per il controllo delle temperature, per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura e ha definito le modalità di registrazione
Piano Autocontrollo HACCP Implementazione	6.14	1. Verifica della documentazione (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Nel Piano di autocontrollo sono state previste e predisposte le registrazioni per documentare le non conformità rilevate e le rispettive azioni correttive adottate. Nel caso dell'OSA che applica il trattamento di congelamento del pesce ai fini della bonifica preventiva: - le registrazioni relative al monitoraggio CCP sono correttamente compilate - le registrazioni per documentare le non conformità rilevate sono effettuate
		2. Verifica sul posto e rilievi strumentali (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO Il sopralluogo evidenzia che vengono garantite: la gestione del CCP (in caso di bonifica di pesce destinato a essere consumato crudo) le modalità di monitoraggio delle temperature, le modalità di monitoraggio per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura le azioni correttive adottate

Evidenze

.....

.....

.....

CONTINUA Evidenze

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITA' E PRESCRIZIONI ai sensi art. 54 del REG. CE 882/2004 con riferimento ai relativi punti indicati nella SCU

TERMINE ENTRO IL QUALE PROVVEDERE ALLA ELIMINAZIONE DELLE NON CONFORMITA' :

SI DA' AVVISO CHE LA MANCATA ELIMINAZIONE ENTRO I TERMINI INDICATI DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE E' SOGGETTA A SANZIONE AMMINISTRATIVA AI SENSI DELL'ART. 6 DEL D.LVO N. 193/07.

ULTERIORI PROVVEDIMENTI: PRESCRIZIONE SANZIONE DENUNCIA ALL'A.G. PROPOSTA SOSPENSIONE/ REVOCA del RICONOSCIMENTO / REGISTRAZIONE ALTRI PROVVEDIMENTI CAUTELARI

Azioni di miglioramento:

Note/Allegati/Documentazione acquisita:

Campioni effettuati

DISPONIBILITA' DI SALE IODATO N.A. SI NO DATO INDICAZIONI

LA DITTA

I VERBALIZZANTI