

## Semplificazione per l'autocontrollo Check-list di autovalutazione

Gli operatori del settore alimentare, attraverso la compilazione della **Check list di Autovalutazione**, sono accompagnati in un percorso di crescita che, con il supporto e la collaborazione dell'Azienda UISS 2 Marca Trevigiana e delle Associazioni di Categoria, eleverà la qualità dell'offerta e il livello della sicurezza alimentare.

### Denominazione Microimpresa

### Partita IVA

### Sede Legale

### Ubicazione Comune Indirizzo

### Legale Rappresentante

### Telefono e-mail PEC

### Formazione conseguita il:

**A cura di:**  Barrare la voce pertinente e indicare il nominativo del formatore (fare una sola scelta)

**Associazione di categoria**  **Consulente**  **Altro**

**La check list è compilata da:**  Indicare l'eventuale associazione di categoria o consulente che ha affiancato il gestore nella compilazione del questionario.

**Gestore dell'attività**

**Consulente dell'azienda**

**Associazione di categoria**

**Altro**

**Data compilazione:**

**Tipologia di attività svolta:**  Descrivere l'attività svolta dall'impresa alimentare ad es. macelleria/panificio/ ristorante/bar:

## **Condizioni strutturali generali**

**La tua attività è coerente con l'autorizzazione/registrazione che possiedi?**

 Verifica l'autorizzazione /registrazione posseduta e confrontala con le attività effettivamente svolte

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Lo spazio di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene?**

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Giudichi adeguata la pulizia dell'area esterna e degli spazi d'accesso?** ? Verifica se l'area esterna è sgombra da rifiuti o se ci sono materiali impropriamente accatastati.

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente?** ? Verifica se il rifornimento di acqua potabile è adeguato durante tutti i mesi dell'anno.

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

### **Condizioni Igieniche Generali**

**Come giudichi lo stato di pulizia complessiva dei locali di manipolazione e conservazione degli alimenti?** ? Valuta la presenza di ragnatele, segni di infestazione, piastrelle rotte, umidità alle pareti o a soffitto, polvere, sporco, incrostazioni e untuosità di vecchia data, ruggine, muffe Valuta la presenza di odori sgradevoli.

Non applicabile    Ottimo    Buono    Sufficiente    Insufficiente

Spazio note

**Giudichi adeguato lo stato degli spogliatoi (se presenti), degli armadietti del personale e dei servizi igienici?** ? Valuta: presenza di lavandini con rubinetteria non manuale, dispenser per il sapone e carta a perdere... Valuta: la disponibilità di armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente (e il loro utilizzo corretto, indumenti collocati all'interno degli armadietti, piano superiore sgombro,...) Valuta: il grado di igiene (anche interna) degli armadietti e la disponibilità di regole (anche non scritte) per la loro pulizia.

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Conosci le regole di pulizia e sanificazione e le fai applicare correttamente da tutti gli addetti?** ?

Valuta: piano di sanificazione, prodotti utilizzati e modalità di impiego (diluizioni, temperatura, sequenza delle operazioni...). Verifica la corretta gestione dei prodotti utilizzati (assenza di promiscuità tra prodotti e alimenti). Valuta la conoscenza da parte del personale delle corrette modalità di utilizzo dei prodotti.

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Gestisci e monitori adeguatamente il controllo degli animali infestanti?** ?

Valuta la presenza di esche e trappole per infestanti, la loro gestione, l'eventuale contratto con ditta esterna, la disponibilità di rapporti sul monitoraggio periodico. (Aspetti strutturali, assenza fessure, disponibilità di zanzariere.)

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Attrezzature**

**Giudichi adeguate le attrezzature per numero e tipologia rispetto alla tua attività?** ?

Valuta la tipologia e la modernità delle attrezzature. Valuta numero e dimensione di frigoriferi, congelatori, armadi e scaffalature.

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Come giudichi lo stato di manutenzione delle attrezzature?** ? Valuta: condizioni e stato di tenuta delle guarnizioni, presenza di attrezzature usurate o malfunzionanti. Valuta la presenza di regole (anche non scritte) per la manutenzione ordinaria.

- Non applicabile    Ottimo    Buono    Sufficiente    Insufficiente

Spazio note

**Ritieni che le attrezzature più a rischio (ad esempio: tritacarne, montapanna, fabbricatore del ghiaccio) siano gestite in maniera da garantire un grado di pulizia e uno stato igienico adeguato?** ? Valuta quali attrezzature "a rischio" (soprattutto biologico e fisico) hai individuato. Valuta la disponibilità di regole (anche non scritte) per la gestione di queste attrezzature (verifica periodica efficienza). Valuta, per queste attrezzature, grado di pulizia, presenza residui, di parti che si staccano...

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Hai rilevato anomalie quali interruzioni di corrente, rotture di frigoriferi o congelatori tali da compromettere la conservabilità degli alimenti e hai gestito la loro risoluzione?** ? Valuta la conoscenza delle problematiche legate ad interruzioni della catena del freddo e la definizione di limiti critici. Verifica se vi sono state non conformità e se ne hai preso nota. Valuta eventuali condizioni di deterioramento degli alimenti nei congelatori (p.e. brina superficiale...) e nei frigoriferi.

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Hai collocato le attrezzature (ad esempio il fabbricatore del ghiaccio, l'affettatrice) in luoghi idonei?** ? Verifica che il fabbricatore del ghiaccio non sia collocato in magazzino o altro locale che possa facilitare la contaminazione del ghiaccio.

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Se fornisci acqua potabile microfiltrata, esegui la manutenzione periodica dell'impianto e la sostituzione del filtro alle scadenze previste?**

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

## Materie prime (ricevimento e stoccaggio)

**Quando arriva la merce, fai una adeguata verifica della temperatura di arrivo, della integrità della confezione, della corrispondenza con il DDT ecc... ?**  Valuta

se il personale verifica quanto necessario: corrispondenza tra documento di trasporto e merce consegnata, temperatura di arrivo, integrità confezioni, vita residua minima, aspetti merceologici

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Conservi le materie prime in attesa di utilizzo rispettando temperature, scadenza e integrità delle confezioni?**  Valuta temperatura, scadenza e integrità dei

prodotti, modalità di stoccaggio, rispetto del sollevamento da terra, tenendo conto delle indicazioni riportate in etichetta.

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Gestisci adeguatamente gli alimenti non conformi ( scaduti/alterati)**

**identificandoli ed escludendoli dal consumo?**  Valuta la disponibilità di regole, anche non scritte, relative alla gestione degli alimenti scaduti o alterati. Valuta che eventuali alimenti non idonei al consumo siano adeguatamente identificati e che il problema sia registrato.

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Gestisci in maniera corretta lo stoccaggio dei materiali di imballaggio e li proteggi dalle contaminazioni?**  Valuta la corretta conservazione (ad esempio: protezione

dalla polvere) dei materiali di imballaggio impiegati per i confezionamento. Valuta l'eventuale segregazione di imballaggi non idonei

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

## Contaminazione crociata

### Garantisci la separazione (nel tempo e/o nello spazio) tra lavorazioni di alimenti

“puliti” e “sporchi”? Valuta se vi sono regole (anche non scritte) in merito alla lavorazione degli alimenti relativamente al rischio di contaminazione crociata. Valuta se vi sono incroci impropri e/o non correttamente gestiti tra prodotti "sporchi" e "puliti" o tra prodotti a "rischio diverso" (es. carni rosse e carni bianche). Valuta le modalità di allontanamento di cartoni e imballaggi.

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

### Come valuti la gestione degli attrezzi (taglieri, coltelli...) utilizzati per le lavorazioni ?

- Non applicabile    Ottimo    Buono    Sufficiente    Insufficiente

Spazio note

### Utilizzi attrezzi distinti e dedicati per le diverse attività?

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

## Cottura e mantenimento a caldo

Utilizzi periodicamente un termometro a sonda per la verifica della temperatura a cuore del prodotto? (Se non applicabile specificare nello spazio note)

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

### Sostituisci regolarmente l'olio utilizzato nell'attività di frittura?

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Gli alimenti che richiedono un mantenimento a caldo (fra la fase di cottura e quella di somministrazione) sono conservati in attrezzature idonee?**  Valuta la disponibilità di banchi o altre attrezzature per il mantenimento a caldo e la temperatura effettivamente assicurata al prodotto.

SI       NO       Non applicabile

Spazio note

### **Raffreddamento congelamento**

**Utilizzi l'abbattitore o altre tecniche per il raffreddamento rapido dei prodotti cotti da conservare?**

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Disponi di regole anche non scritte per l'attività di preparazione/congelamento/conservazione degli alimenti?**  Verifica la disponibilità attrezzature dedicate (ad esempio: abbattitore). Valuta alcuni prodotti in merito alla tipologia e alla corretta etichettatura (data preparazione, data scadenza...).

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Informi i tuoi clienti in merito all'uso di alimenti congelati? (es uso della dicitura "prodotto congelato" nei menù/listini o banco di esposizione)**

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

### **Scongelamento**

**Il personale conosce le regole, anche non scritte, per l'attività di corretto scongelamento e conservazione delle diverse tipologie di alimenti?**  Valuta la disponibilità di regole (anche non scritte) per il corretto scongelamento (in frigorifero, a microonde, in acqua corrente...) in funzione della diversa tipologia di prodotto.

SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

### Preparazioni a "rischio"

**Il personale conosce le regole, anche non scritte, per la preparazione di alimenti particolarmente delicati quali pesce crudo, tartare ecc.?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

### Conservazione

**Gli alimenti in frigorifero e/o in cella sono adeguatamente protetti, separati e correttamente-identificati?** 🗣️ Valuta eventuali situazioni di contaminazione diretta e/o crociata.

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Effettui una corretta gestione delle scorte utilizzando i prodotti con scadenza più ravvicinata (o più breve) prima di quelli con scadenza più lunga?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Il personale conosce le regole per definire la durabilità degli alimenti/semilavorati preparati quali ragù, sughi pronti, baccalà ecc?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

### Personale

**Come valuti lo stato di cura personale e di igiene degli operatori addetti alle lavorazioni (abbigliamento/ mani /unghie/capelli ecc.)?**

- Non applicabile    Ottimo    Buono    Sufficiente    Insufficiente

Spazio note

**Svolgi periodicamente degli incontri formativi/informativi rivolti al tuo personale?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Gli operatori sono a conoscenza dei pericoli alimentari (malattie a trasmissione alimentare, contaminazioni crociate, rischio allergeni...) e della loro gestione?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Come giudichi il grado di conoscenza delle buone prassi di igiene da parte del tuo personale durante la gestione dell'attività?**

- Non applicabile    Ottimo    Buono    Sufficiente    Insufficiente

Spazio note

**Il personale conosce e applica in maniera adeguata le regole di pulizia e sanificazione dei piani di lavoro, i prodotti utilizzati e le modalità di impiego?**

☛ Valuta piano di sanificazione, prodotti utilizzati e modalità di impiego (diluizioni, temperatura, sequenza delle operazioni..).

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Gestisci correttamente lo stoccaggio dei prodotti per la pulizia e sanificazione?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Il personale conosce ed applica corrette modalità di gestione delle lavorazioni “pulite” e “sporche”, ad esempio si lava correttamente le mani, usa attrezzature, utensili, piani di lavoro e ambienti in modo da impedire il rischio di contaminazione crociata ?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**Il personale ha la competenza per la gestione del “rischio allergeni”?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

### **Rifiuti**

**Come giudichi lo stato di pulizia e la gestione dei contenitori per i rifiuti?**

 Valuta le regole (anche non scritte) per la gestione dei rifiuti. Valuta la gestione dei contenitori dei rifiuti (tipologia, collocazione, svuotamento, pulizia e sanificazione a fine giornata). Valuta l'eventuale presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori individuati.

- Non applicabile    Ottimo    Buono    Sufficiente    Insufficiente

Spazio note

**Giudichi corretta la gestione di rifiuti e sottoprodotti ?**  Valuta se sono raccolti in contenitori adeguati nelle aree di lavorazione, con indicazioni precise circa la tipologia, le modalità di stoccaggio e smaltimento, temperatura di conservazione.

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

**E' disponibile un contratto con una ditta abilitata alla raccolta di rifiuti specifici (sottoprodotti di origine animale, ritiro oli esausti ecc.)?**

- SI       NO       Non Applicabile

Spazio note

## Varie

**Come giudichi la gestione dell'attività di trasporto degli alimenti?**  Valuta modalità di preparazione delle partite (stazionamento a temperatura ambiente per periodi prolungati dei prodotti deperibili prima del carico). Valuta tempi massimi di percorrenza, disponibilità di idonei contenitori (autorizzati, se del caso), di automezzi...

Non applicabile  Ottimo  Buono  Sufficiente  Insufficiente

Spazio note

**Ove necessario, sono disponibili le etichette redatte in maniera corretta (elenco ingredienti, indicazione allergeni, rintracciabilità delle carni...)?**

SI  NO  Non Applicabile

Spazio note

**Prendi nota delle anomalie che riscontri nella tua attività e delle soluzioni che adotti per risolverle?**

SI  NO  Non Applicabile

Spazio note

**Sei in grado di garantire la rintracciabilità delle sostanze alimentari e degli imballaggi?**  Verifica se adotti un sistema (anche non scritto) che permetta di risalire al fornitore ed al lotto del prodotto qualora si verificano anomalie che possano creare potenziali pericoli per il consumatore finale oppure siano state attivate allerte per le quali vi sia l'obbligo di ritiro dal commercio.

SI  NO  Non Applicabile

Spazio note