

DEPOSITO/I ALIMENTI	SI	NO
Strutturato in modo da garantire una facile pulizia		
Sufficiente aerazione naturale/artificiale		
Pareti lavabili e disinfettabili fino a livello stoccaggio		
Pavimento lavabile e disinfettabile		
Porte di accesso lavabili e disinfettabili		
Aperture esterne dotate di dispositivi antintrusione infestanti		
Presenza di celle e/o armadi frigoriferi		
Scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile		
Deposito separato per non deperibili		
Condizioni igieniche soddisfacenti		

Osservazioni.....
.....
.....

DESCRIZIONE CELLE O ARMADI FRIGORIFERI	
Cella/frigorifero N° Adibita a	Temperatura
Cella/frigorifero N° Adibita a	Temperatura
Cella/frigorifero N° Adibita a	Temperatura
Cella/frigorifero N° Adibita a	Temperatura
Cella/frigorifero N° Adibita a	Temperatura
Cella/frigorifero N° Adibita a	Temperatura
Cella/frigorifero N° Adibita a	Temperatura
Cella/frigorifero N° Adibita a	Temperatura

Osservazioni.....
.....
.....
.....

REQUISITI DELLE CELLE/O ARMADI FRIGORIFERI	SI	NO
Numero e dimensioni delle celle adeguate alla necessità		
Pareti e porte lisce, impermeabili, lavabili e disinfettabili		
Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili		
Presenza termometro di controllo		
Unica cella con separazione tra le varie derrate		
Utilizzazione contenitori a chiusura ermetica		
Condizioni igieniche soddisfacenti		

Osservazioni.....

VETRINE/BANCHI ESPOSIZIONE ALIMENTI	SI	NO
In materiale lavabile e disinfettabile		
Adibite a conservare prodotti freddi		
Adibite a conservare prodotti caldi		
Temperatura di conservazione a freddo		
Temperatura di conservazione a caldo		
Con dispositivi di protezione delle derrate		
Condizioni igieniche soddisfacenti		

Osservazioni.....

LOCALI DI PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E COTTURA	SI	NO
Locali di preparazione alimenti separati rispetto alla zona di cottura		
La cucina/laboratorio è costituita da un locale separato		
Aerazione <input type="checkbox"/> naturale <input type="checkbox"/> forzata <input type="checkbox"/> sufficiente		
Pareti lavabili e disinfettabili almeno fino a 2 mt. di altezza		
Pavimento lavabile e disinfettabile		
Soffitti idonei ad evitare accumuli di sporcizie e caduta di particelle		
Porte di accesso lavabili e disinfettabili		
Presenza di apparecchiatura o lavello apposito per lavaggio verdure		
Presenza di lavello apposito per lavaggio altri alimenti		
Presenza di lavamani		
Lavelli e lavamani collocati in posizione idonea		
Lavelli e lavamani dotati di acqua calda e fredda		
Lavelli e lavamani con erogazione non azionabile a mano		
Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile		
Piani di lavoro sufficienti per il ciclo produttivo		
Separati per la lavorazione delle verdure		
Separati per la preparazione delle carni o del pollame		
Separati per la preparazione del pesce		
Separati per le lavorazioni dei prodotti pronti al consumo		
Cappa aspirante di dimensioni adeguate		
Presenza di filtri antigrasso e/o altri sistemi filtranti		
Attrezzature di lavorazione in materiali idonei ed in buone condizioni di manutenzione		
Presenza attrezzature per sanificazione strumenti di lavoro		
Contenitori chiudibili per rifiuti e scarti di lavorazione, lavabili e disinfettabili		
Presenza abbattitori di temperatura		
Presenza di pastorizzatore		
Condizioni igieniche soddisfacenti		

Osservazioni.....

LAVAGGIO STOVIGLIE effettuato: <input type="checkbox"/> manuale <input type="checkbox"/> meccanico	SI	NO
In apposito locale		
In un livello apposito		
Contenitori chiudibili per deposito stoviglie pulite		
In materiale lavabile e disinfettabile		
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili		
Condizioni igieniche soddisfacenti		

Osservazioni:

.....
.....
.....

SERVIZI IGIENICI	SI	NO
Ad esclusivo utilizzo del personale		
Non immettono direttamente nei locali di lavorazione		
Presenza dell'anti-Wc		
Pareti, pavimenti e porte lavabili e disinfettabili		
Presenza di lavabo		
Lavabo collocato in posizione idonea		
Lavabo dotato di comando non azionabile a mano		
Lavabo approvvigionato con acqua calda e fredda		
Lavabo munito di erogatore di detergente ed asciugamani monouso		
Presenza di contenitore chiudibile per rifiuti		
Ventilazione idonea		
Condizioni igieniche soddisfacenti		

Osservazioni:

.....
.....
.....

SPOGLIATOIO/I	SI	NO
Sono presenti appositi locali/postazioni adibiti a spogliatoio		
Con armadietti a doppio scomparto		
In materiale lavabile e disinfettabile		
In numero sufficiente per il personale		
Idonea ventilazione		
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili		
Condizioni igieniche soddisfacenti		

Osservazioni.....

.....
.....

LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE/ VENDITA	SI	NO
Pavimenti sufficientemente lisci e lavabili		
Pareti tali da consentire un'adeguata pulizia e senza tracce di umidità		
Soffitto intonacato e tinteggiato		
Eventuale controsoffitto in pannelli rimovibili, lisci e lavabili		
Illuminazione naturale		
Aerazione <input type="checkbox"/> naturale <input type="checkbox"/> forzata <input type="checkbox"/> sufficiente		
Presenza di eventuali montacarichi per il collegamento con locali di preparazione e lavaggio		
Presenza di doppio montacarichi per percorsi sporco pulito		
Presenza di montacarichi con comparto doppio		
Condizioni igieniche soddisfacenti		

Osservazioni:.....
.....

SEZIONE CORRETTA PRASSI IGIENICA - GMP	SI	NO
Gli alimenti sono in buono stato di conservazione		
Alimenti a diretto contatto con il pavimento		
Accatastamento e/o sovraccarico nei frigoriferi		
Presenza derrate con imballi esterni in locali di lavorazione		
Separazione fra derrate confezionate e non confezionate		
Separazione in frigorifero fra alimenti crudi e cotti		
Separazione in frigorifero tra carni rosse e bianche		
Separazione in frigorifero tra pesce e mitili		
Adeguate protezione in frigorifero degli alimenti sfusi e cotti		
Mantenimento ad idonea temperatura delle derrate cotte		
Assenza di alimenti deperibili a temperatura ambiente		
Promiscuità di lavorazioni sullo stesso piano di lavoro		
Il personale si lava le mani e/o cambia i guanti dopo aver manipolato prodotti/oggetti con rischio di contaminazione per le lavorazioni successive		
Utilizzo di guanti e mascherine per la lavorazione di prodotti pronti al consumo		
Raffreddamento rapido dei prodotti cotti destinati a conservazione /somministrazione a freddo		
Porzionamento effettuato con largo anticipo		
Piatti caldi in attesa del servizio mantenuti a T° > 60°C		
Lavorazione corretta di prodotti a base di uova crude		
Presenza strofinacci o camici sporchi nei locali di lavorazione		
Presenza insetti o altri infestanti nei locali di lavorazione		
Presenza di rifiuti e scarti di lavorazione sui pavimenti		
Presenza materiale estraneo nei locali deposito e lavorazione alimenti		
Prodotti e attrezzature sanificazione idoneamente collocati		

Osservazioni:

.....
.....

PERSONALE	SI	NO
Abbigliamento idoneo, di colore chiaro e con copricapo ove previsto		
Divisa in condizioni di pulizia idonee		
Condizioni igieniche idonee del personale (mani, unghie, capelli)		
Comportamento del personale igienicamente corretto		
Il personale è adeguatamente formato (valutazione a seguito di intervista diretta dell'operatore)		
L'OSA ha fornito documentazione attestante la frequenza da parte del personale di corsi specifici di formazione (anche corsi on-line)		

Osservazioni:

.....
.....
.....
.....

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO: APPLICAZIONE ED IMPLEMENTAZIONE	SI	NO
Documento		
Già valutato idoneo/idoneo ad una I valutazione		
Riscontrate carenze importanti		
Acquisita/richiesta copia per valutazione approfondita		

Osservazioni:

.....
.....
.....
.....

PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' E RITIRO DAL COMMERCIO	SI	NO
Esiste procedura codificata		
Valutata idonea		

Osservazioni:

.....
.....
.....
.....