



## CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO"

Verbale n. applicare etichetta

In data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale / Tecnico della Prevenzione  
\_\_\_\_\_ si è/sono recato/i presso

**RAGIONE SOCIALE** (timbro)

Legale rappresentante Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
in Via \_\_\_\_\_

**SEDE PRODUTTIVA**

Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

n. addetti produzione dipendenti \_\_\_\_\_ esterni \_\_\_\_\_

Numero di riconoscimento/registrazione \_\_\_\_\_

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. \_\_\_\_\_  
dipendente  consulente esterno

Laboratorio di analisi interno  esterno  n. accreditamento \_\_\_\_\_

**RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO** Cognome e Nome

\_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

### 6.1 REGISTRAZIONE

**6.1.1 NOTIFICA/PLANIMETRIA**

**Giudizio  
Complessivo**

SI  si  NO  no  NA

**Requisiti**

**Evidenze**

La documentazione agli atti del Dipartimento di Sanità Pubblica è aggiornata allo stato attuale dello stabilimento

<b>6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE</b>		
<b>6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	<b>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></b>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione, sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in buono stato di manutenzione</li> <li>- strutturati in modo tale che non vi siano incroci</li> <li>- sufficientemente areati e illuminati</li> <li>- i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento</li> </ul>		
<p>Le pareti, i pavimenti e i soffitti dell'attività sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e disinfettabili, mantenuti in buono stato ,senza soluzioni di continuità e sfaldamenti</li> <li>- le aperture verso l'esterno consentono di prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali</li> <li>- 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</li> <li>- i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati</li> </ul>		
<p><b>Gli spogliatoi e i servizi igienici sono :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>in numero sufficiente, di dimensioni adeguate, convenientemente ubicati</b></li> <li>- <b>mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia</b></li> <li>- <b>separati dai locali e dalle aree di lavorazione</b></li> <li>- <b>i lavandini presenti e, secondo necessità, quelli presenti in altri luoghi dello stabilimento, sono dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso</b></li> </ul>		
<b>6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	<b>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></b>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p><b>Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti</b></li> <li>- <b>realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento</b></li> <li>- installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti</li> </ul>		
<b>6.2.3 MANUTENZIONE - Programma</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	<b>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></b>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con controllo diretto, anche tramite semplice verifica visiva, del funzionamento delle attrezzature, in particolare per quelle usate per la conservazione a bassa ed alta temperatura, per la cottura e per il riscaldamento. L'OSA accerta periodicamente il corretto funzionamento degli strumenti di misura (termometri, bilance, pHmetri ecc. )</p>		
<b>6.2.4 MANUTENZIONE - Gestione</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	<b>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></b>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne.</p>		

### 6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE - Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
Il programma per la pulizia e la disinfezione è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"><li>- l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione</li><li>- le schede tecniche o le etichette dei prodotti utilizzati contenenti le istruzioni relative al loro utilizzo</li><li>- le modalità e la frequenza di pulizia e disinfezione</li></ul>		

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE - Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Il sopralluogo evidenzia che le condizioni dell'attività sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale</li><li>- Si evidenziano eventuali registrazioni di N.C. e loro gestione</li></ul>		

### 6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA: **NON applicabile**

### 6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede : <ul style="list-style-type: none"><li>- che il personale sia formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione</li></ul>		
Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede : <ul style="list-style-type: none"><li>- la gestione degli indumenti da lavoro</li><li>- le regole di igiene e le istruzioni per il personale</li></ul>		

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonei e corrispondenti a quanto dichiarato dall'OSA , in particolare: <ul style="list-style-type: none"><li>- Il personale utilizza correttamente l' abbigliamento da lavoro,</li><li>- adotta comportamenti corretti,</li><li>- gli armadietti sono in numero sufficiente e ben gestiti.</li></ul>		

### 6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Vi sono evidenze di attività di formazione rivolte al personale che manipola alimenti</li><li>- Il personale è in possesso dell'attestato di formazione previsto (L.R. 11/2003)</li></ul> Le evidenze osservate confermano l'adeguata formazione igienica del personale, (eventuali interviste per valutazione diretta )		

## 6.7 INFESTANTI

6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI - Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<p>L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di animali infestanti e indesiderati <u>adeguata alla tipologia di attività</u> che <u>può</u> comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'attività con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole)</li> <li>- frequenza e modalità degli interventi</li> <li>- schede tecniche dei prodotti o strumenti utilizzati ed eventuali precauzioni da adottare nell'utilizzo</li> <li>- definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità</li> <li>- eventuale contratto con ditta esterna</li> </ul>		

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI - Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti</li> <li>- La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti</li> </ul>		

## 6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A. , RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

6.8.1 SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<p>Il programma è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, di altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali</li> <li>- degli scarti di lavorazione e, <u>ove applicabile</u> dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal Reg. 1069/2009 che preveda:</li> <li>- le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per ogni tipologia di sottoprodotto</li> <li>- la identificazione dei contenitori come previsto dal Reg. 1069/2009 e successive mod.</li> <li>- le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati</li> <li>- la frequenza di allontanamento dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento</li> <li>- nel caso di stoccaggio dei sottoprodotti di O.A. superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerarli</li> </ul>		

<b>6.8.2 SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI – Gestione</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, sottoprodotti di origine animale è igienicamente idonea e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- non si rileva accumulo di sottoprodotti di origine animale, rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento,</li> <li>- il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti</li> <li>- sono presenti <b>(ove applicabile)</b> registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei rifiuti, dei sottoprodotti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento (es. conferimenti grassi/oli di frittura)</li> <li>- i contenitori utilizzati per i rifiuti e i sottoprodotti di O.A. risultano: <ul style="list-style-type: none"> <li>• adeguatamente identificati e facilmente distinguibili</li> <li>• a tenuta e chiudibili</li> <li>• i contenitori sono stoccati lontano dagli alimenti</li> </ul> </li> <li>- nei casi previsti (Reg.183/2005) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati alla alimentazione degli animali viene gestita con modalità igienicamente idonee.</li> </ul>		
<b>6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO - Programma</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Prerequisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
L'OSA è in grado di garantire che l'acqua utilizzata rispetta i parametri vigenti di potabilità		
<p>In caso di presenza di impianto di captazione /stoccaggio/trattamento/ potabilizzazione sono indicati tutti i parametri necessari a valutarne il corretto funzionamento :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il responsabile</li> <li>- la documentazione tecnica relativa agli impianti presenti</li> <li>- la procedura scritta per il controllo del loro funzionamento</li> <li>- la pianificazione dei controlli analitici</li> <li>- la definizione dei limiti di accettabilità dell'acqua utilizzata</li> <li>- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>		
<b>6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO - GESTIONE</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>Il sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate</li> <li>- gli eventuali impianti sono correttamente gestiti</li> <li>- è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli</li> <li>- la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate</li> </ul>		
<b>6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO</b>		
<b>6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – Programma</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Prerequisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti prodotti che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori</li> <li>- attribuzione ed identificazione dei lotti di produzione</li> <li>- la correlazione fra materie prime e prodotti derivati</li> <li>- la conservazione delle non conformità per un congruo periodo di tempo definito</li> </ul>		

<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificare il prodotto</li> <li>- provvedere all'immediato ritiro</li> <li>- informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente</li> <li>- informare l'anello a monte, nel caso si abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da questo fornito;</li> <li>- informare il consumatore dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto</li> <li>- provvedere a richiamare il prodotto (se necessario)</li> <li>- prevedere misure di gestione del prodotto ritirato.</li> </ul>	
---	--

<b>6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO Gestione</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la gestione della rintracciabilità è conforme a quanto descritto dal punto 6.9.1</li> <li>- i documenti necessari sono adeguatamente conservati</li> </ul>		

### 6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

<b>6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - Programma</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Prerequisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>E' presente un programma per il controllo delle temperature che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto)</li> <li>- la indicazione dei limiti di temperatura adottati</li> <li>- l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura</li> <li>- le modalità di rilevamento</li> <li>- le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione</li> <li>- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>		
<p>Il programma per la gestione del magazzino è presente e prevede: modalità di stoccaggio idonee ed atte ad impedire la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti</p>		
<p><b>Qualora applicabile</b>, il programma prerequisito per la gestione del trasporto è presente e prevede : la designazione dei mezzi di trasporto utilizzati la manutenzione degli stessi in condizioni igienicamente idonee.</p>		

<b>6.10.2 TEMPERATURE - Gestione</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>Il sopralluogo evidenzia che :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le temperature riscontrate per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione ,conservazione ed i prodotti sono conformi</li> <li>- i processi in cui è necessario un raffreddamento rapido sono effettuati correttamente</li> <li>- 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, in forno a microonde ecc.)</li> </ul>		

<b>6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - Gestione</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
Il sopralluogo evidenzia modalità di stoccaggio igienicamente idonee ed atte a impedire la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti		
<b>Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea</b>		
<b>6.11 MATERIE PRIME E SEMILAVORATI</b>		
<b>6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Prerequisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
Il programma è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'elenco aggiornato dei fornitori</li> <li>- i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite</li> <li>- Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>		
<b>6.11.2. MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI – INGREDIENTI - Programma</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Prerequisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<b>Ove applicabile</b> , è presente un programma per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, allergeni, materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>- le verifiche da eseguire</li> <li>- I criteri di accettabilità</li> <li>- La frequenza dei controlli</li> <li>- Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>		
<b>6.11.3 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI – INGREDIENTI - Gestione</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : <ul style="list-style-type: none"> <li>- è conforme a quanto descritto a livello documentale e a quanto previsto al punto 6.11.2</li> <li>- i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo</li> </ul>		

<b>6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA</b>		
<b>6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Prerequisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<b>Ove applicabile</b> , è presente un programma per il controllo dei materiali di confezionamento e imballaggio che prevede <ul style="list-style-type: none"> <li>- I criteri di accettabilità</li> <li>- Le azioni correttive in caso di non conformità</li> </ul> L'OSA, <b>ove applicabile</b> , ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche di conservazione e vita commerciale del prodotto finito <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Qualora necessario</b>, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005</li> <li>- Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni</li> <li>- Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori</li> <li>- Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio</li> </ul>		

<b>6.12.2 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – GESTIONE(*)</b>		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
<p>Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale</p> <p>L'OSA gestisce correttamente l'etichettatura degli alimenti e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le materie prime, i semilavorati e prodotti finiti di prodotti ittici destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi hanno subito un trattamento tale da garantire la distruzione delle larve di nematodi</li> <li>- Vengono correttamente comunicati ai consumatori i pericoli relativi al consumo di prodotti ittici crudi (compreso menù)</li> <li>- le etichette destinate ai prodotti finiti riportano tutte le indicazioni previste dalla specifica normativa, tali da fornire corrette informazioni e non indurre in inganno il consumatore finale, compresa la presenza di eventuali allergeni, OGM, eventuali trattamenti con radiazioni ionizzanti, "senza glutine"</li> <li>- le etichette per le carni bovine, avicole, prodotti della pesca, uova, riportano le indicazioni previste dalla normativa vigente</li> <li>- le indicazioni contenute nei menu sono corrette (ristorazione pubblica e collettiva)</li> </ul>		<p><b>* anche ai fini di soddisfare debiti informativi eventualmente richiesti, annotare le particolari categorie di alimenti (es. OGM, prodotti della pesca, carni bovine, alimenti per celiaci, ecc.) sulle quali si effettua il controllo dell'etichettatura</b></p>	

### 6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP

<b>6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO - PROGRAMMA</b>		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze	
<p>E' presente un sistema di autocontrollo basato sulla semplificazione dei principi HACCP (DGR1869/09)</p> <p>Sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi.</p>			
<p>Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento <b><u>ad un manuale di corretta prassi tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario</u></b></p>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sono stati definiti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili</li> <li>- Sono state definite le procedure per il loro controllo</li> <li>- Sono definite le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>			
<p><b>L'OSA che prepara prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o in preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi per i quali è obbligatorio il trattamento di congelamento del pesce utilizzato ai fini della bonifica preventiva :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si rifornisce di prodotti della pesca che hanno subito trattamento di bonifica preventiva a - 20° , accompagnati dall'attestazione del produttore che indichi il trattamento a cui sono stati sottoposti, che dovrà essere tenuta agli atti</li> </ul> <p>oppure, se applica direttamente il trattamento di bonifica preventiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ha comunicato l'attività all'autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione</li> <li>- è dotato di idonea attrezzatura tale da abbattere la T° a - 20°</li> <li>- ha predisposto una procedura scritta, basata sui principi del sistema HACCP, con identificazione dei CCP</li> <li>- ha definito i limiti critici</li> <li>- ha definito il monitoraggio</li> <li>- ha definito le modalità di registrazione</li> </ul>			
<p>L'OSA ha stabilito le procedure di monitoraggio :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per il controllo delle temperature</li> <li>- Per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura</li> </ul>			

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP - IMPLEMENTAZIONE		
<b>6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE - GESTIONE</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>– Nel Piano di autocontrollo sono state previste e predisposte le registrazioni per documentare le non conformità rilevate e le rispettive azioni correttive adottate.</p> <p><b>Nel caso dell'OSA che applica il trattamento di congelamento del pesce ai fini della bonifica preventiva:</b></p> <p>– le registrazioni relative al monitoraggio CCP sono correttamente compilate</p> <p>– le registrazioni per documentare le non conformità rilevate sono effettuate</p>		
<b>6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE</b>	<b>Giudizio Complessivo</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>Requisiti</b>	<b>Evidenze</b>	
<p>Il sopralluogo evidenzia che vengono garantite:</p> <p>– la gestione del CCP (<b>in caso di bonifica di pesce destinato a essere consumato crudo</b>)</p> <p>– le modalità di monitoraggio delle temperature</p> <p>– le modalità di monitoraggio per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura</p> <p>– le azioni correttive adottate</p>		

SCU n. \_\_\_\_\_  
SNC&P n. \_\_\_\_\_

Firma Verbalizzante

Allegato n. 3 della I.O.U.O. "CU presso operatori del settore alimentare (produzione post-primaria)" – UOAV  
Vers. 02 del 19/12/2013