



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI ENNA - P.IVA 01151150867
VERBALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
check list 852/04-1

rev. 1.1 2023

Data _____

Prot. _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Titolare / Legale rappresentante Sig. _____

nato a _____ il _____ residente a _____
Prov. _____

in Via _____ n° _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____

pec / 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 PRESENTI AL SOPRALLUOGO:

_____ Qualifica _____ Firma _____

_____ Qualifica _____ Firma _____

INCARICATI DEL CONTROLLO UFFICIALE:

_____ Qualifica _____ Firma _____

_____ Qualifica _____ Firma _____

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

00 - REGISTRAZIONE	
NOTIFICA / ATTO DI REGISTRAZIONE / PLANIMETRIA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
- Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
- La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
- Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
- Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

01 STRUTTURA E ATTREZZATURE	
01.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
01.1.1 Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: 1) in buono stato di manutenzione; 2) strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione; 3) sufficientemente areati e illuminati; 4) locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate a evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
01.1.2 Le pareti, i pavimenti e i soffitti: 1) sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità e sfaldamenti; 2) hanno le aperture verso l'esterno che consentono di prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali; 3) sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni, privi di infiltrazioni e condensa che possano costituire una fonte di contaminazione; 4) hanno i punti d'ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici ben sigillati;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
01.1.3 Gli spogliatoi e i servizi igienici sono: 1) in numero sufficiente e di dimensioni adeguate; 2) convenientemente ubicati; 3) mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia; 4) separati dai locali e dalle aree di lavorazione; 5) dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso. 6) I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche.	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

01.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>01.2.1 Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti edibili sono:</p> <p>1) costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti; 2) costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, 3) realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento, 4) installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti.</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>01.2.2 MANUTENZIONE – PROGRAMMA</p> <p>1) 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 temperatura, per la cottura e per il riscaldamento. 2) L'O.S.A. accerta periodicamente il corretto funzionamento degli strumenti di misura (termometri, bilance, etc.);</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>01.2.3 MANUTENZIONE – GESTIONE</p> <p>Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su:</p> <p>1) tutta la struttura e attrezzature; 2) servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); 3) impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); 4) attrezzature fisse e mobili; 5) mezzi di trasporto; 6) strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance,...</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

02 - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
02.1 PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede:</p> <p>1) l'individuazione della responsabilità; 2) la documentazione della provenienza delle acque, ovvero il contratto di fornitura; 3) la documentazione tecnica relativa agli impianti; 4) la procedura scritta per il controllo del loro funzionamento; 5) localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque; 6) la pianificazione dei controlli analitici; 7) la definizione dei limiti di accettabilità dell'acqua utilizzata; 8) le azioni correttive da adottare in caso di non conformità;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 7) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 8) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

02.2 GESTIONE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
il sopralluogo ha permesso di verificare che: 1) le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate; 2) gli impianti sono correttamente gestiti 3) i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti; 4) in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

03 - LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	
03.1 PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
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 comprende: 1) identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'attività con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole); 2) frequenza e modalità degli interventi; 3) schede tecniche dei prodotti o strumenti utilizzati ed eventuali precauzioni da adottare nell'utilizzo; 4) definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità; 5) eventuale contratto con ditta esterna	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
03.2 GESTIONE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

04 - IGIENE DEL PERSONALE - DELLE LAVORAZIONI E FORMAZIONE	
04.1 PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
04.1.1 Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede: 1) che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente una eventuale malattia o la presenza di sintomi al responsabile dell'impresa alimentare ed, in tal caso, di allontanarsi dalle aree di lavorazione; 2) eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma; 3) la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo; 4) le regole di igiene e le istruzioni per il personale;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

<p>04.1.2 Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede:</p> <p>1) l'individuazione delle responsabilità; 2) le regole di igiene e le istruzioni per il personale; 3) la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche); 4) le azioni correttive da adottare in caso di non conformità; 5) i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna);</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>04.2 GESTIONE</p>	<p>Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;</p>
<p>04.2.1 Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale. In particolare:</p> <p>1) il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro; 2) segue le regole igieniche personali; 3) dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>04.2.2 Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti.</p>	<p><input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>4.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE - PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;</p>
<p>4.3.1 Il Programma della formazione aziendale prevede:</p> <p>1) individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno; 2) il materiale formativo predisposto ed utilizzato; 3) la formazione differenziata per le specifiche mansioni; 4) la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne; 5) che sia previsto un corso di addestramento; 6) la documentazione relativa all'attuazione del piano;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>4.3.2 L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso:</p> <p>1) raccolta degli attestati di formazione; 2) gestione del relativo scadenziario;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>4.3.3 I contenuti del piano di formazione comprendono almeno:</p> <p>1) l'igiene del personale e delle attrezzature; 2) le procedure aziendali correlate all'autocontrollo; 3) le azioni correttive da adottare in caso di non conformità;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

rev. 1.1 2023

05 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	
05.1 PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
05.1.1 Il programma per la pulizia e disinfezione è presente e prevede: 1) l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione; 2) l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione; 3) le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo; 4) le modalità di pulizia e disinfezione; 5) la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
05.1.2 Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
05.2 GESTIONE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
05.2.1 Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
05.2.2 Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

06 - MATERIE PRIME E SEMILAVORATI	
06.1 QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
Il programma è presente e prevede: 1) elenco aggiornato dei fornitori; 2) criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite; 3) verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate; 4) limiti di accettabilità; 5) frequenza dei controlli; 6) modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati; 7) azioni correttive da adottare in caso di non conformità;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 7) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
06.2 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
06.2.1 E' presente un programma per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, che descrive: 1) le verifiche da eseguire; 2) i criteri di accettabilità; 3) la frequenza dei controlli; 4) le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati; 5) le azioni correttive da adottare in caso di non conformità;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

<p>06.2.2 Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda: 1) individuazione delle responsabilità; 2) limiti di accettabilità; 3) modalità di controllo e verifica; 4) le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati; 5) le azioni correttive da adottare in caso di non conformità;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>06.2.3 Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse.</p>	<p><input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
06.3 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA: - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa; - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo;</p>	<p>Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc; <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

07 - PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA - MOCA

<p>07.1 PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;</p>
<p>07.1.1 E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: 1) le verifiche da eseguire; 2) i criteri di accettabilità; 3) la frequenza dei controlli; 4) le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati; 5) le azioni correttive da adottare in caso di non conformità;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>07.1.2 L'OSA <u>ove applicabile</u> ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti.</p>	<p><input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>07.1.3 Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, sono previsti i provvedimenti da adottare Il laboratorio di prova è iscritto nell'elenco regionale dei laboratori. Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio.</p>	<p><input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>07.1.4 Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale. L'OSA gestisce correttamente l'etichettatura degli alimenti e in particolare: 1) le etichette destinate ai prodotti finiti riportano tutte le indicazioni previste dalla specifica normativa, tali da fornire informazioni e non indurre in inganno il consumatore finale, compresa la presenza di eventuali allergeni, OGM, eventuali trattamenti con radiazioni ionizzanti, "senza glutine"; 2) le indicazioni contenute nei menu sono corrette (ristorazione pubblica e collettiva);</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

07.2 GESTIONE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>07.2.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA: 1) è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa; 2) i prodotti finiti sono adeguatamente etichettati;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
07.3 MOCA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>07.3.1 E' presente un programma per il controllo dei MOCA (materiali di confezionamento e imballaggio, attrezzature, apparecchiature, macchinari) che prevede: 1) la dichiarazione di conformità 2) la documentazione di supporto, che comprova la conformità dichiarata e che comprende: - le dichiarazioni dei produttori di materie prime con eventuali indicazioni d'uso; - gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate; 3) sistemi di assicurazione e controllo qualità; 4) documenti relativi alla rintracciabilità.</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>07.3.2 1) Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazione; 2) i materiali sono correttamente etichettati (art.15 Reg.CE 1935/2004); 3) esiste dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati per il confezionamento delle materie prime utilizzate dell'industria alimentare; 4) esiste dichiarazione di conformità dei materiali, attrezzature, apparecchiature, macchinari destinati a venire a contatto con gli alimenti nel corso dell'attività produttiva; 5) esiste dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati per il confezionamento dei prodotti finiti; 6) tale dichiarazione è completa di: - identità-indirizzo produttore/importatore; - identificazione del materiale a cui si riferisce - data della dichiarazione; - dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento; - informazione adeguate circa le sostanze per le quali sono stabilite restrizioni e/o specifiche; - specifiche d'impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare ecc). - cognome, nome, firme e funzione aziendale;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

08 RINTRACCIABILITA'/ RITIRO/ RICHIAMO	
08.1 PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>08.1.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti prodotti:</p> <p>1) che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori;</p> <p>2) che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione;</p> <p>3) che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna;</p> <p>4) che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario;</p> <p>5) che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc.;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>08.1.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e che consenta di:</p> <p>1) identificare il lotto/partita del prodotto considerato;</p> <p>2) identificare l'ambito di commercializzazione;</p> <p>3) provvedere all'immediato ritiro del prodotto;</p> <p>4) informare immediatamente l'ASP territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail);</p> <p>5) informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;</p> <p>6) provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario;</p> <p>7) comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/richiamo del prodotto;</p> <p>8) che preveda misure di gestione del prodotto ritirato;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>7) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>8) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>08.1.3 Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede:</p> <p>1) l'attribuzione della responsabilità;</p> <p>2) il controllo in tutte le fasi;</p> <p>3) il ritiro/richiamo dei prodotti difettosi;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
08.2 GESTIONE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA:</p> <p>1) è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa;</p> <p>2) i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo;</p> <p>3) nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

09 - PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP	
09.1 (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
09.1.1 E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, 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	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.1.2 Fasi preliminari, nel Piano: 1) è esplicitato il mandato della direzione; 2) è stato formalizzato il gruppo di lavoro; 3) sono stati predisposti dei programmi prerequisite; 4) il piano HACCP ricomprende tutte le produzioni dell'attività; 5) sono disponibili le descrizioni di tutte le produzioni e della loro destinazioni d'uso. Le descrizioni dei prodotti sono complete e comprendono: - denominazione del prodotto; - composizione e caratteristiche chimico-fisiche; - criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili; - condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico, sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali); - etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso; - shelf-life; - conservabilità (includere le possibili alterazioni); - modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione; - uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.); - modalità di utilizzo (per esempio: "da consumarsi previa cottura"). - identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto, con particolare riferimento ad eventuali popolazioni "sensibili"; - i diagrammi di flusso sono disponibili e corrispondono alla realtà aziendale;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.1.3 PRINCIPI HACCP Principio 1, condurre un'analisi dei pericoli: 1) sono stati elencati i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili 2) è stata definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo 3) è stata eseguita la valutazione sulla possibilità di gestione dei pericoli significativi attraverso i prerequisite implementati (Prevenzione, controllo e gestione del pericolo)	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.1.4 PRINCIPI HACCP Principio 2 , identificazione dei critical control points (CCP);	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.1.5 PRINCIPI HACCP Principio 3 , fissazione dei limiti critici ;	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.1.6 PRINCIPI HACCP Principio 4 , definizione delle procedure di monitoraggio. Sono state stabilite procedure di monitoraggio nei CCP;	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.1.7 PRINCIPI HACCP Principio 5 , definizione delle azioni correttive per ogni CCP. Sono state stabilite azioni correttive per ogni CCP	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

09.1.8 PRINCIPI HACCP Principio 6 , definizione delle procedure di verifica. Sono state stabilite procedure per la verifica del monitoraggio dei CCP;	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.1.9 PRINCIPI HACCP Principio 6 , definizione delle procedure di verifica. Sono state stabilite procedure per la verifica del Piano HACCP;	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.1.10 PRINCIPI HACCP Principio 7 , definizione delle procedure di registrazione. Sono state stabilite procedure per la registrazione.	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.2 IMPLEMENTAZIONE - GESTIONE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
Monitoraggio 09.2.1 Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: 1) l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio; 2) la data e l'ora di rilevazione; 3) la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
09.2.2 Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano: 1) la descrizione della non conformità rilevata; 2) il responsabile dell'applicazione; 3) la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi; 4) le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo); 5) sono correttamente aggiornate ed archiviate;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
Verifiche 09.2.3 Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono le verifiche del monitoraggio dei CCP.	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
Validazione del piano 09.2.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione: 1) iniziale 2) dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
Revisione 09.2.5 Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione periodica (almeno annuale): 1) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti 2) nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

rev. 1.1 2023

09.3 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>09.3.1 Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce:</p> <p>1) coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso; 2) individuazione dei CCP e loro gestione; 3) modalità di monitoraggio; 4) modalità di verifica; 5) modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva); 6) utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura); 7) conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 7) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>09.3.2 Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali:</p> <p>1) rilievi termometrici; 2) verifica dati produttivi; 3) osservazione diretta degli operatori;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

10 – VERIFICA DEI CRITERI MICROBIOLOGICI - REG. CE 2073/2005	
10.1 PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>1) E' previsto un programma di controllo affinché i prodotti alimentari prodotti siano conformi ai criteri microbiologici fissati nel Reg. CE 2073/2005.</p> <p>2) L'OSA adotta provvedimenti, in ogni fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, nell'ambito delle procedure HACCP e delle prassi corrette in materia d'igiene, per garantire che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fornitura, la manipolazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti alimentari che dipendono dal suo controllo si effettuino nel rispetto dei criteri di igiene del processo; - i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso. <p>3) L'OSA responsabile della produzione ha previsto di verificare se i criteri previsti dall'allegato I e II del Reg. CE 2073/2005 sono rispettati per l'intera durata del periodo di conservabilità del prodotto.</p> <p>4) Per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici, in particolare per la presenza della <i>Listeria Monocytogenes</i> negli alimenti pronti al consumo, è previsto il prelievo di campioni dalle aree e dalle attrezzature in cui avviene la lavorazione degli alimenti.</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
10.2 Gestione	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
 Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

<p>10.2.1 Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) l'individuazione delle responsabilità 2) le regole di igiene e le istruzioni per il personale 3) la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche 4) le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 5) i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna), sono correttamente conservati; 	<ol style="list-style-type: none"> 1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
<p>10.2.2 Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento</p>	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
<p>10.2.3 Sono state stabilite procedure per la verifica del Piano HACCP che comprendono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) le responsabilità; 2) il riesame degli esiti delle verifiche sui CCP; 3) il riesame delle non conformità; 4) il riesame delle prove per verificare il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e, se del caso, dei criteri di igiene del processo attuate ai sensi Regolamento 2073/2005/CE; 5) la definizione di azioni correttive in caso non conformità 	<ol style="list-style-type: none"> 1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
<p>10.2.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione: Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti e nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE</p>	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
<p>10.2.5 Il sopralluogo ha evidenziato non conformità procedurali, sostanziali o materiali</p>	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

rev. 1.1 2023

11 RIFIUTI	
11.1 PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
11.1.1 Il programma è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali;	<input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
11.2 GESTIONE	
11.2.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, predisposta dall'OSA, è igienicamente idonea e in particolare: 1) non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi dell'attività; 2) non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti; 3) il percorso e le modalità seguite per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti; 4) sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti, oli esausti comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA
11.2.2 Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti e rifiuti risultano: 1) adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate; 2) ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti;	1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA 2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it

rev. 1.1 2023

12 DEPOSITO E TRASPORTO	
12.1 PROGRAMMA	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>12.1 Il programma della gestione del magazzinaggio è presente e prevede:</p> <p>1) modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti;</p> <p>2) modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento;</p> <p>3) la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura;</p> <p>4) l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperatura (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto);</p> <p>5) la definizione dei limiti di temperatura;</p> <p>6) le modalità di rilevamento e registrazione;</p> <p>7) le azioni correttive da adottare in caso di non conformità;</p> <p>8) la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>5) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>6) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>7) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>8) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
12.2 GESTIONE TEMPERATURE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <p>1) la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale;</p> <p>2) le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA;</p> <p>3) i prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute;</p> <p>4) 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;</p>	<p>1) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>2) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>3) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p> <p>4) <input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
12.3 DEPOSITO E TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio <input type="checkbox"/> NC; <input type="checkbox"/> nc;
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del magazzinaggio è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea</p>	<p><input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>
<p>Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa</p>	<p><input type="checkbox"/> SI; <input type="checkbox"/> NO; <input type="checkbox"/> NA</p>

Legenda: NC (Non Conformità Maggiore) rischio immediato per la salute umana;
 nc; (non conformità minore) non c'è rischio immediato per la salute umana
 NA (Non Applicabile)

Firma *L.Rappresentante OSA* Firma Operatore C.U. Firma Operatore C.U. Firma Operatore C.U.

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Tel 0935-520820 e-mail: sian@asp.enna.it pec: sian@pec.asp.enna.it