

**Area di valutazione : LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE MENSE COLLETTIVE E RISTORAZIONE PUBBLICA, LOCALI DI VENDITA E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA (GDO), STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE**

<b>Elemento sottoposto a controllo</b>		<b>Normativa di riferimento</b>	<b>criterio di conformità verificato</b>
<b>Elementi costruttivi</b>	Pavimenti Pareti Soffitti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1	<i>Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili; sanificabili</i> ove presenti alimenti deperibili (es.: locali in cui avvengono operazioni di preparazione e trasformazione degli alimenti; locali di vendita e stoccaggio di alimenti deperibili)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I/II p.1	<i>In buone condizioni di manutenzione</i> (es. privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera a)	<u>Pavimenti</u> realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, in caso di operazioni che comportano la presenza di ristagni di liquidi reflui (es.: locali in cui avvengono operazioni di sbrinamento di apparecchiature frigorifere; locali in cui vengono utilizzate apparecchiature ed impianti come bollitori, scaldavivande, ecc.; locali in cui le operazioni di pulizia comportano l'utilizzo di grandi quantità di acqua)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera c)	<u>Soffitti</u> privi di infiltrazioni, privi di condensa e muffa e con assenza di sfaldamenti per evitare la caduta di particelle
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	<i>Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati</i>
	Porte e/o separazioni	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d), e)	<i>Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili; sanificabili</i> ove presenti alimenti deperibili (es.: locali in cui avvengono operazioni di preparazione e trasformazione degli alimenti; locali di vendita e stoccaggio di alimenti deperibili)
Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d)	<i>Munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia</i> , nei locali dove avvengono operazioni di preparazione e trasformazione di alimenti	
<b>Elementi costruttivi</b>	Porte e/o se-	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	<i>Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderate</i>

	<i>parazioni</i>  <i>Finestre e altre aperture verso l'esterno</i>	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera a)	<i>Porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico</i> (es. al fine di evitare il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura)
	<i>Attrezzature/ impianti</i>	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V punto 1	<i>Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili; sanificabili e completamente ispezionabili, nel caso vengano a diretto contatto con gli alimenti</i> (es.: affettatrici, coltelli, piani di lavoro, impastatrici, ecc.)
	Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti	Reg. CE n. 1935/2004  Reg. CE n. 2023/2006  Reg. CE 852/04 Allegato II Cap. V punto 1 lettera b)  Reg. CE n. 1935/2004 Art 16  <i>Nota Min. Sal. 32249 -P-11/10/11</i>	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana  Dichiarazione di conformità e documentazione appropriata
	<i>Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale</i>	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 7  REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5	Illuminazione naturale e/o artificiale adeguata ( <i>sufficiente a valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature</i> )  <i>Aerazione meccanica o naturale adeguata</i> (flussi d'aria adeguati ad evitare l'ingresso nei locali di polveri, fumo, odori) e sistemi tali da essere facilmente puliti o sostituiti

<i>Lay-out</i>	Verifica documentale	Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2	Corrispondenza stato di fatto dei locali in uso con la documentazione presente agli atti (pianta planimetrica)
	Disposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 1	Atta a garantire una corretta prassi igienica ( <i>es. costante avanzamento delle lavorazioni "marcia in avanti"</i> ) per impedire la contaminazione degli alimenti
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I punto 2 lettera d)	Strutture di sufficiente capacità per manipolare o conservare i prodotti alimentari a temperatura adeguata, che possa essere controllata; registrata se prevista da disposizioni normative ( <i>es.: alimenti surgelati</i> )

<b>Lay-out</b>	Di- sposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 4	Lavabi dotati di acqua calda e fredda in nu- mero sufficiente ed adeguatamente colloca- ti, per il lavaggio delle mani, muniti di si- stema igienico di asciugatura ( <i>es. comando di erogazione non manuale, sapone liquido ed asciugamani monouso</i> )
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo II punto 3	Lavelli o attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo II punto 2	Lavelli o attrezzature per la pulizia e disinfe- zione degli strumenti e utensili di lavoro
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 3	Servizi igienici disponibili in numero sufficiente ( <i>come previsto dalle specifiche norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro</i> ), collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti (presenza di antibagno). <i>Gli addetti alla preparazione, trasformazione e manipolazione diretta degli alimenti devono disporre di servizi igienici ad uso esclusivo.</i>
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 9	Installazioni adeguate ( <i>come previsto dalle specifiche norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro</i> ), adibite a spogliatoio per il personale ( <i>es.: arredi o altri sistemi di prote- zione – buste o contenitori chiudibili – per riporre gli indumenti da lavoro puliti</i> )
		REG. 852/2004, Allegato II, capitolo I punto 2 lettera a)	<i>Spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene (es.: aree funzionalmente separate per la preparazione, manipolazione, cottura degli alimenti e lavaggio delle stoviglie nei locali cucini- na/laboratorio; area funzionalmente separata per la prepa- razione di alimenti pronti al consumo negli esercizi pubblici)</i>
		<i>Linee Guida Regionali Decreto Dirigente Unità Organizzativa agosto 2002 n. 14833 (scolastica)</i>	<i>Separazione linee di produzione in riferimento alle caratteri- stiche del prodotto e la sua destinazione d'uso (es.: aree fun- zionalmente separate per la preparazione di diete speciali nella ristorazione collettiva)</i>

<b>Lay-out</b>	Di- sposizione spaziale di locali, arredi e at- trezzature	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo IX punto 4	Predisposizione di procedure per controlla- re gli animali infestanti e impedire l'accesso di quelli domestici ( <i>es. dispositivi per il mo- nitoraggio degli animali volatili, striscianti, roditori</i> )
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo II punto 2	Dispositivi per la custodia di attrezzature, utensili, stoviglie, bicchieri e vassoi puliti ( <i>es.: arredi o contenitori chiudibili a meno che venga dimostrato che le attrezzature, gli utensili, le stoviglie, i bicchieri e i vassoi siano controllate e pulite prima del loro uti- lizzo</i> )
	Linee Self-service	<i>Linee Guida Regionali Decreto Dirigente Unità Organizzativa agosto 2002 n. 14833 (scolastica)</i>	<i>Pinze o posate per la distribuzione</i>
	Terminali di distribu- zione	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo V punto 2	Attrezzature per il mantenimento di idonee temperature di conservazione dotate di termometri per il controllo della tempera- tura ( <i>ad esempio scaldavivande, vetrina di esposizione dei piatti freddi, banchi frigori- fero ecc.</i> )
	Somministrazione a isole		
	Chio- schi Ambulanti	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo III punto 2 lettera e)	Erogazione di acqua potabile calda e/o fredda
Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo III punto 2 lettera h)		Prodotti alimentari collocati in modo da evi- tare, per quanto possibile, rischi di conta- minazione ( <i>es.: sollevati da terra; protetti in superficie in caso di alimenti sfusi pronti al consumo</i> )	
Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo III punto 2 lettera f)		Sistema di raccolta di rifiuti liquidi o solidi	
<b>Manutenzione</b>	<i>Locali Impianti Attrezzature</i>	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 1	Mantenimento dei requisiti iniziali
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo V punto 1 lettera b)	Attrezzature sottoposte a regolare manutenzione
<b>Pulizia</b>	Superfici non a diretto contatto con gli ali- menti	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 1	Strutture pulite ( <i>es. Pavimenti, pareti, soffit- ti, finestre e porte mantenuti puliti</i> ) e se ne- cessario disinfettate ( <i>es. manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari, ecc</i> )

Pulizia	Superfici a diretto contatto con gli alimenti	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 1 lettera f) Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V punto 1	Materiali, apparecchiature e attrezzature efficacemente pulite ( <i>es. piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti e attrezzature, mani degli operatori, grembiuli</i> ), se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni ( <i>es.: passaggio tra differenti lavorazioni e/o tipologie di alimenti; utilizzo di utensili di diverse colorazioni</i> )
	Attrezzatura per la pulizia	REG. 852/2004, Allegato II, Cap. I punto 10	Assenza di prodotti per la pulizia e la disinfezione nelle aree di manipolazione degli alimenti ( <i>es. presenza di locale/arredo per il deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione</i> )
		REG. 852/2004, Allegato II, Cap. IX punto 8	Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi
Gestione igiene operativa	Impianti attrezzature utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V comma 1 lettera a)	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione ( <i>es.: passaggio tra differenti lavorazioni e/o tipologie di alimenti</i> )
	Prodotti alimentari	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 2	Prodotti alimentari conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazione ( <i>es.: in contenitori idonei al contatto con alimenti; divisi per tipologia merceologica e profilo igienico; protetti in superficie; a temperatura controllata; sollevati da terra</i> )
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 3	Prodotti alimentari protetti da qualsiasi forma di contaminazione ( <i>es.: lavaggio delle mani/cambio guanti o utilizzo di diverse attrezzature per le differenti lavorazioni</i> )
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 6	Prodotti alimentari raffreddati il più rapidamente possibile, se da conservare o servire a bassa temperatura ( <i>es.: utilizzo di dotazioni specifiche come abbattitore di temperatura o attrezzature frigorifere esclusivamente dedicate allo scopo; utilizzo di procedure specifiche validate, come immersione in acqua e ghiaccio</i> )
		Linee Guida Regionali DDUO 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Lavorazioni diverse con separazione nel tempo e/o nello spazio nella ristorazione collettiva
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 7	Prodotti alimentari scongelati in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o loro tossine ( <i>es.: scongelamento in attrezzatura frigorifera</i> )

Igiene degli addetti	Comportamento del personale	Reg. 852/04/CE, Allegato II Cap. VIII Punto 1	elevato standard di pulizia personale (es.: mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc.)
		REG. 852/04/CE Allegato II Capitolo VIII punto 1	Indumenti adeguati (es.: che coprano completamente gli indumenti personali; realizzati in tessuto che consenta il lavaggio ad alte temperature), puliti, ove necessario protettivi (es.: mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro, atti a prevenire il rischio di contaminazione degli alimenti non protetti)
Gestione e controllo delle temperature	In generale	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V punto 2	Dispositivi per il controllo delle temperature (es.: termometri)
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 5	Prodotti alimentari conservati a temperatura controllata (es. Condizioni di temperatura tali da mantenere l'alimento alle temperature prescritte, dove previsto dalla norma, dall'OSA, dai produttori o dalle buone prassi operative); Mantenimento della catena del freddo, salvo per periodi limitati, purché ciò non comporti un rischio per la salute
	Alimenti cotti da consumare caldi Ristorazione Scolastica	Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione da 60°C a 65 °C.
	Alimenti cotti da consumare freddi Ristorazione scolastica	Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione non superiore a 10°C.
	Alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione: Ristorazione scolastica	Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione non superiore a 4°C.
	Banchi espositori per prodotti surgelati	Reg CE 37/2005 art. 3 comma 1 lettera a)	Presenza di linea di carico massimo
		Reg CE 37/2005 art. 3 comma 1 lettera b)	Presenza di termometro collocato alla linea di massimo carico

<b>Gestione della rintracciabilità</b>		Reg. CE 178/02 art. 18 comma 2	Sistema in grado di individuare il fornitore dei prodotti alimentari ( <i>es.: elenco dei fornitori e contestuale presenza delle bolle di ricevimento dei prodotti alimentari</i> )
		Reg. CE 178/02 art. 18 comma 4	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti dei prodotti alimentari fino al loro completo utilizzo ( <i>es.: spezie, salumi, farine, semilavorati, ecc.</i> )
<b>Gestione del materiale di confezionamento</b>	materiali destinati al contatto con alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 art. 16 e 17	<p>Presenza di certificazione di conformità e documentazione appropriata avente le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un'esplicita dichiarazione di conformità alla normativa di riferimento generale e alla normativa specifica</li> <li>• uso di carta intestata</li> <li>• indicazioni sull'identità del produttore</li> <li>• indicazioni sull'identità dell'importatore</li> <li>• identificazione dell'MCA</li> <li>• indicazione sul tipo di materiale utilizzato ed eventuali limitazioni d'uso</li> <li>• indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute</li> <li>• il nome la funzione e la firma del responsabile incaricato</li> </ul>
		Reg. CE n. 2023/2006	
		D.M. 21/03/73	
		D.M. 26/4/1993 n. 220	
		<i>Nota Min. Sal. 32249 -P-11/10/11</i>	
Norme specifiche per ogni tipo di materiale (plastica, ceramica, cellulosa rigenerata, vetro, carta e cartoni, banda stagnata e cromata, gomma naturale acciaio inox)			
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X punto 4	Utilizzo di materiale di confezionamento e imballaggio monouso o se riutilizzabile, facilmente lavabile e disinfettabile
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X punto 2	Stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni ( <i>es.: al riparo dalla polvere; sollevati da terra</i> )
		Reg. CE n. 1935/2004 art. 17	Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità ( <i>es.: bolla di accompagnamento; identificazione tramite lotto o codice, ecc.</i> )

<b>Gestione CCP in produzione</b>  (vedi anche procedura specifica HACCP)	Monitoraggio dei CCP individuati	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera d)	Monitoraggio dei CCP
	Azioni correttive	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera e)	Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici
	Verifica	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera f)	Verifica del monitoraggio dei CCP
	Registrazione	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera g)	Documenti e registrazioni adeguati alle dimensioni dell'impresa