

Area di valutazione: AREE ESTERNE E LOCALI DI SERVIZIO (SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI)

Elemento sottoposto a controllo		Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Struttura Elementi costruttivi	Locali di servizio	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 3	E' disponibile un sufficiente numero di gabinetti collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non accedono direttamente ai locali di manipolazione degli alimenti
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 4	E' disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani . I lavabi dispongono di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani ed un sistema igienico di asciugatura
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 6	Gli impianti sanitari dispongono di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico.
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 9	Sono previste installazioni adeguate adibite a spogliatoi per il personale <i>(per es. qualora la tipologia di attività preveda l'utilizzo di un abbigliamento dedicato).</i>
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 2 <i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012</i>	Evitare o ridurre al minimo la contaminazione <i>Per esempio:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Presenza di docce per personale addetto a lavorazioni "insudicianti"</i> • <i>Presenza di dispositivi per la custodia separata degli abiti da lavoro ,indumenti personali e scarpe</i>

Elemento sottoposto a controllo		Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Struttura Elementi struttivi	co- Aree esterne	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punti 1 e 2 Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012	Anche le aree esterne sono tali da evitare contaminazioni agli alimenti, assicurano spazi di lavoro che consentano di lavorare in condizioni di igiene , tali da impedire l'accumulo di sporcizia... <i>Per esempio :</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Dimensioni delle aree esterne sufficientemente ampie in rapporto ai volumi ed alla tipologia di attività.</i> • <i>presenza recinzioni lungo tutto il perimetro</i> • <i>adeguato drenaggio per prevenire scoli e ristagni d'acqua</i> • <i>presenza di griglie e sifoni per evitare l'ingresso di animali infestanti</i> • <i>isolamento e chiusura dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni varie</i> • <i>piazzali con pavimentazione liscia ,pulibile , e resistenti all'usura</i> • <i>percorsi definiti per gli automezzi e/o per le persone</i> • <i>indicazione dell'accesso per il personale e/o visitatori</i> • <i>area dedicata al lavaggio dei mezzi di trasporto</i>
Struttura <i>Lay-out</i>	Verifica documentale	REG (CE) 852/2004 art. 6, comma 2	Notifica all'Autorità competente dell'attività svolta e di qualsivoglia cambiamento significativo <i>(verifica della corrispondenza tra stato di fatto e pianta planimetrica allegata a Riconoscimento/SCIA, rispetto destinazione d'uso)</i>
	Area esterna macello	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III, Sezione.I, Cap.II, punto 6	Il macello dispone di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non dispongono di tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consente e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Manutenzione	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 1	Le strutture sono sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
Pulizia	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 2 <i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012</i>	<i>Per esempio:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>condizioni di pulizia e ordine adeguate in tutta l'area esterna</i> • <i>assenza di materiale non congruo con l'attività svolta , di impedimento per un'efficace pulizia ed annidamento di infestanti.</i> • <i>Assenza di vegetazione incolta (erbacce ,piante infestanti)</i>
Gestione rifiuti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. VI	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono: <ul style="list-style-type: none"> • rimossi al più presto per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti, • depositati in contenitori chiudibili costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e se necessario disinfettabili <i>(ad es: assenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree appositamente destinate al deposito)</i> • gestiti con opportune disposizioni per il deposito e la rimozione <i>(ad es.: contenitori identificati per tipologia, dimensionati al quantitativo di rifiuti prodotti, chiudibili, in materiale lavabile e disinfettabile)</i> • immagazzinati in depositi mantenuti costantemente puliti e al riparo da animali infestanti e indesiderati <i>(ad es.: assenza di animali morti o vivi, tracce di escrementi, peli o piume)</i> • eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non costituiscono, direttamente o indirettamente, fonte di contaminazione diretta o indiretta <i>(ad es. : area di stoccaggio posizionata lontana da ingressi e finestre, non a ridosso dell'edificio, con pavimentazione liscia e pulibile, munita di lancia per il lavaggio e di piletta di scarico)</i>