

Raccolta Evidenze per audit Haccp
Rif. D.Lgs. 155/1997
Guida SUR Teramo

CLIENTE	
REFERENTE	
SEDE VISITATA	
RIFERIMENTI TELEFONICI, E-MAIL ECC.	
RESPONSABILE GVI: _____; DATA ESECUZIONE VI _____	

<p>TIMBRO DELL'ESERCIZIO O BIGLIETTO DA VISITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Copia autorizzazione amministrativa • Copia della planimetria del locale • Dichiarazioni da parte dei fornitori dell'applicazione del piano HACCP a garanzia dei propri prodotti • Attestati sanitari • Recapito del commercialista dove è custodita tutta la documentazione non presente nell'attività.
--	--

LEGENDA: C (Conforme); **NC (Non Conforme)**; *OSS (Osservazione)*; OM (Opportunità di miglioramento)

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
1	AUTORIZZAZIONE SANITARIA			
1.1	L'esercizio è dotato di regolare <u>Autorizzazione Sanitaria</u> prevista dall'art. 2 della Legge 30.04.1962 n.283 (MOD.A);			
1.2	L'esercizio ha cambiato sede o ampliato la superficie oppure variato la natura o tipologia degli alimenti prodotti? In tal caso ha acquisito una <u>nuova autorizzazione</u> che contempra le modificazioni apportate (MOD.A)?			
1.3	Qualora invece siano state eseguite soltanto modifiche interne ai locali o agli impianti già autorizzati, è stata data comunicazione al S.U.R. per provvedere al rilascio del <u>nulla/osta</u> che si intende concesso qualora siano trascorsi 60 giorni dalla comunicazione senza che l'autorità sanitaria si sia pronunciata (MOD.B)?			
1.4	Nel caso invece di variazioni che riguardano esclusivamente il nome, la ragione sociale o la sede legale della ditta, il titolare dell'autorizzazione sanitaria ha dato comunicazione al S.U.R. per l'aggiornamento dell'atto (MOD.C)?			
Altre annotazioni varie (vedere le autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande)				

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
2	REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI DEI LABORATORI			
2.1	I laboratori per la ristorazione o gli annessi a punti vendita al dettaglio sono provvisti di locali distinti e separati per deposito materie prime con accesso esterno? La comunicazione avviene tramite porta ad apertura automatica (apertura a vento o analogo sistema con esclusione di maniglie e simili) con il locale produzione e preparazione?			
2.2	I laboratori per la ristorazione o gli annessi a punti vendita al dettaglio sono provvisti di locali distinti e separati dal locale di preparazione dei pasti(cucina)?			
2.3	I laboratori per la ristorazione o gli annessi a punti vendita al dettaglio sono provvisti di locali distinti e separati dal locale somministrazione o vendita in caso di produzioni da asporto?			
2.4	Il locale o l'armadietto per la detenzione delle attrezzature e dei prodotti di pulizia sono posti in modo da scongiurare il pericolo di contaminazioni o confusione con sostanze da impiegare per cucinare?			
2.5	I servizi igienici ad uso esclusivo del personale, sono in numero di almeno di uno ogni dieci addetti?			
2.6	Il servizio igienico è costituito da un locale dove collocare la latrina a sciacquone dotato di porta con chiusura <i>a chiave</i> ?			

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
2.7	Il servizio igienico è costituito da un locale antibagno con funzione di evitare il collegamento diretto tra la latrina e gli altri ambienti?			
2.8	L'antibagno è attrezzato con lavabo dotato di rubinetteria ad apertura non manuale (a pedale, a ginocchio, elettronico), erogatore di sapone ed asciugamani monouso?			
2.9	La porta di separazione tra antibagno e gli altri ambienti è ad apertura automatica (a vento o analogo sistema con esclusione di maniglie e simili)?			
2.10	Il locale spogliatoio per il personale è dotato di armadietti a doppio scomparto e tetto preferibilmente antipolvere inclinato di 45°?			
2.11	Lo spogliatoio è collocato in modo da evitare che il personale nell'entrare in servizio attraversi la cucina? <i>(solo nel caso di esercizi con numero di addetti limitato è possibile utilizzare il locale antibagno qualora sia convenientemente ampio)</i>			
2.12	I servizi igienici per gli utenti, necessari solo in caso di ristorazione, sono distinti e separati dal servizio igienico del personale e in numero adeguato ai posti della sala somministrazione? <i>(uno ogni trenta posti a sedere, oltre i primi trenta posti vanno distinti per sesso ed uno deve essere in ogni caso accessibile ai disabili)</i>			
2.13	Nei locali è sempre assicurata l'adeguata ventilazione ed illuminazione al fine di ottenere un ambiente che non favorisca la formazione di condensa, lo sviluppo di muffe, e il deposito di polveri?			

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
2.14	L'illuminazione è sufficientemente adeguata per consentire di rendere ben visibili sia le operazioni di preparazione dei pasti che le condizioni di pulizia esistenti?			
2.15	I locali e le attrezzature sono progettati e modulati in modo da agevolare le operazioni di manutenzione, pulizia e disinfezione?			
2.16	Le superfici dei locali sono resistenti, lisce, lavabili e atossiche?			
2.17	I materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (tavoli, stipi, armadietti, lavelli, frigoriferi, ecc.) sono di materiale resistente, atossico e di facile pulizia (come l'acciaio inox che è il materiale commercialmente disponibile che meglio risponde ai predetti requisiti)?			
2.18	Le aperture esterne (porte e finestre) sono protette con retine antinsetto amovibili così da rendere possibile il lavaggio periodico di tali attrezzature che raccolgono e accumulano facilmente polveri?			
2.19	Sono sempre evitate le tendine a fili o simili che, oltre a non rivelarsi efficaci nella lotta alle mosche, risultano di ostacolo alle movimentazioni e costituiscono un ricettacolo di sudiciume? <i>(Fermo restando che nei locali di somministrazione o di vendita la lotta agli animali indesiderati potrà avvenire ricorrendo, oltre che alle reticelle per le finestre, ad apparecchi elettrici o ventilanti più graditi sotto il profilo estetico)</i>			

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
2.20	<p>E' sempre assicurato l'allaccio alla rete dell'acqua potabile ed è garantita un'adeguata disponibilità anche ricorrendo a cisterne di accumulo?</p> <p><i>(L'impiantistica idraulica deve essere realizzata in materiali idonei al contatto con l'acqua potabile e nel caso di presenza di depositi deve assicurare la circolazione continua)</i></p>			
2.21	<p>Il pavimento e le pareti sono rivestiti da materiale impermeabile e capace di assicurare una sufficiente resistenza agli urti fino ad una altezza di almeno due metri?</p> <p><i>(Particolarmente resistente deve esser il pavimento che, oltre ad avere una superficie che agevoli la pulizia, deve essere privo di giunzioni e dotato di idonea pendenza per consentire il deflusso delle acque di lavaggio verso i pozzetti sifonati di scarico. Le giunzioni tra pareti e pavimento devono essere arrotondate anche mediante l'installazione di angolari)</i></p>			
2.22	<p>Le strutture aeree (tubazioni, ecc.) sono collocate sotto traccia o incassate in coperture sigillate così da evitare che si trasformino in ricettacoli di polveri difficilmente pulibili o peggio rifugio per animali indesiderati?</p>			
2.23	<p>Il soffitto è comunque realizzato in modo da non favorire la proliferazione di muffe?</p> <p>Sono evitate le controsoffittature che rappresentano un ricettacolo per le polveri e indesiderati per gli animali?</p>			
2.24	<p>Tutti gli scarichi delle acque reflue compresi quelli degli impianti di refrigerazione sono dotati di tubazioni direttamente collegate alla rete di smaltimento dotata di pozzetti sifonati?</p>			
2.25	<p>Le porte tra la cucina e il locale di somministrazione o di vendita sono ad apertura automatica (a vento o altro sistema analogo) così da assicurare la necessaria separazione nonostante il frequente passaggio del personale?</p>			

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
2.26	Nel caso di esercizi dotati di porte tagliafuoco, è prevista una zona filtro tra porte tagliafuoco e le porte a vento di separazione?			
2.27	I lavabi collocati nella cucina assolvono ai compiti di: lavaggio degli alimenti, lavaggio delle attrezzature e utensilerie non collocabili direttamente in lavastoviglie, lavaggio delle mani? Per poter svolgere questi tre compiti principali senza rappresentare una pericolosa fonte di contaminazione, sono dotati di rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio o elettronico), di erogatori automatici di sapone e asciugamani a perdere e in numero adeguato e collocati nella vicinanza dei diversi settori di lavoro (almeno uno nella zona di ritorno delle stoviglie utilizzate, da distinguere da quelli usati per il lavaggio degli alimenti)?			
2.29	La collocazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature sono tali da assicurare una progressione dalle fasi di preparazione delle materie prime fino alla somministrazione delle pietanze?			
2.30	E' scongiurato il ritorno verso fasi precedenti degli alimenti nonché l'incrocio tra alimenti crudi e cotti o tra alimenti e altre fonti di contaminazione?			
2.31	In relazione agli spazi disponibili, viene presa in considerazione la possibilità di individuare, già in fase progettuale, percorsi di progressione lineare o ad U degli alimenti lungo i quali collocare razionalmente l'impiantistica?			
2.32	I rifiuti sono raccolti igienicamente in contenitori dotati di busta, coperchio e apertura non manuale?			
2.33	I rifiuti sono frequentemente allontanati dalla cucina e collocati in contenitori non accessibili agli animali in una zona esterna riservata?			
2.34	Lo smaltimento degli scarti provenienti da alimenti di origine animale dai laboratori annessi agli esercizi di vendita (gastronomia da asporto) avvengono attraverso ditte specializzate e specificatamente autorizzate che provvedano al rilascio di apposita documentazione?			

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
3	SISTEMI E IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI			
3.1	I laboratori sono provvisti di impianti idonei alla conservazione degli alimenti e in particolare di: scaffalature e armadi per la conservazione delle derrate alimentari non deperibili? E per il mantenimento di stoviglie e tovagliato? Essi assicurano protezione dalla polvere e dagli animali indesiderati (insetti volanti e striscianti)?			
3.2	I laboratori sono provvisti di attrezzature di refrigerazione frigorifere idonee per numero e per capacità dotate di rilevatori esterni della temperatura? <i>(Nel prevederne numero e capacità dovrà essere posta particolare attenzione alle materie prime di cui si intende fare maggior uso affinché sia assicurata la separazione tra alimenti di origine animale e vegetale, alimenti destinati a cottura e alimenti da consumare tal quali, alimenti crudi e alimenti già cotti. La temperatura di 0°C è quella che da la massima sicurezza agli alimenti freschi refrigerati senza determinarne il congelamento, in ogni caso sono da proscrivere temperature superiori a 4°C)</i>			
3.3	I laboratori sono dotati di idonei impianti frigoriferi con rilevatori esterni delle temperature nel caso di utilizzo di materie prime congelate o surgelate? E tali impianti assicurano temperatura di conservazione pari o inferiore a -18°C?			
3.4	Il raffreddamento di prodotti cucinati (esempio sughi) da non avviare immediatamente al consumo avviene in tempi rapidi, al massimo 1-2 ore ricorrendo nel caso di grosse quantità all'utilizzo di apposita tecnologia (abbattitori rapidi di temperatura)?			
3.5	La successiva conservazione dei prodotti di cui sopra, avviene in frigorifero per non oltre 2-3 giorni?			

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
3.6	<p>In caso di esercizi di vendita di gastronomia da asporto il locale di vendita è dotato di bancone attrezzato con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un reparto refrigerato per gli alimenti cotti da consumare freddi alla temperatura massima di 10°C; • un reparto refrigerato per gli alimenti crudi da mantenere a temperatura controllata; • un reparto riscaldato per gli alimenti cotti da consumare caldi che assicurino la temperatura tra i 60° C ed i 65° C.? 			
3.7	<p>Il banco vendita è in ogni caso attrezzato con un lavello per le mani di pronto e facile accesso per gli addetti alla vendita?</p> <p><i>(Le medesime attrezzature dovranno essere previste nelle mostre espositive degli impianti per la ristorazione in forma self-service)</i></p>			
3.8	<p>Il congelamento di sostanze alimentari fresche in origine, effettuata dall' esercente, è ammesso unicamente se sono disponibili attrezzature riconosciute idonee per il congelamento e osservando modalità igienicamente corrette?</p> <p>In particolare tali prodotti sono utilizzati entro pochi giorni poiché comunque tale pratica non equivale ad un processo di congelamento professionale ma è assimilabile ad una metodica di prolungamento temporaneo della conservazione?</p>			
3.9	<p>Gli impianti frigoriferi prevedono anche spazi da destinare allo scongelamento degli alimenti?</p> <p>In ogni caso evitando di eseguire lo scongelamento a temperatura ambiente?</p>			
3.10	<p>Gli alimenti sono cucinati solo dopo il completo scongelamento procedendo rapidamente alla cottura?</p> <p>In alternativa, viene utilizzato lo scongelamento rapido in forno a microonde?</p>			
3.11	<p>E' sempre evitato il ricongelamento?</p>			

Pr.	Domanda	C	NC	Descrizione / evidenza
4	NUOVE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI LIBRETTI SANITARI			
4.1	La Giunta della Regione Abruzzo, con delibera n° 61 del 30.01.2006 ha delineato le linee guida per l'applicazione dell'art. 210 della L.R. 6/05 come modificato ed integrato dalla L.R. 33/05. Corsi di formazione ed aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio del relativo attestato. Gli addetti alla ristorazione sono tutti muniti di attestato di idoneità sanitaria? <i>Annotare n° attestato, ente erogatore, data rilascio, nome e cognome, scadenza</i>			
4.2	I titolari accertano, prima dell'avvio in servizio, che il personale ne sia munito e successivamente controllare che provveda al periodico rinnovo, provvedendo a conservare i libretti sul posto di lavoro?			
4.3	Il Titolare inoltre, segnala al S.U.R. i casi sospetti di malattia infettiva del personale?			
4.4	Al momento dello rientro in servizio di personale assentatosi per più di 5 giorni, il datore di lavoro acquisisce e mantiene agli atti un certificato medico che certifichi che il lavoratore non rappresenta un pericolo di contagio?			
5	SISTEMA HACCP			
5.1	L'esercizio adotta un sistema HACCP formalizzato nel manuale di autocontrollo?			
5.2	Il sistema è attivo?			

ALTRI INPUT PER SISTEMA HACCP

Ambienti	Piano (terra, 1°)	m²	N° addetti
Punto bar			
Cucina o laboratorio			
Locale di somministrazione			
Servizi igienici clienti			
Servizi igienici del personale con antibagno			

ALTRE ANNOTAZIONI SUI LOCALI

ELENCO FORNITORI

Segno di spunta	CATEGORIA	FORNITORE 1	FORNITORE 2	FORNITORE 3
	alimenti preconfezionati ind.li (snacks)			
	alimenti precotti industriali			
	Bevande alcoliche			
	Bevande analcoliche			
	Burro			
	cacciagione fresca			
	cacciagione surgelata			
	caffè - thè			
	caffè - thè freddi industriali			
	carne bovina fresca			
	carne bovina surgelata			
	carne suina fresca			
	carne suina surgelata			
	Farina			
	formaggi freschi e secchi			
	formaggi preconfezionati			
	frutta fresca			
	frutta sciroppata			
	frutta secca			
	gelati industriali			
	latte fresco e derivati			
	latte UHT e derivati			
	molluschi e crostacei freschi			
	molluschi e crostacei surgelati			
	Olio			
	ortaggi freschi			
	ortaggi surgelati			
	pane comune e speciale			

Segno di spunta	CATEGORIA	FORNITORE 1	FORNITORE 2	FORNITORE 3
	pasta fresca			
	pasta secca			
	pasticceria fresca			
	pasticceria secca			
	pesce fresco			
	pollame fresco			
	pollame surgelato			
	salumi affettati preconfezionati			
	salumi interi			
	scatolame, conserve e marmellate			
	uova fresche			
	uova pastorizzate			
	Zucchero			

I prodotti proposti alla clientela possono essere raggruppati nelle seguenti categorie:

1. prodotti non manipolati, serviti senza trasformazione nell'esercizio: SI NO

Si tratta dei prodotti somministrati presso il punto Bar

2. prodotti lavorati a freddo (tegame freddo) o semplicemente affettati nell'esercizio SI NO

Sono i prodotti somministrati presso il ristorante a richiesta del cliente e al bar nei banchi espositori

3. prodotti elaborati a caldo (tegame caldo) SI NO

Sono i prodotti somministrati presso il ristorante

4. prodotti misti, che hanno subito lavorazioni a caldo ed a freddo SI NO

Sono i prodotti somministrati presso il ristorante

