

# LISTA DI CONTROLLO IMPRESE ALIMENTARI

## REQUISITI STRUTTURALI LOCALI LAVORAZIONE ALIMENTI

1. I locali devono essere adeguati per forma e dimensioni al potenziale produttivo dell'impresa alimentare, tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale.
2. Deve essere garantita una adeguata aerazione naturale o artificiale tale da prevenire lo sviluppo di muffe, la formazione di condensa ed il passaggio di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.
3. Deve essere assicurata una adeguata illuminazione naturale o artificiale.
4. I pavimenti e le pareti devono essere in materiale lavabile, se necessario disinfettabile, non assorbente e non tossico. Le pareti devono essere rivestite fino ad una altezza adeguata per lo svolgimento delle operazioni.
5. Le finestre devono essere costruite in maniera tale da impedire l'accumulo di sporcizia e dotate di retine antimosche amovibili per la pulizia.
6. I piani di lavoro ed le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere in materiale lavabile, liscio, resistente alla corrosione e non tossico. I piani di lavoro devono essere opportunamente separati per le varie lavorazioni e le attrezzature idonee e sufficienti per l'attività svolta
7. I lavabi devono essere in numero sufficiente per il lavaggio delle mani e per il lavaggio degli alimenti. Gli stessi devono disporre di acqua calda e fredda, di materiale per lavarsi le mani e di un sistema di asciugatura adeguato. I lavabi per il lavaggio delle mani devono essere dotati di rubinetteria a comando non manuale.
8. Deve essere presente un adeguato sistema di aspirazione dei fumi che consenta un accesso agevole ai filtri e alle parti che devono essere pulite.
9. Devono essere presenti contenitori per i rifiuti chiudibili, facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

Criteri per la verifica del possesso del requisito

I locali sono adeguati per dimensioni al potenziale produttivo	SI	NO
È garantita un'adeguata aerazione naturale o meccanica	SI	NO
È garantita un'adeguata illuminazione naturale o meccanica	SI	NO
I pavimenti e le pareti sono idonei	SI	NO
I piani di lavoro sono sufficienti per le varie lavorazioni, in materiale lavabile e disinfettabile e le attrezzature sono in materiale lavabile e disinfettabile	SI	NO
Le finestre sono facili da pulire provviste di retine antimosche. In alternativa, possono essere utilizzati altri idonei sistemi di lotta agli insetti (lampade moschicide)	SI	NO
È presente un numero adeguato di lavabi (anche ad uso promiscuo, per le mani e per gli alimenti) idonei	SI	NO
Sono presenti lavabi distinti per lavaggio mani e lavaggio alimenti	SI	NO
È presente un sistema di aspirazione fumi adeguato	SI	NO
Sono presenti idonei contenitori chiudibili e facilmente pulibili per i rifiuti alimentari	SI	NO

## REQUISITI STRUTTURALI LOCALI DESTINATI ALLO STOCCAGGIO (MATERIE PRIME O PRODOTTI FINITI)

I locali destinati allo stoccaggio degli alimenti devono possedere:

1. pareti in buone condizioni, intonacate, senza scrostature.
2. pavimenti facilmente pulibili.
3. adeguato sistema di aerazione tale da prevenire lo sviluppo di muffe.
4. idonea protezione contro insetti e animali infestanti.
5. scaffalature con superfici lisce e lavabili.

Criteri per la verifica del possesso del requisito

Sono presenti pareti e pavimento idonei	SI	NO
È garantita un'aerazione naturale o meccanica	SI	NO
Sono presenti protezioni idonee contro insetti e roditori	SI	NO
Sono presenti scaffalature con superficie liscia, in materiale lavabile	SI	NO

## ATTREZZATURE (ove necessario)

Le celle di refrigerazione e congelazione devono essere presenti in numero adeguato per consentire la separazione delle derrate, costruite in materiale lavabile e disinfettabile, progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e registrata, sottoposte a regolare manutenzione.

Criteri per la verifica del possesso del requisito

È presente un adeguato numero di celle frigorifere e congelatori	SI	NO
I pavimenti, i ripiani e le pareti sono in materiale lavabile e disinfettabile	SI	NO
Sono presenti dispositivi di controllo della temperatura	SI	NO

## REQUISITI STRUTTURALI SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

I servizi igienici destinati al personale devono possedere i seguenti requisiti:

1. non devono essere direttamente comunicanti con i locali di lavorazione.
2. devono essere dotati di un buon sistema di aerazione naturale o meccanica
3. devono avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili
4. devono essere in numero adeguato al personale addetto alle lavorazioni, dotati di acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido, di sistemi igienici di asciugatura e di rubinetteria a comando non manuale

Criteri per la verifica del possesso del requisito

Sono presenti servizi igienici ad uso esclusivo del personale di cucina	SI	NO
I servizi igienici non comunicano direttamente con i locali di lavorazione	SI	NO
È presente un'adeguata aerazione naturale o meccanica	SI	NO

I pavimenti e le pareti sono lavabili e disinfettabili	SI	NO
È presente un numero di gabinetti sufficiente in relazione al personale addetto	SI	NO
È presente l'acqua calda	SI	NO
È presente il sapone liquido e un sistema igienico di asciugatura (per es.: asciugamani a perdere, asciugatore elettrico).	SI	NO
È presente un erogatore di sapone liquido	SI	NO
La rubinetteria è a comando non manuale ( per es.: leva lunga, pedale, fotocellula).	SI	NO

### **REQUISITI STRUTTURALI LOCALE SPOGLIATOIO PERSONALE**

Deve essere presente un locale spogliatoio dotato di :		
1. armadietti individuali in numero adeguato al personale addetto.		
2. gli armadietti devono essere lavabili, a doppio scomparto, per riporre rispettivamente gli abiti civili e quelli usati per il lavoro.		

Criteria per la verifica del possesso del requisito

È presente un locale ad uso esclusivo come spogliatoio	SI	NO
Se non è presente locale ad uso esclusivo di spogliatoio: viene utilizzato il locale antibagno	SI	NO
È presente un sufficiente numero di armadietti individuali	SI	NO
Gli armadietti a sono a doppio scomparto in materiale lavabile	SI	NO

### **REQUISITI STRUTTURALI DEPOSITO MATERIALI E ATTREZZATURE PULIZIE**

1. I prodotti per la pulizia e la disinfezione devono essere collocati in un locale dedicato o in vani armadio destinati alla custodia degli stessi		
2. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove si manipolano alimenti.		

Criteria per la verifica del possesso del requisito

È presente un locale di stoccaggio per i prodotti per la pulizia e la disinfezione	SI	NO
I prodotti per la pulizia e la disinfezione sono conservati in aree dove non si manipolano alimenti	SI	NO
È presente un vano armadio per custodia materiale e attrezzature per pulizie	SI	NO

## **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente e tale da garantire che i prodotti alimentari non vengano contaminati (per es.: acqua utilizzata come ingrediente, per la preparazione di ghiaccio, ecc.).

Criteria per la verifica del possesso del requisito

L'acqua potabile proviene da acquedotto	SI	NO
L'acqua potabile proviene da pozzo	SI	NO
In caso di pozzo privato esiste un certificato di potabilità	SI	NO

OSSERVAZIONI \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---