



Servizio Sanitario Nazionale - Regione Veneto

AZIENDA ULSS N. 6 "VICENZA"

Viale F. Rodolfi n. 37 – 36100 VICENZA

COD. REGIONE 050 – COD. U.L.SS. 006 – COD.FISC. E P.IVA 02441500242

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Viale Camisano, 61/69 – 36100 Vicenza

Tel 0444/202107-120 Fax 0444/202111

Direttore dr. Stefano Ferrarini

Verbale di sopralluogo imprese alimentari registrate

DATI ANAGRAFICI

Ditta _____

Rappresentante legale _____ Cod. fiscale _____

SEDE STABILIMENTO: Comune _____ Provincia _____

Via _____ n. _____

N. registrazione/autorizzazione _____

tipologie di attività autorizzate _____

Verifica effettuata da _____ qualifica _____

data della verifica _____

LOCALI DOVE SONO LAVORATI, PREPARATI E TRASFORMATI GLI ALIMENTI	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo Reg. (CE) n. 852/2004
Le condizioni di pulizia sono idonee					
consentono un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione					
consentono di evitare la contaminazione aerea ovvero c'è una separazione tra i locali di spedizione e la lavorazione					
consentono di evitare la contaminazione aerea ovvero l'accesso esterno agli spogliatoi e dagli spogliatoi ai locali sono posti in modo tale da non consentire una comunicazione diretta tra esterno e locali di lavorazione					
sono presenti materiali con potenziali effetti tossici sull'alimento					
sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti					
la struttura è stata concepita per evitare la formazione di condensa e muffe					
la struttura consente una buona prassi di igiene alimentare					
la struttura consente una buona protezione contro la contaminazione					

la struttura consente di attuare la lotta contro gli animali infestanti					
le strutture di magazzinaggio refrigerato hanno una capacità sufficiente					
sono state concepite per mantenere le condizioni di temperatura previste per il tipo di prodotto stoccato					
è presente di un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata					
Sono disponibili servizi igienici in numero adeguato					
Sono costruiti con antibagno					
Sono presenti un numero sufficiente di lavabi					
adeguatamente collocati e segnalati					
dotati di comando non manuale a pedale o fotocellula					
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda					
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere					
i lavandini per il lavaggio degli alimenti sono separati da quelli per il lavaggio delle mani					
l'aerazione è adeguata, evita il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita					
L'illuminazione è adeguata					
Gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.					
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca.					
REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI LOCALI IN CUI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo Reg. (CE) n. 852/2004
I pavimenti sono impermeabili, lavabili e disinfettabili					
mantenuti in buone condizioni					
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia					
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque					
Le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata					
mantenute in condizioni adeguate					
fino ad un'altezza adeguata alle produzioni					
punti di congiunzione tra pareti e pavimenti con angoli e spigoli arrotondati					
I soffitti sono facilmente pulibili					
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia					
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe					
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle					
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia					

le finestre aperte verso l'esterno devono essere se necessario dotate di barriere antinsetti					
Le porte sono lavabili e disinfettabili					
Le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti					
I piani di lavoro e attrezzature sono in materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente					
resistenti alla corrosione					
non tossiche					
in buone condizioni di manutenzione					
Vi sono opportune attrezzature per la pulizia , disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro					
Vi sono sterilizzatori a caldo in numero sufficiente					
collocati in posizione idonea					
dotati di acqua calda a temperatura di almeno 82°C					
con ricambio d'acqua sufficiente					
con scarico in tubazioni chiuse					
Vi sono attrezzature per il lavaggio alimenti					
dotati di acqua calda e fredda					
REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo Reg. (CE) n. 852/2004
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti sono:					
efficacemente puliti e se necessario, disinfettati.					
la pulizia e la disinfezione avvengono con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;					
Costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione;					
mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione					
Le apparecchiature sono installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante					
le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento.					
RIFIUTI ALIMENTARI.	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo Reg. (CE) n. 852/2004
I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono rimossi al più presto, evitando accumuli, dai locali in cui si trovano gli alimenti					
I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono depositati in contenitori chiudibili, ove opportuno					
tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e sono facilmente pulibili e disinfettabili					
Sono previste opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e degli altri scarti					
tali magazzini sono costantemente puliti					

tali magazzini sono protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti.					
è presente un locale apposito/recipienti inviolabili per carni non destinate al consumo umano incondizionato					
RIFORNIMENTO IDRICO.	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo Reg. (CE) n. 852/2004
Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente.					
Esistono controlli di potabilità dell'acqua					
IGIENE PERSONALE	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo Reg. (CE) n. 852/2004
Il personale è in possesso di attestato di partecipazione al corso di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti					
Il personale che lavora in locali per il trattamento di alimenti mantiene uno standard elevato di pulizia personale					
Il personale indossa indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.					
Alle persone affette da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti (che presenti per esempio ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre di diarrea) è vietata la manipolazione degli alimenti e l'entrata in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.					
Sono presenti persone portatrici di tale patologie durante le fasi della verifica					
Le persone affette da una delle patologie sopra citate che possono venire a contatto con gli alimenti denuncia immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.					
REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo Reg. (CE) n. 852/2004
L'impresa alimentare non accetta materie prime o ingredienti, se contaminati, o presumibilmente contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale da rendere il prodotto finale inadatto al consumo umano.					
Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati sono opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.					
In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che può renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.					
Sono state predisposte procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere allo stabilimento					
Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine sono conservati alle temperature previste dalla normativa.					
La catena del freddo viene costantemente mantenuta.					

Lo stabilimento dispone di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.					
Se i prodotti alimentari devono essere conservati a bassa temperatura, vengono raffreddati il più rapidamente possibile (ad esempio tramite abbattitore o tunnel di congelamento).					
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.					
Nel corso dello scongelamento, gli alimenti sono sempre sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute.					
Qualora il liquido derivante dallo scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso è adeguatamente allontanato.					
Dopo lo scongelamento, gli alimenti sono manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.					
REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E ALL'IMBALLAGGIO DI PRODOTTI ALIMENTARI	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo Reg. (CE) n. 852/2004
I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio potrebbero essere una fonte di contaminazione.					
I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.					
Le operazioni di confezionamento e di imballaggio sono effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.					
Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è garantita l'integrità del recipiente e la sua pulizia.					
I materiali di confezionamento e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari sono facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.					

Eventuali non conformità:.....

.....

.....

L'esito del sopralluogo è risultato: favorevole favorevole condizionato sfavorevole

Sottoscrizione del responsabile dello stabilimento (o chi per esso)

Sottoscrizione del Veterinario che ha compiuto l'ispezione

.....

.....

Visto del Direttore

.....