

SERVIZIO AUDIT PERIODICO, ANALISI MICROBIOLOGICA E CHIMICA PRESSO IL RISTORANTE UNIVERSITARIO "RIO NOVO" E CENTRI DI RISTORAZIONE DI MESTRE E TREVISO (CIG ZAF351AB23)

Allegato 1 - "CHECK LIST"

SEZ.01 - LOCALI DI STOCCAGGIO PRODOTTI NON DEPERIBILI

- 1.1. Le scaffalature, i pavimenti, i muri, le finestre e le porte sono puliti, privi di polvere, ragnatele e detriti?
- 1.2. Tutti gli spazi sono esenti da tracce di infestanti e roditori e le procedure di prevenzione sono sufficienti ed applicate correttamente?
- 1.3. Tutte le derrate sono poste su scaffali rialzati da terra e distanti dalle pareti?
- 1.4. Tutte le derrate sono regolarmente etichettate e le confezioni prive di lesioni?
- 1.5. Sono assenti derrate che abbiano oltrepassato la data di scadenza o il TMC?
- 1.6. Le confezioni parzialmente utilizzate sono richiuse adeguatamente e provviste di etichetta?
- 1.7. Lo scatolame è privo di ammaccature e punti di ruggine?
- 1.8. Lo scatolame è risposto sugli scaffali privo dei cartoni di imballo secondario?
- 1.9. I prodotti per la sanificazione sono conservati in ordine e il luogo separato dalle derrate alimentari?
- 1.10. I prodotti per la pulizia e sanificazione sono contenuti nelle confezioni originali e provvisti di etichetta? Specificare il reparto controllato

SEZ.02 - LOCALI DI STOCCAGGIO DERRATE DEPERIBILI

- 2.1. I pavimenti e le pareti interne sono puliti, privi di detriti, di tracce di infestanti, muffe e di eccesso di ghiaccio?
- 2.2. Tutte le derrate confezionate sono regolarmente etichettate?
- 2.3. Le guarnizioni delle porte sono integre, pulite e tali da assicurare una perfetta tenuta delle porte?
- 2.4. Tutte le derrate sono sollevate da terra distanti dalle pareti?
- 2.5. Sono assenti derrate che abbiano oltrepassato la data di scadenza o il TMC?
- 2.6. Le derrate sono stoccate separatamente in funzione della tipologia e comunque in modo da prevenire contaminazioni crociate e promiscuità tra prodotti diversi?
- 2.7. È comunque rispettata la regola di utilizzare quale temperatura di esercizio del sistema refrigerante quella idonea alla conservazione della derrata più deperibile?
- 2.7.1. Verifica temperature di stoccaggio
- 2.8. Per le diverse tipologie di derrate rispettata la temperatura di refrigerazione?
- 2.8.1. Verifica a campione della temperatura di stoccaggio dei alcuni prodotti mediante utilizzo di termometro tarato
- 2.8.2. Verifica a campione della temperatura di stoccaggio dei alcuni prodotti mediante utilizzo di termometro tarato
- 2.8.3. Verifica a campione della temperatura di stoccaggio dei alcuni prodotti mediante utilizzo di termometro tarato
- 2.8.4. Verifica a campione della temperatura di stoccaggio dei alcuni prodotti mediante utilizzo di termometro tarato
- 2.9. Le preparazioni di giornata sono conservate in contenitori per alimenti, coperte e fornite di etichetta indicante la data di produzione?
- 2.10. Le derrate parzialmente utilizzate sono protette e dotate dell'etichetta originale?
- 2.11. I prodotti congelati o surgelati sono tutti congelati e/o surgelati all'origine?
- 2.12. Le celle e i frigoriferi sono sgombri di avanzi di alimenti già cotti da più di 24 ore o già erogati? Specificare il reparto controllato:

SEZ.03 - IGIENE DELLA PRODUZIONE E VERIFICA MATERIE PRIME E DERRATE

- 3.1. Le forniture non conformi alle specifiche sono adeguatamente segnalate?
- 3.2. Le diverse zone di lavorazione sono mantenute in buone condizioni di efficienza e pulizia (pavimenti, cappa aspirazione, pareti, vetri, davanzali, etc.)?
- 3.3. Le finestre sono chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria funzionante?
- 3.4. La friggitrice è esente da incrostazioni carbonizzate?
- 3.5. L'olio di frittura viene regolarmente filtrato (al termine di ogni cottura) e smaltito in opportuni raccoglitori?
- 3.6. I grigliati di scarico sono puliti privi di detriti e acqua stagnante?
- 3.7. Durante la cottura impianti di aspirazione aria, sono in funzione?
- 3.8. Il locale è dotato di contenitori per rifiuti in numero sufficiente?
- 3.9. Le pattumiere sono dotate di comando a pedale e mantenute chiuse?
- 3.10. Le attrezzature sono visibilmente pulite?
- 3.11. Le attrezzature, gli utensili e le superfici, se non destinate all'utilizzo esclusivo, vengono detersi e sanificate dopo ogni uso?
- 3.12. I prodotti in attesa di lavorazione sono coperti in modo idoneo?
- 3.13. Si evita di far restare le derrate in attesa di lavorazione per tempi superiori ai 20 minuti a temperatura ambiente?
- 3.14. I prodotti cotti che non vengono subito distribuiti sono preventivamente abbattuti a +4°C e poi conservati a temperatura di refrigerazione?
- 3.14.1. Verifica temperatura di stoccaggio prodotti cotti e abbattuti
- 3.15. La coltelleria viene pulita dopo ogni uso e sanificata?
- 3.16. L'apparecchiatura per la sterilizzazione dei coltelli è utilizzata in modo appropriato?
- 3.17. Esiste ed è in adeguate condizioni di pulizia una zona/attrezzatura destinata al ricovero dei coltelli delle stoviglie di servizio (es. sterilizza coltelli UV, cassette dedicate, etc.)?
- 3.18. Il lavaggio e la lavorazione degli ortaggi vengono eseguiti in zone/locali precedentemente sanificate?
- 3.19. Il taglio delle verdure viene effettuato nella stessa giornata di consumo?
- 3.20. La carne cruda è mondata, affettata e proporzionata con un anticipo, rispetto alla preparazione somministrazione, non superiore alle 24 ore?
- 3.21. I prodotti congelati surgelati sono scongelati esclusivamente alla temperatura di refrigerazione 0/+4°C?
- 3.15.1. Verifica temperatura di scongelamento dei prodotti surgelati
- 3.22. È rispettato il divieto di congelare derrate cotte, crude o comunque scongelate?
- 3.23. Per la lavorazione della carne cruda cotta sono utilizzate superfici distinte/dedicate e adeguatamente sanificate?
- 3.24. Il formaggio grattugiato preparato in giornata?
- 3.25. La carne trita è preparata e cucinata in giornata?
- 3.26. La porzionatura di formaggi salumi da consumarsi tal quale, viene effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo?
- 3.27. Sono assenti evidenti promiscuità di lavorazione?
- 3.28. Sono regolarmente prelevati, identificati e correttamente stoccati i campioni testimone?

SEZ.04 - IGIENE DELLA DISTRIBUZIONE

- 4.1. Le pietanze calde sono mantenute ad una temperatura superiore ai +65°C?
- 4.1.1. Verifica della temperatura di mantenimento dei prodotti cotti
- 4.2. L'acqua dei banchi self-service raggiungere la temperatura di almeno +80°C ?
- 4.2.1. Temperatura acqua del self-service
- 4.3. La vetrinetta refrigerata per i piatti freddi è tenuta alla temperatura di +4°C/+5°C?
- 4.3.1. Verifica temperatura di esposizione piatti freddi:
- 4.4. Il personale addetto alla distribuzione indossa divisa pulita ed i guanti?
- 4.5. Il personale indossa il copricapo in modo da contenere tutta la capigliatura?

- 4.6. Il personale evita di toccare con le mani l'interno dei piatti?
- 4.7. Lo scaldapiatti è pulito e correttamente funzionante?
- 4.8. Nella tramoggia contenente il pane è posta la pinza per prelevare il pane?
- 4.9. Le vetrine del banco self-service sono pulite?
- 4.10. La superficie del piano scorri-vassoio è pulita e priva di untuosità?
- 4.11. I piani e i sottopiani del banco del self-service sono puliti e privi di residui di cibo?
- 4.12. Il pavimento è pulito?
- 4.13. Le finestre sono pulite?
- 4.14. I vassoi sono puliti?
- 4.15. I tavoli e le sedie sono privi di residui solidi di cibo, di aloni e di untuosità?
- 4.16. I carrelli porta vassoi sono in ordine?
- 4.17. I servizi igienici per l'utenza sono puliti e in ordine?

SEZ.05 - IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

- 5.1. Le divise sono in ordine pulite?
- 5.2. Il personale che esegue le pulizie è diverso da quello in produzione o nel caso, indossa indumenti distinti per la preparazione dei piatti e per le procedure di sanificazione (es. davanti, guanti, etc.)?
- 5.3. Durante le fasi di produzione, tutto il personale coinvolto indossa guanti e mascherine monouso?
- 5.4. Il personale indossa copricapo in modo da contenere tutta la capigliatura?
- 5.5. Il personale evita di indossare anelli, bracciali e monili vari? (è tollerata solo la fede nuziale)
- 5.6. Le unghie sono pulite, corte e prive di smalto?
- 5.7. Eventuali ferite e abrasioni delle mani sono adeguatamente protette?
- 5.8. È rispettato il divieto di fumare nei locali pertinenti la mensa?
- 5.9. Il personale mostra di essere opportunamente formato (es. evidenza corsi di formazione, verifica corretta applicazione GMP in fase di produzione, somministrazione ed eventuale trasporto)?

SEZ.06 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE

- 6.1. I servizi igienici del personale sono puliti e funzionanti?
- 6.2. È presente dispenser sapone, carta asciugamani a perdere (o sistema a flusso d'aria calda) e carta igienica a bobina protetta?
- 6.3. Gli spogliatoi sono in ordine e puliti?
- 6.4. Il personale utilizza adeguatamente gli armadietti a doppio scomparto?
- 6.5. Sono presenti armadietti in numero sufficiente e pari al numero di dipendenti?

SEZ.07 - GESTIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

- 7.1. In tutte le zone di stoccaggio, lavorazione e cottura è esposta adeguata cartellonistica indicante le corrette procedure igieniche (es. istruzione lavaggio mani, conservazione derrate, etc.)?
- 7.2. È presente presso l'impianto un piano di attività di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria?
- 7.3. Sono presenti presso l'impianto le schede di registrazione dell'attività di pulizie sanificazione, correttamente compilate?
- 7.4. Esiste un piano di derattizzazione? Sono correttamente conservati ed archiviati i rapporti di intervento?
- 7.5. Sono presenti schede di registrazione del piano di autocontrollo opportunamente compilate?

SEZ.08 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E QUANTITA'

- 8.1. Sono a disposizione le schede tecniche delle materie prime?
- 8.2. L'Olio extra-vergine è biologico e 100% italiano?
- 8.3. Lo Yogurt proviene da produzione biologica?
- 8.4. La frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, uova: 40% sul totale devono provenire da produzione biologica 20% sul totale da sistemi di produzione integrata (IGP, DOP, STG) N.B: la quota di uova non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti allevati a terra
- 8.5. La frutta proviene da coltivazioni italiane? (ad eccezioni di tipologie di frutta non coltivabili in Italia per ragioni climatiche/ambientali (Es: banane, ananas,...) o per stagionalità
- 8.6. Le verdure di IV gamma sono biologiche e hanno una shelf live residua di almeno 2 giorni al momento dell'utilizzo?
- 8.7. La carne proviene da animali nati, allevati e macellati in Italia?
- 8.8. La carne proviene da: 15% produzione biologica 25% da prodotti IGP, DOP N.B: verificare bolle di consegna ed eseguire bilancio di massa su consegna mensile/trimestrale
- 8.9. E' vietato l'utilizzo di carne congelata?
- 8.10. Il pesce proviene per almeno il 20% da acquacoltura biologica o MSC (Marine Stewardship Council)? N.B: verificare bolle di consegna ed eseguire bilancio di massa su consegna mensile/trimestrale
- 8.11. E' vietato l'uso di pesci d'acqua dolce come pangasio, persico e tilapia extracomunitari?
- 8.12. E' vietato l'uso di frutti di mare crudi?
- 8.13. I bastoncini di pesce ed i filetti impanati di pesce provengono da filetti interi di pesce e non da pesce macinato e ricomposto?
- 8.14. Almeno il 20% del pesce surgelato o conservato non è presente nelle Liste Rosse di tutela del pesce in estinzione, oppure deve provenire da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) ? N.B: Per dimostrare la provenienza da pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council od equivalenti).
- 8.15. Sono utilizzate verdure gelo solo in caso di mancata disponibilità di prodotti freschi di stagione o di IV gamma?
- 8.16. E' vietato l'uso di formaggi fusi?
- 8.17. Il formaggio grattugiato viene preparato in loco in giornata? N.B. non ammessi formaggi grattugiati preconfezionati
- 8.18. Per il formaggio grattugiato, vengono utilizzati esclusivamente Grana Padano DOP, Parmigiano DOP e/o pecorino romano/sardo DOP?
- 8.19. Non è consentito l'uso di sughi già pronti (ad eccezione del pesto)?
- 8.20. Conserve di pomodoro: sono utilizzati pelati o passata di pomodoro da vegetali coltivati e inscatolati (non prima della precedente stagione) in Italia? N.B. vietato uso di concentrati di pomodoro o similari.
- 8.21. Il menù giornaliero viene esposto ed è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 1169/11 in merito alla fornitura di informazioni sugli alimenti ed i relativi allergeni?
- 8.22. In prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, è esposta l'informativa se: - prodotto per celiaci - prodotto per vegani e/o vegetariani - prodotto/ingredienti BIO/IGT/DOP - indicazioni se prodotto "congelato o surgelato"
- 8.23. Risulta un'integrazione del menù di scelte alimentari correlate da motivi religiosi e/o culturali?

SEZ.09- LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

- 9.1. Presenza di planimetria aggiornata con disposizione corretta delle attrezzature (Art. 15 del CSA)?
- 9.2. Rispetto del PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIO previsto (vedasi ALLEGATO 5 pag.5). Valutare il rispetto della frequenza di controllo

PERSONALE DI RIFERIMENTO REGOLARMENTE IDENTIFICATO: REFERENTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- Capo cuoco
- Referente per l'autocontrollo igienico-sanitario
- Referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/08)

VERIFICA DEI PRODOTTI, DEL MENU' E DELLE GRAMMATURE

- Pasta 100 g
- Pasta per minestre 40 g
- Riso, mais, farro, orzo NON per minestre 80 g
- Riso, mais, farro, orzo per minestre 40-50 g
- Pasta all'uovo NON ripiena 90 g
- Pasta all'uovo fresca ripiena (es. tortellini, ravioli, cannelloni, etc.) 150 g
- Pasta fresca per lasagne 80 g
- Pizza 200 g
- Fettina, bistecca, scaloppe, roast-beef 110 g
- Spezzatino 160 g
- Hamburger 110 g
- Polpette e polpettone 150 g
- Arrosto e brasato 140 g
- Pollo con osso 250 g
- Salsicce, zampone, cotechino 150 g
- Uova 2 pz.
- Braciola 160 g
- Filetto di pesce 160 g
- Pesce intero 250 g
- Pesce trancio 170 g
- Seppie e similari 180 g
- Formaggi freschi 100 g
- Formaggi stagionati 80 g
- Salumi prosciutto cotto, mortadella 100 g
- Salumi prosciutto crudo, coppa, bresaola, speck 80 g
- Tonno sott'olio 120 g
- Insalata foglia cruda, cappuccio 60 g
- Altre verdure crude (carote, finocchi, etc.) 100 g
- Verdure da cuocere 150 g
- Patate 200 g
- Legumi secchi 50 g
- Legumi freschi o gelo 150 g
- Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, etc. 160 g
- Cocomero 200 g
- Macedonia 200 g
- Succhi di frutta 125 g
- Pane bianco o integrale a fette o in panini 60 g
- Vino 25 cl
- Birra 33 cl
- Segnare eventuali non conformità rilevate

VERIFICA PRESENZA PIATTI FISSI SEMPRE DISPONIBILI:

- Pasta in bianco e al pomodoro
- Riso in bianco e al pomodoro
- Carne bianca/rossa ai ferri su richiesta espressa
- Formaggio
- Salumi
- Pane comune, all'olio o integrale

VERIFICA STATO CONSERVAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI CONSEGNA TI (ART.19)

- Griglie a pavimento
- Lavastoviglie
- Celle frigorifere
- Affettatrici
- Tritaverdura
- Forni termo convezione
- Pentoloni
- Brasiere
- Cuocipasta
- Carrelli porta contenitori isotermici
- Pelapatate
- Lavaverdure
- Lavautensili universali
- Lavelli e vasca
- Cappe
- Bilancia
- Centrifuga

SEZ.10 - CONCLUSIONI E FIRME:

Note/ Considerazioni finali:

Compilatore:

Referente aziendale: