

ALLEGATI

Allegato 1: CHECK LIST STREET-FOOD

SEZIONEI - Anagrafica O.S.A

1) Somministrata a: OSA dipendente/coadiuvante

2) Luogo di provenienza dell'azienda: _____

3) Sesso: Maschio Femmina

4) Nazionalità: _____

5) Et : _____

6) Da quanti anni opera nel settore: _____

7) Titolo di studio

Scuola dell'obbligo Diploma Laurea

8) Tipologia attivit 

Conduzione familiare con dipendenti

9) Zona di attivit 

Mercato locale Mercato regionale Mercato nazionale

10) Tipologia struttura di vendita

Costruzione stabile Negozi mobili Banco temporaneo

11) Preparazioni alimentari effettuate:

12) Materie prime utilizzate per le preparazioni alimentari:

Cereali e farine	<input type="checkbox"/>
Frutta e ortaggi	<input type="checkbox"/>
Latte e derivati	<input type="checkbox"/>
Oli e grassi	<input type="checkbox"/>
Uova	<input type="checkbox"/>
Carni fresche	<input type="checkbox"/>
Salumi	<input type="checkbox"/>
Prodotti ittici	<input type="checkbox"/>
Molluschi	<input type="checkbox"/>
Altro: _____	<input type="checkbox"/>

13) Autocontrollo redatto da:

Titolare o responsabile qualit  interno Consulente esterno

SEZIONE II - ACQUISIZIONE MATERIE PRIME

1) I prodotti che lei tratta sono soggetti alla normativa sulla tracciabilità? **Si**

No

2) Se **SI**, come gestisce la tracciabilità?

Elenco dei fornitori con relative forniture Bolle di consegna

fatture scontrini

3) I prodotti alimentari che lei vende provengono da materie prime acquistate:

da un fornitore da più fornitori produzione propria

4) Come gestisce l'approvvigionamento/fornitura delle materie prime deperibili?

Acquisto diretto dal produttore Vendita all'ingrosso Tramite intermediario

Vendita al dettaglio

5) **Come gestisce il ricevimento e lo stoccaggio delle materie prime?**

Le materie prime vengono consegnate/stoccate direttamente presso un deposito alimenti annesso all'attività in cui è presente una cella frigorifera.

Le materie prime vengono stoccate direttamente all'interno dei frigoriferi del negozio mobile collegato alla rete elettrica dell'autorimessa dove è parcheggiato

Vengono depositati nel frigorifero della abitazione privata e trasportati presso il luogo della manifestazione ogni giorno

6) Con quali mezzi di trasporto le materie prime vengono movimentate?

Veicolo refrigerato Mezzo privato dell'OSA _____

7) Verifica la temperatura dei mezzi di trasporto delle materie prime? **Si** **No**

8) Se **Si**, Come?

9) Verifica la pulizia dei mezzi di trasporto delle materie prime? **Si** **No**

10) Su ogni fornitura dei prodotti di origine animale verifica la presenza di bollatura CE?

Si **No**

SEZIONE III - REQUISITI E CARATTERISTICHE STRUTTURALI

1) **Gestione acque**

La struttura di vendita è dotata di:

Allacciamento alla rete idrica di distribuzione

Serbatoio per acqua potabile di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari somministrati

2) **Impianto elettrico:**

Allacciato direttamente alla linea elettrica

Sistema autonomo di erogazione elettrica che garantisca l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi nelle fasi di arrivo e partenza

3) Rifiuti

La struttura è dotata di un contenitore (o più) per la raccolta dei rifiuti?

Si **No**

4) se **SI**:

- è dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale? **Si** **No**

5) Il contenitore dove è posizionato?

All'esterno All'interno Sul banco di lavoro

6) Gestione infestanti

Sono previsti sistemi di protezione e lotta per gli animali infestanti? **Si** **No**

7) Se **SI**, dove è attuata? Magazzino Struttura mobile _____

8) Per quali animali? _____

9) Si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione/disinfestazione adottate?

Si **No**

10) Sono previsti sistemi di protezione per impedire l'accesso a cucina e deposito di animali e insetti infestanti? **Si** **No**

SEZIONE IV Conservazione degli alimenti

1) Sono presenti alimenti deperibili (esclusi ortofrutticoli freschi) esposti in vetrina o comunque in esposizione? **Si** **No**

2) Se **SI**, sono presenti schermi di protezione (per costruzioni stabili) o misure di protezione verso i clienti e che offrano sufficiente riparo da intemperie climatiche e contaminazioni ambientali **Si** **No**

3) I banchi di esposizione sono provvisti di comparti separati per rispettivamente, carni fresche, di pollame, per preparazioni di carne e per prodotti di salumeria? **Si** **No**

4) Sono presenti:

frigoriferi di conservazione

frigoriferi di esposizione

Congelatori

Impianti di abbattimento

5) Il numero di frigoriferi consente che:

5.1 Gli alimenti igienicamente incompatibili rimangano separati nettamente? **Si** **No**

5.2 La catena del freddo sia mantenuta adeguatamente? **Si** **No**

5.3 Il rispetto delle temperature previste dalle norme vigenti? **Si** **No**

6) Come è possibile verificare che le temperature di conservazione siano rispettate?

Lettura display integrato Tramite termometro esterno _____

7) Ogni quanto tempo vengono verificate le temperature? _____

SEZIONE V: MANIPOLAZIONE

1) I piani di lavoro sono:

sufficientemente rialzati dal terreno

costituiti da materiali idonei facilmente lavabili e disinfettabili e che evitino l'accumulo di sporcizia

organizzati e separati per evitare che lavorazioni con materie prime differenti (es. carne bovina e di pollo/uova ecc.) avvengano sulla stessa superficie

dotati di un lavello ad erogazione a comando non manuale

1) Gli alimenti vengono tutti preparati sul luogo: Sì No

2) Se **No**, in quali luoghi vengono preparati?

Laboratorio autorizzato annesso all'attività Domicilio dell'operatore

Altri: _____

3) Gli alimenti cotti da servire caldi:

vengono mantenuti a una temperatura maggiore di 65°

sono preparati e cotti al momento in base alle richieste della clientela

sono preparati in anticipo e poi riscaldati quando richiesti

4) Se vengono riscaldati, con quali sistemi di riscaldamento?

forno a microonde (____°)

forno elettrico (____°)

fornello (____°)

altro: _____ (____°)

SEZIONE VI: FORMAZIONE OSA

1) Verifica quotidianamente la pulizia del banco di vendita? Sì No

2) Utilizza i guanti? Sì No

3) Quando si lava le mani/cambia i guanti?

dopo ogni sospensione del lavoro dopo aver usato i servizi igienici

dopo l'utilizzo di prodotti diversi dopo aver manipolato alimenti crudi

4) L'intossicazione da botulino può verificarsi a seguito del consumo di quali alimenti?

alimenti sotto sale alimenti sott'olio alimenti sott'aceto

5) Gli alimenti crudi a rischio microbiologico devono essere conservati a quale temperatura?

da 0° a 4°

da 4° a 10°

da 6° a 12°

6) Per contaminazione crociata si intende una contaminazione...:

- tra due prodotti alimentari
- di un alimento da parte di un portatore sano
- di infestanti presenti sul banco

7) La contaminazione crociata può veicolare salmonella, come?

- Attraverso la manipolazione con le mani
- Adoperando lo stesso tagliere
- Non separando le carni

8) Quali alimenti sono più a rischio come veicolo di salmonella?

- Latte e pane
- Carni suine
- Pollame e uova

9) In quali alimenti possono svilupparsi più facilmente i batteri patogeni?

- Burro, olio e margarina
- Latte, uova, carne
- Pane, frutta e verdura

10) In quali alimenti possono essere presenti elevate quantità di istamina?

- Tonno conservato a temperatura ambiente e manipolato
- Verdura sott'olio
- Acqua minerale esposta al sole

11) Quali alimenti se consumati crudi possono trasmettere il virus dell'epatite A?

- Caffè, latte, dolci
- Carni bovine, suine
- Vongole, cozze

12) Insetti e/o roditori possono contaminare gli alimenti?

- No
- Solo deteriorarli
- Sì, anche in modo grave

13) Un alimento quando è considerato in cattivo stato di conservazione?

- Se la data di scadenza è stata superata
- Se conservato a temperatura non idonea
- Se vi è stata contaminazione da parte di infestanti presenti sul banco