

**Allegato 1- PIANO ANNUALE AUTOCONTROLLO 2017  
AZIENDA OSPEDALIERA DI PERGOLA**

**CONSULENZA ED ASSISTENZA PER IL CONTROLLO DELLA “CORRETTA PRASSI  
IGIENICA” NELLA MENSA DI RISTORAZIONE DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI  
PERGOLA**

Il programma di consulenza ed assistenza, per l'anno 2017 relativo alle procedure di autocontrollo **del servizio di ristorazione cucina/mensa interna** dell' Ospedale di Pergola, è finalizzato ad assicurare la corretta gestione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.

Il programma di consulenza e assistenza persegue le seguenti finalità:

- 1) ottemperare a quanto previsto dalle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia di corretta prassi igienica riferite alla preparazione, trasformazione, manipolazione e somministrazione di prodotti alimentari;
- 2) eliminare o ridurre al minimo i rischi di tossinfezioni alimentari legati al consumo dei pasti somministrati;
- 3) elevare il livello di qualità e salubrità del prodotto di ristorazione delle mense di ristorazione.

**ATTIVITA' PREVISTE ANNO 2017**

**Verifiche ispettive:**

L'attività di ispezione consisterà nella verifica della corretta gestione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP adottato dal servizio mensa dell'Ospedale di Pergola.

La verifica sopra menzionata verrà effettuata mediante audit quadrimestrali (3 visite ispettive) **presso la cucina/mensa** dell'Ospedale di pergola, sulla base di un calendario da concordare.

Durante le verifiche ispettive, il personale esperto dell'Istituto, effettuerà una valutazione di tutte le fasi di processo attraverso l'uso di Check list: approvvigionamento materie prime, sistema di rintracciabilità, stoccaggio prodotti deperibili e non deperibili, procedure di disinfestazione, organizzazione manutenzione ed igiene dei locali, procedure di sanificazione, manutenzione e igiene attrezzature, igiene del personale, formazione del personale, preparazione pasti, applicazione del sistema HACCP (individuazione dei pericoli e relativi rischi, strutturazione dei diagrammi di flusso, definizione dei CCP, monitoraggio dei CCP), preparazione piatti freddi, approvvigionamento idrico, materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA), confezionamento e trasporto, somministrazione pasti, gestione rifiuti, produzione diete speciali, allergeni, monitoraggio analitico, gestione piano di autocontrollo, verifiche analitiche ed ispettive, limiti critici analitici, gestione non conformità, azioni correttive, compilazione e archiviazione della documentazione, riesame del piano di autocontrollo.

Attraverso tale attività sarà possibile verificare se il piano di autocontrollo implementato sia efficace e conforme a quanto indicato dalla normativa vigente (Reg. 852/2004; Reg. 853/2004; Reg. 178/2002 ecc.) e ai principi dell'HACCP. La valutazione comprenderà anche osservazioni, misurazioni o interviste al personale in modo da ottenere un quadro sul livello di conoscenza delle procedure da parte di chi è tenuto ad applicarle.

Dalle informazioni ottenute potranno essere proposte eventuali azioni correttive da intraprendere ed eventuali modifiche/aggiornamento delle procedure inerenti l'autocontrollo.

Di seguito si indica la check list che verrà utilizzata:

NOME CENTRO COTTURA /OFFICE.....

DATA.....

N° VERIFICA.....

### INTRODUZIONE DELLE MATERIE PRIME

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.                               |
|--|----|----|------|--|
| E' stato effettuato il controllo sistematico dei mezzi di trasporto delle materie di fornitura: autorizzazione sanitaria, condizioni igieniche, temperature di trasporto, idoneo abbigliamento del conducente, protezione alimenti trasportati al fine di minimizzare il rischio di contaminazione |    |    |      | Reg. CE 852/2004 All. II Cap. IV         |
| In caso di trasporto di differenti prodotti alimentari contemporaneamente o di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari, si provvede a separare in maniera efficace i vari prodotti?   |    |    |      | Reg. CE 852/2004 All. II Cap. IV         |
| E' stato effettuato il controllo delle merci confezionate: corrispondenza con il capitolato, integrità delle confezioni, integrità degli imballaggi, date di scadenza, etichettature?  |    |    |      | Reg. CE 852/2004 All. II Cap. IX Punto 1 |
| E' stato controfirmato il documento di trasporto?  |    |    |      |  |

### RINTRACCIABILITA'

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.               |
|--|----|----|------|--------------------------|
| E' stata predisposta una procedura documentata per la rintracciabilità?  |    |    |      | Reg. CE 178/2002 Art. 18 |
| Esiste un elenco dei fornitori?  |    |    |      |                          |
| Il documento di trasporto delle merci contiene le informazioni necessarie per la rintracciabilità esterna dei prodotti?            |    |    |      |                          |
| E' presente un sistema di etichettatura o identificazione degli alimenti in caso di produzione di prodotti confezionati?           |    |    |      |                          |
| Esiste un sistema/procedura che permette di collegare le materie prime in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna)? |    |    |      |                          |
| Vengono compilate le schede per la rintracciabilità interna degli alimenti?  |    |    |      |                          |

### STOCCAGGIO PRODOTTI NON DEPERIBILI

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.                               |
|---|----|----|------|--|
| E' presente materiale estraneo?                   |    |    |      | Reg. CE 852/2004 All. II Cap. IX Punto 2 |
| La merce è accatastata razionalmente?             |    |    |      |  |
| Sono presenti prodotti scaduti?                   |    |    |      |  |
| Sono presenti prodotti in confezione non integra? |    |    |      |  |

### STOCCAGGIO PRODOTTI DEPERIBILI

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.       |
|--|----|----|------|------------------|
| La temperatura delle celle/frigoriferi/congelatori è correttamente registrata? |    |    |      | Reg. CE 852/2004 |

|                                       |  |  |  |  |
|---------------------------------------|--|--|--|--|
| Le merci sono disposte razionalmente? |  |  |  | All. II<br>Cap. IX<br>Punto 2, 5<br><br>Reg. CE<br>852/2004<br>Art. 4 Par. 3 |
| Sono presenti prodotti scaduti?       |  |  |  |  |
| Sono presenti prodotti sfusi?         |  |  |  |  |
| C'è presenza di materiali estranei?   |  |  |  |  |

### DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.   |
|--|----|----|------|--|
| E' stata predisposta una procedura documentata per il controllo degli infestanti?  |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II<br>Cap. IX<br>Punto 4 |
| E' regolarmente effettuato il monitoraggio dei locali?   |    |    |      |  |
| In caso di intervento di disinfestazione e/o derattizzazione esiste una planimetria con indicata la dislocazione dei mezzi utilizzati (trappole/esche...)?   |    |    |      |  |
| In caso di intervento di disinfestazione e/o derattizzazione da parte di ditta esterna viene regolarmente archiviata la relativa documentazione?   |    |    |      |  |
| In caso di autogestione degli interventi di disinfestazione e/o derattizzazione è dimostrabile e documentata la formazione e l'addestramento del personale incaricato?                             |    |    |      | D.Lgs. 81 del<br>09/04/2008                          |
| In caso di autogestione degli interventi di disinfestazione e/o derattizzazione sono presenti le schede tecniche e tossicologiche aggiornate dei prodotti/presidi sanitari che vengono utilizzati? |    |    |      |  |
| I prodotti sono stoccati in appositi locali/contenitori?   |    |    |      |  |
| Vengono compilate le schede di monitoraggio?   |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II Cap.IX<br>Punto 4     |

### LOCALI

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.                                |
|---|----|----|------|---|
| E' disponibile la planimetria della struttura?  |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II<br>Cap. II |
| I pavimenti, le pareti, i soffitti, le finestre, le porte le superfici d'appoggio sono mantenuti in buone condizioni, facili da pulire, di materiale non assorbente, lavabile, non tossico? |    |    |      |   |
| Si rileva la presenza di umidità e muffe?   |    |    |      |   |
| Esistono sistemi di protezione per evitare l'ingresso di infestanti?  |    |    |      |   |

### PULIZIA E DISINFEZIONE

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.  |
|--|----|----|------|---|
| E' presente una procedura relativa alle operazioni di pulizia e disinfezione di locali/attrezzature? |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>Art. 4 Par. 3<br><br>Reg. CE |
| Sono presenti le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti usati?                                  |    |    |      |   |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| Viene effettuato il monitoraggio delle condizioni igieniche dei locali?   |  |  |  | 852/2004<br>All. II Cap. I<br>Punto 10   |
| Vengono compilate le schede di monitoraggio?  |  |  |  | Man.corretta<br>prassi operat.<br>Rist.collettiva<br>Angem 2012<br>Par.7.2.1.1 |
| I prodotti per la pulizia e disinfezione sono stoccati in locale apposito?  |  |  |  | Codex<br>Alimentarius<br>CAC/RCP<br>1-1969Par.6.2<br>(Rev.4-2003)              |
| Se la procedura di pulizia e sanificazione è appaltata a ditta esterna sono definite le modalità operative, le responsabilità, le registrazioni e i documenti di riferimento? |  |  |  |  |

#### ATTREZZATURE (Apparecchi e piani di lavoro)

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.   |
|---|----|----|------|--|
| Le apparecchiature sono sottoposte a manutenzione in base a quanto indicato dal produttore e sono correttamente funzionanti?                      |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II Cap. V  |
| Le apparecchiature vengono utilizzate nel rispetto di quanto indicato dal produttore?   |    |    |      | Codex<br>Alimentarius<br>CAC/RCP<br>1-1969Par.6.1<br>(Rev.4-2003)            |
| Le apparecchiature, ove necessario, sono munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento? |    |    |      | Man.corretta<br>prassi operat.<br>Rist.collettiva<br>Angem 2012<br>Par.7.2.2 |

#### IGIENE DEL PERSONALE

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.   |
|--|----|----|------|--|
| È presente una procedura relativa alle operazioni di igiene del personale?   |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II<br>Cap. VIII<br>Punto 1                       |
| Il personale indossa vestiario idoneo al tipo di mansione e pulito?  |    |    |      |  |
| È stato effettuato il monitoraggio del rispetto delle Buone Pratiche Igieniche relative all'abbigliamento, all'igiene delle mani e alla correttezza del comportamento nelle aree di lavorazione e somministrazione?  |    |    |      |  |
| Vengono compilate le schede relative al monitoraggio effettuato?   |    |    |      |  |
| L'abbigliamento e le calzature del personale sono opportunamente riposti negli appositi locali/armadietti?   |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II Cap. I<br>Punto 9                             |
| In caso di lesioni, ferite ed escoriazioni alle mani, sono disponibili prodotti per la medicazione (disinfettante) e protezione: bende, cerotti, proteggi dito, guanti monouso o altre medicazioni impermeabili?   |    |    |      | Man.corretta<br>prassi operat.<br>Rist.collettiva<br>Angem 2012<br>Par.7.3.3 |
| Nel caso in cui una persona fosse affetta da patologie trasmissibili con gli alimenti, il responsabile viene avvisato della malattia e dei sintomi in modo tale che la persona ottenga un esonero o un cambio mansione per non entrare in contatto con gli alimenti? |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II<br>Cap. VIII<br>Punto 2                       |

## FORMAZIONE DEL PERSONALE

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.   |
|--|----|----|------|--|
| Il personale è stato regolarmente formato/aggiornato in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività?                                     |    |    |      | Reg. CE 852/2004 All. II Cap. XII                                |
| È prevista la formazione per il personale neo assunto?   |    |    |      | Man.corretta prassi operat. Rist.collettiva Angem 2012 Par.7.3.5 |
| Nei documenti attestanti la formazione e l'addestramento del personale sono indicati gli argomenti trattati, le ore di formazione e sono datati e firmati? |    |    |      | Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Par.10 (Rev.4-2003)            |

## PREPARAZIONE PASTI

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.                               |
|---|----|----|------|--|
| Viene effettuato un controllo visivo sistematico delle materie prime nei confronti dei corpi estranei?                      |    |    |      | Reg. CE 852/2004 All. II Cap. IX Punto 1 |
| Le materie prime vengono tolte dall'imballaggio prima di essere introdotte nei locali di lavorazione?                       |    |    |      | Reg. CE 852/2004 All. II Cap. IX Punto 3 |
| Vengono utilizzati superfici ed utensili diversificati per la lavorazione delle diverse tipologie di alimenti?              |    |    |      |  |
| Sono presenti materiali estranei?   |    |    |      |  |
| Lo scongelamento viene effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni? |    |    |      | Reg. CE 852/2004 All. II Cap. IX Punto 7 |

## SISTEMA HACCP

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.   |
|---|----|----|------|--|
| L'operatore ha predisposto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP?  |    |    |      | Reg. CE 852/2004 Art. 5 Par. 1                       |
| L'operatore ha seguito i 5 passi preliminari previsti dal Codex Alimentarius per l'applicazione dei principi dell'HACCP: formazione del team, descrizione prodotto, destinazione d'uso previsto, diagramma di flusso, conferma sul posto del diagramma di flusso? |    |    |      | Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Annex (Rev.4-2003) |
| In ogni processo sono stati identificati tutti i pericoli?  |    |    |      | Reg. CE 852/2004 Art. 5 Par. 2                       |
| Sono stati identificati i relativi CCP?   |    |    |      |  |
| Per ogni CCP sono stati stabiliti i limiti critici?   |    |    |      |  |
| Esistono procedure di sorveglianza dei CCP?   |    |    |      | Reg. CE 852/2004                                     |

|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
| Vengono stabilite azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dal monitoraggio risulti che un CCP non è sotto controllo? |  |  |  | Art. 5<br>Par. 2                                  |
| Vengono stabilite procedure di verifica del sistema HACCP?  |  |  |  |   |
| Vengono predisposti documenti e registrazioni adeguati alla natura dell'impresa alimentare?                                     |  |  |  |   |
| Viene effettuato e registrato il monitoraggio visivo della cottura (CCP)?   |  |  |  | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II Cap. XI            |
| Viene monitorata e registrata periodicamente la temperatura di cottura al cuore del prodotto (CCP)?                             |  |  |  |   |
| Vengono monitorate e registrate le temperature di rinvenimento (CCP)?   |  |  |  |   |
| Vengono monitorati e registrati tempi e temperature di abbattimento (CCP)?  |  |  |  | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II Cap. IX<br>Punto 6 |
| Vengono monitorate e registrate le temperature di mantenimento alimenti pronti in loco e/o durante il trasporto (CCP)?          |  |  |  | Reg. CE<br>852/2004<br>Art. 5 Par. 2              |
| Viene effettuato e registrato il monitoraggio visivo delle temperature di stoccaggio dei prodotti deperibili (CCP)?             |  |  |  | Reg. CE<br>852/2004<br>Art. 4 Par. 3              |

#### RILEVAMENTO TEMPERATURE IN °C

| CELLA | T.RILEVATA | T. DISPLAY | FRIGO | T.RILEVATA | T.DISPLAY |
|-------|------------|------------|-------|------------|-----------|
|       |            |            |       |            |           |
|       |            |            |       |            |           |

#### PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.  |
|---|----|----|------|---|
| Vengono utilizzati superfici ed utensili diversificati per la lavorazione delle diverse tipologie di alimenti?  |    |    |      | Man. corretta<br>prassi operat.<br>Rist. collettiva<br>Angem 2012<br>Par. 7.4.4.4 |
| I tempi di preparazione e di sosta dei prodotti a temperatura ambiente sono tali da non consentire la moltiplicazione batterica?                                      |    |    |      |   |
| I piatti freddi stoccati in frigorifero sono protetti da contaminazione esterna?  |    |    |      |   |
| Nel caso di preparazioni anticipate stoccate a temperatura di refrigerazione viene indicata la data di preparazione al fine di utilizzare i pasti non oltre 3 giorni? |    |    |      |   |

#### RIFORNIMENTO IDRICO

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.  |
|---|----|----|------|---|
| Viene utilizzata acqua potabile?  |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II<br>Cap. VII<br>Punto 1a, 3 |
| Le condotte di acqua non potabile sono separate, segnalate, e non raccordate con quelle dell'acqua potabile, in modo da evitare qualsiasi possibilità di riflusso?  |    |    |      |   |
| L'approvvigionamento avviene tramite acquedotto pubblico?   |    |    |      |   |
| Oltre all'allacciamento alla rete idrica pubblica o in sua assenza, lo stabilimento si rifornisce da pozzo privato, acque superficiali, autobotti o altra modalità? |    |    |      |   |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| In caso fossero presenti depositi di accumulo, quali ad esempio cisterne, è previsto un piano di ispezione, pulizia e manutenzione delle stesse?   |  |  |  | Reg. CE<br>852/2004<br>All. II<br>Cap. VII<br>Punto 1a, 3 |
| In entrambi i casi viene garantito il rispetto dei parametri di potabilità definiti dalla normativa vigente?   |  |  |  |   |
| In caso non sia possibile attingere ad acqua potabile è prevista una procedura alternativa?  |  |  |  |   |
| È presente un impianto addolcitore dell'acqua potabile e relativa documentazione tecnica?  |  |  |  |   |
| Esiste un piano di gestione e controllo di impianti addolcitori o potabilizzatori eventualmente presenti?  |  |  |  | D.Lgs.<br>2 febbraio 2001,<br>n. 31                       |
| Il programma di campionamento dell'acqua potabile prevede verifiche periodiche di idoneità dell'impianto di distribuzione dell'acqua all'interno dello stabilimento? Il prelievo dai diversi punti di erogazione è eseguito a rotazione? |  |  |  |   |

### MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI (MOCA)

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.  |
|--|----|----|------|---|
| L'OSA ha richiesto la dichiarazione di conformità per i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA: piatti, bicchieri, utensili, attrezzature, contenitori, inclusi quelli utilizzati per il confezionamento/trasporto alimenti)?   |    |    |      | Reg. CE<br>1935/2004<br>Art. 15, 16                   |
| La dichiarazione di conformità è scritta in italiano e contiene le seguenti informazioni?<br>1. Identità –indirizzo produttore/importatore<br>2. Descrizione della tipologia di materiale<br>3. Data dichiarazione<br>4. Dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento<br>5. Specifiche di impiego (tipo di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, tempi e temperature di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, ecc.)<br>6. Cognome, nome, firma e funzione aziendale  |    |    |      | DDPF-VSA<br>Regione Marche<br>n. 67 del<br>30/05/2011 |
| I materiali sono correttamente etichettati?<br>1. Dicitura «per contatto con i prodotti alimentari» o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaino per minestra) o il simbolo riprodotto  nell'allegato II<br>2. Se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato;<br>3. Il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità<br>4. Un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità (lotto articolo) del materiale od oggetto |    |    |      | Reg. CE<br>1935/2004<br>Art. 15, 17                   |

## CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.   |
|---|----|----|------|--|
| Viene controllata sistematicamente l'idoneità del pasto confezionato e la corretta chiusura delle confezioni monoporzione e/o multiporzione con coperchi (guarnizione a tenuta) o termosigillatura?   |    |    |      | Man. corretta prassi operat.<br>Rist. collettiva Angem 2012<br>Par.7.4.5 |
| Qualora non siano disponibili attrezzature per il mantenimento alle temperature, il confezionamento dei prodotti caldi e freddi viene effettuato rispettivamente subito dopo la cottura/rinvenimento e subito dopo la preparazione/refrigerazione?          |    |    |      |  |
| I veicoli e/o le attrezzature utilizzate per il trasporto di prodotti alimentari sono progettati (superfici lisce, arrotondate, ecc.) in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione, mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione? |    |    |      | Reg. CE 852/2004<br>All. II Cap. IV<br>Punto 1                           |
| I mezzi di trasporto e i contenitori utilizzati per il trasporto alimenti vengono mantenuti in condizioni idonee e puliti sistematicamente?   |    |    |      |  |
| Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, sono separati in maniera efficace i vari prodotti?                               |    |    |      | Reg. CE 852/2004<br>All. II Cap. IV<br>Punto 3                           |

## GESTIONE RIFIUTI

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.                                     |
|---|----|----|------|--|
| I rifiuti alimentari vengono depositati in contenitori chiudibili, pulibili, muniti di coperchio azionabile non manualmente e mantenuti in buone condizioni igieniche e in buono stato d'uso? |    |    |      | Reg. CE 852/2004<br>All. II Cap. VI<br>Punto 2 |
| I rifiuti sono rimossi al più presto dai locali di produzione per evitare che si accumulino e comunque al termine dell'attività lavorativa giornaliera?                                       |    |    |      | Reg. CE 852/2004<br>All. II Cap. VI<br>Punto 1 |
| I rifiuti o scarti (es. olii esausti) sono eliminati in modo igienico ed ecologico in conformità alle normative vigenti tali da non essere fonte di contaminazione?                           |    |    |      | Reg. CE 852/2004<br>All. II Cap. VI<br>Punto 4 |
| Se presenti magazzini di deposito dei rifiuti, questi sono mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali infestanti?   |    |    |      | Reg. CE 852/2004<br>All. II Cap. VI<br>Punto 3 |

## DIETE SPECIALI

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.  |
|--|----|----|------|---|
| Nel caso in cui uno o più utenti necessitino di una dieta speciale, ovvero elaborata in funzione di particolari patologie o motivi etico-religiosi, sono previste specifiche procedure operative nella preparazione e distribuzione? |    |    |      | Prov. Presidenza Consiglio dei Ministri Conferenza unificata del 29/04/2010<br>All. 7 |
| Gli alimenti destinati alle diete vengono stoccati in aree dedicate, chiaramente identificate e separate dagli altri alimenti?   |    |    |      |   |
| La preparazione e il confezionamento delle diete avvengono in area dedicata anche solo temporaneamente?  |    |    |      |   |
| Vengono utilizzati utensili, stoviglie, piani di lavoro dedicati?  |    |    |      |   |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| Nella fase di confezionamento vengono identificati i pasti destinati alla dieta speciale? |  |  |  |  |
| Il personale è adeguatamente formato?   |  |  |  |  |

### ALLERGENI

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.   |
|---|----|----|------|--|
| Vengono fornite al consumatore finale le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze? Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente. |    |    |      | Reg. UE<br>1169/2011<br>Art. 8, 21, 44<br><br>Nota del Ministero<br>della Salute<br>DGISAN<br>prot. num.<br>0003674-P-<br>06/02/2015 |
| È presente la documentazione con indicati la denominazione dei piatti con in evidenza gli allergeni eventualmente presenti?   |    |    |      |  |
| Il personale è adeguatamente formato?   |    |    |      |  |
| È stata individuata tra il personale una figura alla quale il consumatore può rivolgersi per chiarimenti sulla presenza di allergeni in determinate pietanze?   |    |    |      |  |

### MONITORAGGIO ANALITICO

|  | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.   |
|--|----|----|------|--|
| Per verificare (Reg. CE 852/2004 Art 5 lettera f) l'effettivo funzionamento delle procedure basate sui principi dell'HACCP e sulla corretta prassi igienica vengono stabilite procedure da applicare regolarmente quali ispezioni (Codex Alimentarius) e analisi (Reg 2073/2005 art 4)?  |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>Art.5 Par.2 L.f)<br><br>Codex<br>Alimentarius<br>CAC/RCP<br>1-1969 Annex<br>(Rev.4-2003)<br><br>Reg. CE<br>2073/2005<br>Art. 4 Par. 1 |
| È prevista una frequenza minima di campionamento/analisi conforme a quanto stabilito nell'Allegato I Reg 1441/07 e, ove non prevista dalla norma, stabilita nel contesto delle procedure basate sui principi HACCP, sulla corretta prassi igienica e sulle specifiche caratteristiche dell'alimento prodotto? Viene rispettato il piano di campionamento indicato? |    |    |      | Reg. 2073/2005<br>Art. 4 Par. 2  |
| Le analisi vengono svolte da un laboratorio annesso o non annesso all'impresa alimentare?  |    |    |      |  |
| Nel caso di laboratorio non annesso all'impresa alimentare questo è iscritto nell'elenco regionale?  |    |    |      | Accordo<br>n.78/CRS/2010<br>All. A Punto 9   |
| Le prove analitiche sono accreditate?  |    |    |      |  |
| Sono correttamente archiviati i rapporti di prova del laboratorio ed i relativi giudizi?   |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>Art. 5 Par. 4   |
| Qualora i risultati delle analisi siano insoddisfacenti, si procede all'adozione di tutte le misure correttive definite nelle procedure HACCP?   |    |    |      | Reg. CE<br>2073/2005<br>Art. 7   |

## GESTIONE PIANO AUTOCONTROLLO E DOCUMENTAZIONE

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.                           |
|---|----|----|------|--------------------------------------|
| I documenti e le registrazioni predisposti in base alla natura e alle dimensioni dell'impresa vengono conservati per un periodo adeguato?   |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>Art. 5 Par. 4 |
| Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase, si provvede a riesaminare la procedura e ad apportare le necessarie modifiche? |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>Art. 5 Par. 2 |

## GESTIONE NON CONFORMITA'

|   | SI | NO | NOTE | Rif. Norm.                                    |
|---|----|----|------|---|
| Sono state evidenziate non conformità?                          |    |    |      | Reg. CE<br>852/2004<br>Art. 5 Par. 2<br>L. e) |
| E' stata effettuata una corretta gestione delle non conformità? |    |    |      |   |
| Sono state eventualmente intraprese azioni correttive efficaci? |    |    |      |   |

## Campionamento ed analisi di laboratorio

Il campionamento delle varie matrici verrà effettuato da personale esperto dell'Istituto garantendo la sterilità e la rappresentatività del campione.

In particolare per le matrici contemplate dalla normativa vigente (Es. materie prime), si effettuerà il campionamento nelle unità campionarie riportate nella normativa stessa (Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i ecc...).

I campioni di alimento verranno prelevati secondo quanto descritto nella procedura PRT.PGAUT.02 dell'Istituto "Prelievo e trasporto di campioni alimentari". In particolare si procederà secondo le seguenti modalità operative:

- nel caso di prodotto in polvere, liquido o semiliquido (panna, creme, salse ecc.), si effettuerà, prima del prelievo, un mescolamento del prodotto, impiegando lo stesso utensile sterile che userà per il campionamento;
- nel caso di prodotto solido non omogeneo (es. pasta fresca, tortellini, carne macinata sfusa, pasti multi porzione, ecc.) si procederà ad un prelievo su almeno tre punti;
- nel caso di prodotti che di per sé rappresentano un'unità di consumo o di vendita di piccola pezzatura (es.: panini, tramezzini, bignè, mozzarella, ecc.) o di prodotti confezionati, si procederà al prelievo di un unico pezzo o più di un pezzo o di una o più di una confezione, a seconda della quantità da prelevare e del numero di unità campionarie;
- nel caso di prodotti che di per sé rappresentano un'unità di consumo o di vendita di pezzatura medio/grande (es.: forme di formaggio, salumi interi, ecc.) si procederà al prelievo di una porzione rappresentativa, previo frazionamento.

La temperatura dei campioni caldi verrà abbattuta nella struttura produttiva utilizzando una apparecchiatura frigorigena (abbattitore, frigorifero, congelatore).

I tamponi/spugne verranno prelevati secondo quanto descritto dalla norma UNI EN ISO 18593:2004 "Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs".

L'Istituto, ed in particolare il Centro Regionale dell'Autocontrollo, istituito presso la Sezione di Pesaro, ha accreditato anche la fase di campionamento e trasporto dei tamponi secondo la norma UNI EN ISO 18593:2004.

L'acqua di rete verrà prelevata secondo la norma UNI EN ISO 5667-3:2012 "Water quality- Sampling-Part3: Preservation and handling of water samples".

Le anagrafiche delle strutture, i campioni prelevati e i parametri ricercati verranno riportate su un verbale di prelievo MOD.Q.028 revisione vigente.

Di seguito viene indicato il verbale di prelievo MOD Q 028.

**SCHEDA DI PRELIEVO IN REGIME DI AUTOCONTROLLO**

Data ..... / ..... / ..... Ora: .....

Prelievo n°: ..... badge operatore n° .....

IMPRESA ALIMENTARE: .....

SEDE: .....

RICHIEDENTE: .....

UTENTE: .....

SEDE: .....

SEDE: .....

TRASPORTO CAMPIONI NON SOTTOPOSTI A NORMATIVA ADR

LE MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E TRASPORTO DEI CAMPIONI SONO DESCRITTE NELLA PRT.PGAUT.02

| PRODOTTI |  | Tipologia | Abbatimento | PROVA RICHIESTA<br>(legenda: vedi retro) |              |              |              |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|----------|--|-----------|-------------|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| N°       | IDENTIFICATIVO<br>(Ditta – Lotto – TMC/scadenza) |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 1        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 2        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 3        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 4        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 5        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 6        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 7        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 8        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 9        | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
| 10       | .....  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |
|          |  |           |             | ☐<br>NBACCES                             | ☐<br>CLOSUFC | ☐<br>NANAERO | ☐<br>STAFUFC |              |              |              |             |              |              |              |              |              |              |
|          |  |           |             | ☐<br>CARTEAC                             | ☐<br>ENTETEM | ☐<br>ECOLTEM | ☐<br>STAFTEM | ☐<br>SALMELF | ☐<br>ECOLUPO | ☐<br>CAMPYEL | ☐<br>CARISO | ☐<br>NUMENTE | ☐<br>NUMECOL | ☐<br>STAFISO | ☐<br>LISTMIE | ☐<br>ENDELAT | ☐<br>YERSENT |

ABBATTIMENTO DEL CAMPIONE CALDO - strumento:

tempo:

Tipologie prodotti : M:Materia prima; S: Semilavorato; F: Finito

**SCHEDA DI PRELIEVO IN REGIME DI AUTOCONTROLLO**

TRASPORTO CAMPIONI NON SOTTOPOSTI A NORMATIVA ADR  
LE MODALITA' DI CAMPIONAMENTO E IL TRASPORTO DEI TAMPONI/SPUGNE AMBIENTALI SONO DESCRITTE NELLA  
PRT.PSSAL.005 E LE MODALITA' DI CAMPIONAMENTO E IL TRASPORTO DEI TAMPONI/SPUGNE CARCASSE SONO  
DESCRITTE NELLA PRT. MCSAL.002

| N° | TAMPONI/SPUGNE<br>(attrezzature,carcasce,mani operatori, etc.) | area<br>cm <sup>2</sup> | diluente<br>ml | dopo<br>sanificazione<br>SI / NO | PROVA RICHIESTA<br>(vedi legenda) |                                  |                                  |                                  |                                  |                                  |
|----|--|-------------------------|----------------|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|    |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |
| 1  |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |
| 2  |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |
| 3  |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |
| 4  |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |
| 5  |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |
| 6  |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |
| 7  |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |
| 8  |  |                         |                |                                  | <input type="checkbox"/> MICR001  | <input type="checkbox"/> ENTE002 | <input type="checkbox"/> STAF001 | <input type="checkbox"/> ESCH002 | <input type="checkbox"/> SALM999 | <input type="checkbox"/> LIST999 |

| Esami microbiologici |   |                     |  | Esami chimici, bromatologici e tossicologici |  |               |  |
|----------------------|---|---------------------|--|--|--|---------------|--|
| Legenda*             |   |                     |  | Legenda*                                     |  |               |  |
| abbreviazioni        | PROVA   | abbreviazioni       | PROVA  | abbreviazioni                                | PROVA  | abbreviazioni | PROVA                                      |
| CARTEAC              | Microrganismi a 30 °C-<br>conta- TEMPO                                  | LISTISO             | Listeria monocytogenes - conta   | ATTIVIT                                      | Attività dell'acqua                                      | PH            | pH - potenziometrica                       |
| CARISO               | Microrganismi a 30 °C-<br>conta- PIASTRA                                | CAMPYEL             | Campylobacter spp.<br>termotolleranti (c.coli, jejuni,lari)<br>- Ricerca- ELFA | ANIFOSF                                      | Polifosfati - spettrofotometrica                         | SOLFCOL       | Solfiti - volumetrica                      |
| ENTETEM              | Enterobacteriaceae-<br>conta- TEMPO                                     | ECOLUPO             | E. coli O157 incluso H7 -<br>Ricerca - ELFA                                    | ACIOLIO                                      | Acidità olio - volumetrica                               | SULTES        | Sulfamidici - HPLC                         |
| NUMENTE              | Enterobacteriaceae -<br>conta- PIASTRA                                  | ENELAT              | Enterotossina stafilococcica A B<br>C D E - Ricerca - ELFA                     | UVOLIO                                       | Parametri UV olio -<br>spettrofotometrica                | CADMIOI       | Cadmio -AAS                                |
| ECOLTEM              | E. Coli -conta- TEMPO   | YERSENT             | Yersinia enterocolitica- Ricerca-<br>isolamento                                | NPEROSS                                      | Numero perossidi -<br>volumetrica                        | PIOMBOI       | Piombo - AAS                               |
| NUMECOL              | Escherichia coli- conta-<br>PIASTRA                                     | SALMELF/<br>SALM999 | Salmonella spp. Ricerca - ELFA<br>alimenti/tamponi                             | FOSTESS                                      | Determinazione pesticidi<br>organofosforati - GC         | MERCURI       | Mercurio - AAS                             |
| ENTEISO              | Enterobacteriaceae -<br>conta ISO 21528-2:2004 -<br>PIASTRA             | LISTMIE/<br>LIST999 | Listeria monocytogenes -<br>Ricerca - ELFA alimenti/tamponi                    | CLOTESS                                      | Determinazione pesticidi<br>organoclorurati - GC         | ISTAMI1       | Screening Istamina - ELISA                 |
| STAFTEM              | Stafilococchi coagulasi +<br>(aureus e altre specie)-<br>conta- TEMPO   | LISTISO             | Listeria monocytogenes - conta   | AZOTOBA                                      | Azoto basico volatile totale -<br>volumetrica            | NITR001       | Nitriti e nitrati -<br>spettrofotometrica  |
| STAFISO              | Stafilococchi coagulasi +<br>(aureus e altre specie)-<br>conta- PIASTRA | LISTUNI             | Listeria monocytogenes -<br>ricerca ISO 11290 - 1:2005                         | COLESTE                                      | Colesterolo - enzimatica                                 | AOZALI1       | Aflatossine B e G - Cereali alim.<br>umana |
| STAFUFC              | Stafilococcus aureus -<br>conta- PIASTRA                                | CAMPYEL             | Campylobacter spp.<br>termotolleranti (c.coli, jejuni,lari)<br>- Ricerca- ELFA | COLLAGE                                      | Collagene - spettrofotometrica                           | AFLMQA        | Aflatossina M1 - Latte                     |
| NLIEVMS              | Lieviti - conta   | NUMCAMP             | Campylobacter spp.<br>termotolleranti (c.coli, jejuni,lari)<br>- numerazione   | SPECIEZ                                      | Identificazione di specie -<br>AGID                      | TETRSEN       | Tetracicline                               |
| NMUFFE1              | Muffe - conta   | ECOLUPO             | E. coli O157 incluso H7 -<br>Ricerca - ELFA                                    | ISPETTI                                      | Esame ispettivo - sensoriale                             | CHINELI       | Chinolonici                                |
| NANAERO              | Anaerobi Solfito Riduttori-<br>conta                                    | MICR001             | Microrganisma 30°C -Conta  | PESTVEG                                      | Pesticidi negli alimenti di<br>origine vegetale LC MS/MS | BAGONI2       | β -Agonisti - ELISA                        |
| CLOSUFC              | Clostridium perfringens -<br>conta                                      | ENTE002             | Enterobacteriaceae -conta  |  |  |               |  |
| NBACCES              | Bacillus cereus a 30 °C -<br>conta                                      | STAF001             | Stafilococchi coagulasi +(aureus<br>e altre specie) - conta-                   |  |  |               |  |
| INIBSEZ              | Sostanze inibenti -<br>microbiologica                                   | ESCH002             | E. coli - conta  |  |  |               |  |
| PCRSTEC              | Ricerca E. coli STEC - PCR  |                     |  |  |  |               |  |

\*Inserire le abbreviazioni con la relativa denominazione di prova.

**Si informa il titolare dell'impresa alimentare che le analisi indicate saranno comunque effettuate anche se i parametri di tempo e temperatura supereranno i valori di riferimento. In tal caso il laboratorio provvederà a darne comunicazione al titolare dell'impresa alimentare.**

NOTE:

|   |               |                    |   |       |
|---|---------------|--------------------|---|-------|
| Firma Prelevatore IZSUM   |               |                    | Firma Responsabile autocontrollo aziendale o suo delegato |       |
| <b>PARTE RISERVATA ALL'ACCETTAZIONE</b><br><i>ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE UMBRIA E MARCHE</i> |               |                    |   |       |
| Ora arrivo campioni   | Apparecchio N | T. all'arrivo (°C) | Accettazione N  | Firma |

### **Trasporto alimenti, tamponi/spugne, acqua di rete:**

Il trasporto dei campioni al laboratorio assicurerà il mantenimento delle idonee condizioni di temperatura al fine di prevenire qualsiasi alterazione.

Per gli alimenti verranno garantite le temperature di trasporto indicate nella norma ISO 7218:2013:

- 1) prodotti stabili a temperatura ambiente: possono essere trasportati a temperature al di sotto di 40°C;
- 2) prodotti surgelati e congelati: possono essere trasportati a temperature: a -15°C; tale categoria di prodotti può essere trasportata, opportunamente isolata, a temperature di refrigerazione solo nel caso in cui le analisi vengano iniziate entro le 24 ore successive alla consegna in Accettazione;
- 3) prodotti non stabili a temperatura ambiente: possono essere trasportati a temperature comprese tra 1°C e 8°C;

I tamponi/spugne verranno trasportati nel rispetto di quanto descritto dalla norma UNI EN ISO 18593:2004 "Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs".

I campioni di acqua di rete verranno trasportati nel rispetto di quanto descritto dalla norma UNI EN ISO 19458:2006 "Water quality-sampling for microbiological analysis"

I campioni, per i quali è previsto il trasporto refrigerato, verranno trasportati in apparecchio refrigerato e monitorato tramite un sistema di sonde per la registrazione automatica di temperatura, con funzionamento ad onde radio (Sistema Evisense).

## Piano di campionamento presso cucina Ospedale di Pergola

Presso la cucina dell'Ospedale di Pergola, verranno effettuate 3 visite ispettive, con un calendario da concordarsi tra le parti.

In particolare verranno campionate materie prime a verifica dell'idoneità dei prodotti di fornitura, semilavorati e pasti pronti alla somministrazione (prodotti finiti) a verifica dell'efficacia delle procedure di processo adottate e a garanzia del consumatore.

Inoltre verranno effettuati tamponi e spugne su superfici sanificate e sulle mani degli operatori a verifica delle procedure di sanificazione e igiene del personale. Verranno controllate le temperature di alcune attrezzature (celle/frigoriferi) con termometro tarato. Inoltre verranno effettuate spugne su superfici non sanificate per la ricerca di *Listeria monocytogenes*.

Infine verrà analizzato un campione di acqua di rete a verifica della qualità dell'acqua.

### PIANO AUTOCONTROLLO MENSA OSPEDALE PERGOLA

#### Materie prime

|  | Ispezione 1 | Ispezione 2 | Ispezione 3 |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Pollame (carne fresca)   | x           | x           | x           |
| Preparazioni di carne (spiedini misti congelati/hamburger congelati)     |             | x           |             |
| Preparazioni di carne: salsiccia fresca/spiedini misti/hamburger freschi | x           |             |             |
| Pesce congelato  |             |             | x           |
| Salumi (prosciutto crudo)  | x           |             | x           |
| Salumi (prosciutto cotto)  | x           | x           |             |
| Latticini pastorizzati   |             | x           | x           |
| Tonno  |             | x           |             |
| Olio extravergine di oliva   | x           |             |             |

#### Prodotti semilavorati

|   | Ispezione 1 | Ispezione 2 | Ispezione 3 |
|---|-------------|-------------|-------------|
| Prodotti cotti abbattuti: primi/secondi carne/sughi/verdure | x           | x           | x           |

#### Alimenti (prodotti finiti cucina)

|  | Ispezione 1 | Ispezione 2 | Ispezione 3 |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Primi piatti cotti: pasta/riso/zuppe/minestre                      | x           | x           |             |
| Secondi piatti cotti: carne/pesce                                  |             | x           | x           |
| Secondi piatti crudi: piatti freddi/salumi e formaggi/caprese ecc. | x           |             | x           |
| Contorni crudi   | x           | x           |             |
| Contorni cotti   |             | x           | x           |

**Acqua**

|               | Ispezione 1 | Ispezione 2 | Ispezione 3 |
|---------------|-------------|-------------|-------------|
| Acqua di rete | x           |             |             |

**Tamponi personale**

|                      | Ispezione 1 | Ispezione 2 | Ispezione 3 |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|
| Mano cuoco/operatore | x           | x           | x           |

**Tamponi superfici/spugne**

|  | Ispezione 1 | Ispezione 2 | Ispezione 3 |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Superfici sanificate   | x           | x           | x           |
| Superfici sanificate   | x           | x           | x           |
| Superfici non sanificate non a contatto con alimenti (pareti celle/ruote carrelli/pilette....) |             | x           |             |

**Parametri da ricercare presso la Mensa dell'Ospedale di Pergola Anno 2017****Materie prime**

|  |  |
|--|--|
| Pollame (carne fresca)   | Salmonella spp. (5UC), Campylobacter termotolleranti   |
| Preparazioni di carne (spiedini misti congelati/hamburger congelati)     | Salmonella spp. (5UC), E.coli (5UC), ABVT  |
| Preparazioni di carne: salsiccia fresca/spiedini misti/hamburger freschi | Salmonella spp. (5UC), E.coli (5UC)  |
| Pesce congelato  | Salmonella spp., ABVT  |
| Salumi (prosciutto crudo)  | Salmonella spp. (5UC), Ricerca di Listeria monocytogenes (5UC), Numerazione di Listeria monocytogenes (5UC), aw, pH              |
| Salumi (prosciutto cotto)  | Ricerca di Listeria monocytogenes (5UC), Numerazione di Listeria monocytogenes (5UC), aw, pH                                     |
| Latticini pastorizzati   | Ricerca di Listeria monocytogenes (5UC), Numerazione di Listeria monocytogenes (5UC), Enterotossina stafilococcica (5UC), aw, pH |
| Tonno  | Istamina   |
| Olio extravergine di oliva   | Acidità, perossidi, UV   |

**Prodotti semilavorati**

|   |  |
|---|--|
| Prodotti cotti abbattuti: primi/secondi carne/sughi/verdure | Salmonella spp., Ricerca Listeria monocytogenes, Enterobatteri, Stafilococco coagulasi + |
|---|--|

**Alimenti (prodotti finiti cucina)**

|   |  |
|---|--|
| Primi piatti cotti: pasta/riso/zuppe/minestre | Numerazione Listeria monocytogenes (5UC), Salmonella spp., E.coli, Stafilococco coagulasi +, Enterobatteri |
|---|--|

|  |   |
|--|---|
| Secondi piatti cotti: carne/pesce                                  | Numerazione <i>Listeria monocytogenes</i> (5UC), <i>Salmonella</i> spp., <i>E.coli</i> , <i>Stafilococco coagulasi</i> +, Enterobatteri                         |
| Secondi piatti crudi: piatti freddi/salumi e formaggi/caprese ecc. | Numerazione <i>Listeria monocytogenes</i> (5UC), <i>E.coli</i> , <i>Stafilococco coagulasi</i> +, Enterobatteri   |
| Contorni crudi   | Numerazione <i>Listeria monocytogenes</i> (5UC), <i>E.coli</i> , <i>Stafilococco coagulasi</i> +, <i>Bacillus Cereus</i>  |
| Contorni cotti   | Numerazione <i>Listeria monocytogenes</i> (5UC), <i>Salmonella</i> spp., <i>E.coli</i> , <i>Stafilococco coagulasi</i> +, Enterobatteri, <i>Bacillus Cereus</i> |

### Acqua

|               |  |
|---------------|--|
| Acqua di rete | Durezza, Ione ammonio, Ione nitrico, Ione nitroso, <i>E.coli</i> , Enterococchi, Conducibilità |
|---------------|--|

### Tamponi personale

|                      |  |
|----------------------|--|
| Mano operatore/cuoco | Enterobatteri, <i>Stafilococco coagulasi</i> + |
|----------------------|--|

### Tamponi superfici/spugne

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Superfici sanificate  | Carica batterica mesofila totale      |
| Superfici non sanificate non a contatto con alimenti (pareti celle, ruote carrelli, pilette...) | Ricerca <i>Listeria monocytogenes</i> |

## DETERMINAZIONI PREVISTE E RELATIVI METODI DI PROVA

Tipologia e numero minimo di determinazioni complessive previste per l'anno 2017 per la mensa dell'Ospedale di Pergola:

| n.         | Esame  | Metodica   |
|------------|--|--|
| 6          | Numerazione della CMT (carica microbica totale) tamponi          | ISO 18593:2004 (escluso par. 6.2) + UNI EN ISO 4833-1:2013                                     |
| 8          | Numerazione enterobatteri (alimenti)                             | AFNOR BIO 12/21-12/06  |
| 3          | Numerazione enterobatteri (tamponi)                              | ISO 18593:2004 (escluso par. 6.2) + AFNOR AES 10/07-01/08                                      |
| 16         | Numerazione E. coli  | AFNOR BIO 12/13-02/05  |
| 12         | Numerazione stafilococco coagulasi positivo (matrici alimentari) | AFNOR BIO 12/28-04/10  |
| 3          | Numerazione stafilococco coagulasi positivo (tamponi)            | ISO 18593:2004 (escluso par. 6.2) + UNI EN ISO 6888-2:2014                                     |
| 44         | Ricerca Salmonella spp. ed eventuale tipizzazione                | AFNOR BIO 12/16-09/05  |
| 3          | Ricerca Campylobacter termotolleranti                            | ELFA   |
| 33         | Ricerca Listeria monocytogenes                                   | AFNOR BIO 12/11-03/04  |
| 80         | Numerazione Listeria monocytogenes                               | UNI EN ISO 11290-2:2005  |
| 4          | Bacillus cereus  | UNI EN ISO 7932:2005   |
| 4          | Determinazione attività dell'acqua (Aw)                          | ISO 21807:2004   |
| 2          | Azoto totale volatile  | Esame spettrofotometrico   |
| 1          | Determinazione numero perossidi                                  | Esame spettrofotometrico   |
| 1          | Determinazione dell'Istamina                                     | ELISA  |
| 1          | Parametri UV   | Esame spettrofotometrico   |
| 1          | Determinazione acidità   | Volumetria   |
| 4          | pH   | Potenziometrica  |
| 10         | Ricerca Enterotossina stafilococcica A, B, C, D, E - ELFA        | ANSES - EU - CRL for coagulase positive Staphylococci Versione 5:2010<br>Punto 7.4.1. e 7.5.1. |
| 1          | Durezza acqua  | Spettrofotometrica   |
| 1          | Ione ammonio acqua   | Spettrofotometrica   |
| 1          | Ione nitrico acqua   | Spettrofotometrica   |
| 1          | Ione nitroso acqua   | Spettrofotometrica   |
| 1          | Enterococchi acqua   | UNI EN ISO 7899-2:2003   |
| 1          | E. coli acqua  | UNI EN ISO 9308-1:2014   |
| 1          | Conducibilità acqua  | Esame conduttimetrico  |
| <b>243</b> | <b>TOTALE DETERMINAZIONI</b>                                     |  |

**N.B.** L'attività analitica potrà essere estesa all'accertamento igienico-sanitario e qualitativo sulle matrici alimentari di volta in volta segnalate dall'Ente per la mensa su menzionata.

Eventuali esami aggiuntivi eseguiti a chiusura di non conformità, ad oggi non prevedibili, rientrano nei costi stabiliti in convenzione.

Qualsiasi necessità di variazione rispetto all'attività programmata sarà riesaminata e concordata formalmente tra le parti.

## Limiti di accettabilità

L'Istituto valuterà i risultati analitici tenendo conto dei valori di accettabilità indicati nella normativa vigente (Es Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i., DLgs n 31/2001 ecc...) e dei valori guida indicati nell'allegato 7 dell'Intesa Stato Regioni n 212/CSR del 10 novembre 2016.

## Comunicazione dei risultati:

L'Istituto, allo scopo di incrementare il livello di servizi offerti all'Utenza, ha introdotto un servizio di consultazione on line dei risultati delle prove effettuate e refertate dai propri Laboratori. Destinatari del servizio sono gli Utenti dell'Istituto, dislocati tra le regioni Umbria e Marche, i dipendenti ASL (Responsabili dei Dipartimenti di Prevenzione, veterinari delle diverse aree tematiche, medici del SISP o SIAN) i Veterinari Liberi Professionisti, le Aziende convenzionate, gli altri IIZZSS.

Il sistema on line permette agli Utenti di poter visionare **in tempo reale** gli esiti delle analisi e di poter scaricare i Rapporti di Prova in formato PDF firmati digitalmente. Tali Rapporti di prova hanno la medesima validità degli analoghi documenti con firma manoscritta su supporto cartaceo. Questo sistema incrementa il livello di flessibilità, efficienza ed efficacia delle relazioni tra l'Utenza e l'Istituto.

In particolare l'Istituto segnalerà formalmente al Responsabile autocontrollo, entro 24 ore dal termine delle analisi, la presenza di eventuali germi patogeni.

L'Istituto inoltre redigerà per ogni verifica ispettiva effettuata una relazione entro 15 giorni dalla stessa, nella quale verranno riportati i contenuti della visita, le informazioni raccolte, le non conformità riscontrate rispetto alla normativa vigente e al piano di autocontrollo implementato, i rilievi emersi, le azioni correttive da mettere in atto ed una valutazione dello stato di applicazione del sistema HACCP. Nella stessa relazione verranno segnalati anche eventuali superamenti dei limiti di accettabilità analitici e l'azione correttiva da intraprendere.

Qualora venisse rilevata una situazione **di rischio immediato** per il consumatore è obbligo dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare) dare immediata comunicazione all' A.S.U.R. – Azienda Sanitaria Unica Regionale di competenza (Art 19 del Regolamento 178/2002). L'Istituto, come servizio al cliente, in caso di rischio immediato per il consumatore, darà immediata e contemporanea comunicazione alla A.S.U.R. – Azienda Sanitaria Unica Regionale di competenza e all'OSA.

Tutte le relazioni verranno inviate tramite PEC (Posta Elettronica Certificata).

### **Predisposizione ed esecuzione di un corso di formazione e aggiornamento:**

L'Istituto effettuerà per il personale di ristorazione, un corso di formazione/aggiornamento annuale di 3 ore relativamente ai seguenti argomenti:

- La legislazione vigente nel settore dell'igiene degli alimenti ed in particolare i Regolamenti Comunitari del Pacchetto Igiene.
- Tossinfezioni alimentari e microrganismi patogeni.
- Il sistema HACCP e l'applicazione dell'autocontrollo: le procedure di lavoro, la documentazione dei controlli. Ruoli e Responsabilità nell'ambito dell'autocontrollo.
- La corretta prassi igienica e le criticità nell'ambito delle mense di Ristorazione collettiva.
- La tracciabilità nell'ambito della ristorazione collettiva (Reg. 178/2002).
- Gestione diete speciali.
- Allergeni.
- Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA).
- L'igiene ed il comportamento del personale.
- La sanificazione: detersione e disinfezione dei locali e delle attrezzature.
- Gestione Non Conformità e relative azioni correttive.

I Docenti dei Corsi sono laureati in discipline che consentano l'accesso al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e al Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale.

Il corso verrà svolto attraverso lezione frontale/interattiva con proiezione di slide.

Al termine di ogni corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione a coloro che avranno frequentato per una durata pari al 100% delle ore previste e che avranno ottenuto una performance del 75% nel test finale di verifica dell'apprendimento.

La tempistica di attuazione del corso verrà concordata con il personale del Comune di Urbino in base alle esigenze degli Stessi.

### **Revisione manuale di autocontrollo**

Verrà effettuata una valutazione del manuale di autocontrollo e la verifica dell'applicazione delle procedure adottate secondo i principi dell'HACCP e della normativa vigente.

Tale attività si svolgerà attraverso le seguenti fasi:

- acquisizione ed esame di tutta la documentazione inerente l'autocontrollo e valutazione della sua disponibilità, aggiornamento, corrispondenza alla normativa vigente e alla situazione delle strutture e corretta archiviazione.
- valutazione di tutte le fasi di processo: descrizione ed organizzazione dei locali e delle attrezzature, procedure di disinfestazione e derattizzazione, procedure di pulizia e disinfezione locali e attrezzature, piano di sanificazione, manutenzione locali e attrezzature, approvvigionamento materie prime, ricevimento merci, sistema di rintracciabilità, stoccaggio prodotti deperibili e non deperibili, ciclo produttivo, trasporto e somministrazione pasti, approvvigionamento acque, gestione dei rifiuti, igiene del personale, formazione del personale, individuazione dei pericoli e relativi rischi, strutturazione dei diagrammi di flusso, definizione dei CCP, monitoraggio dei CCP, piano di autocontrollo, verifiche analitiche ed ispettive, limiti critici analitici, gestione non conformità, azioni correttive, compilazione e archiviazione della documentazione, riesame del piano di autocontrollo.

Dalle informazioni ottenute si procederà, in accordo con i responsabili aziendali, all'eventuale modifica delle procedure inerente l'autocontrollo e alla loro verifica mediante visite ispettive e monitoraggi analitici.



Allegato 2 - Dettaglio economico 2017

| Ospedale Pergola                                   |                       |                |              |  |  |
|--|-----------------------|----------------|--------------|--|--|
| Determinazioni                                     | Totale determinazioni | Costo unitario | Costo totale |  |  |
| Salmonella spp (comprese 5 UC)                     | 44                    | 15,49          | 681,56       |  |  |
| Stafilococco coagulasi + (tamponi)                 | 3                     | 10,33          | 30,99        |  |  |
| Stafilococco coagulasi +                           | 12                    | 10             | 120          |  |  |
| Campylobacter termotolleranti                      | 3                     | 15,49          | 46,47        |  |  |
| Ricerca Listeria monocytogenes (comprese 5 UC)     | 33                    | 15,49          | 511,17       |  |  |
| Numerazione Listeria monocytogenes (comprese 5 UC) | 80                    | 25             | 2000         |  |  |
| E.coli (comprese 5 UC)                             | 16                    | 10             | 160          |  |  |
| Carica batterica mesofila (tamponi)                | 6                     | 10,33          | 61,98        |  |  |
| Bacillus Cereus                                    | 4                     | 12,91          | 51,64        |  |  |
| Enterobatteri (alimenti)                           | 8                     | 10             | 80           |  |  |
| Enterobatteri (tamponi)                            | 3                     | 10,33          | 30,99        |  |  |
| pH   | 4                     | 5,16           | 20,64        |  |  |
| Attività dell'acqua (aw)                           | 4                     | 2,58           | 10,32        |  |  |
| Parametri UV                                       | 1                     | 10,33          | 10,33        |  |  |
| Acidità  | 1                     | 7,75           | 7,75         |  |  |
| Perossidi  | 1                     | 10,33          | 10,33        |  |  |
| Istamina   | 1                     | 25,82          | 25,82        |  |  |
| ABVT   | 2                     | 15,49          | 30,98        |  |  |
| Durezza acqua                                      | 1                     | 10,33          | 10,33        |  |  |
| Ione ammonio acqua                                 | 1                     | 10,33          | 10,33        |  |  |
| Ione nitrico acqua                                 | 1                     | 10,33          | 10,33        |  |  |
| Ione nitroso acqua                                 | 1                     | 10,33          | 10,33        |  |  |
| E. coli acqua                                      | 1                     | 15             | 15           |  |  |
| Enterococchi                                       | 1                     | 16             | 16           |  |  |
| Conducibilità                                      | 1                     | 15             | 15           |  |  |

|                                     |    |             |         |
|-------------------------------------|----|-------------|---------|
| Enterotossina stafilococcica        | 10 | 20          | 200     |
| Ore corso Haccp                     | 3  | 77,54       | 232,62  |
| Manuale autocontrollo (in ore)      | 3  | 103,29      | 309,87  |
| Ore visite ispettive interne cucina | 6  | 77,45       | 464,7   |
| TOTALE                              |    | SCONTO 20 % | 5185,48 |
|                                     |    |             | 4148,38 |