

CHECK LIST PER VALUTAZIONE FORMAZIONE OSA E ADDETTI DELLE IMPRESSE ALIMENTARI

INDICATORI	PARAMETRI	SI	NO	PESO
Modalità di conservazione alimenti deperibili	Mancato rispetto delle idonee temperature di conservazione degli alimenti (a freddo e a caldo)			10
	Conservazione promiscua di alimenti diversi con rischio di contaminazione crociata (es. alimenti non adeguatamente protetti nei frigoriferi, contaminazioni crudo/ cotto, ecc.)			10
	Assenza della data di preparazione su alimenti preparati in anticipo e conservati			5
	Presenza alimenti scaduti			10
	Differenza fra temperatura segnalata e temperatura misurata superiore a tre gradi (mancato controllo della precisione del termometro)			5
	Inadeguata conoscenza delle temperature critiche di conservazione degli alimenti manipolati, indicate nel piano di autocontrollo aziendale			10
Modalità di conservazione alimenti non deperibili	Presenza alimenti scaduti e/o in confezioni danneggiate			5
	Stoccaggio sul pavimento			2
	Promiscuità ad alto rischio con prodotti tossici (insetticidi, sanificanti)			10
	Stoccaggio a temperatura elevate o a forte esposizioni di luce			5
Igiene delle strutture, delle attrezzature e degli utensili	Utilizzo promiscuo di utensili e/o attrezzature con rischio di contaminazione crociata (es. per alimenti crudi e cotti)			10
	Evidente e grave presenza di sporco su attrezzature/superfici di lavoro/ambienti			10
	Segni di presenza d'infezioni			10
	Presenza di stoviglie/utensili /attrezzature non sufficientemente riparate da polvere/insudiciamento			5
	Inadeguata conoscenza e/o attuazione della procedura di pulizia dei locali e attrezzature descritta nel piano di autocontrollo aziendale			10
Igiene del personale	Vestiaro non idoneo/non pulito			5
	Assenza o non idonea dotazione di materiale per l'igiene del personale (es. presenza di sapone liquido nel dispenser, spazzolino per unghie, rubinetti a comando non manuale)			5
	Assenza o non corretto utilizzo di cuffie e dispositivi di protezione igienica			5
	Scarsa igiene personale (presenza di anelli, bracciali, orologi durante la lavorazione, mani e/unghie non pulite ecc.)			10
	Manipolazione alimenti da parte di personale con lesioni /infezioni cutanee non protette			10
PUNTEGGIO		GIUDIZIO		
Inferiore a 20		Lievi carenze formative		
Tra 20 e 50		Carenze formative diffuse		
Maggiore di 50		Gravi carenze formative		