

**Scheda per la classificazione degli stabilimenti in base al profilo di rischio**

Ditta \_\_\_\_\_

Sede legale: Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ ☎ \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Sede stabilimento: Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ ☎ \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_ Residente in \_\_\_\_\_

N° riconoscimento CE: \_\_\_\_\_ rilasciato il \_\_\_\_\_

per \_\_\_\_\_

**Categoria A: CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO**

<b>1. Criterio: Data di costruzione o ristrutturazione significativa</b>		✓
<i>Nuova costruzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilimenti costruiti negli ultimi 5-7 anni; e</li> <li>- il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.</li> </ul>	
<i>Recente ristrutturazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno subito una radicale ristrutturazione negli ultimi 5-10 anni; uno stabilimento può essere fatto rientrare in questa categoria se la ristrutturazione ha coinvolto tutti i locali di lavorazione e deposito di alimenti; e</li> <li>- il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.</li> </ul>	
<i>Abbastanza recenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilimenti costruiti negli ultimi 10-15 anni;</li> <li>- layout e disposizione delle attrezzature non del tutto razionali ma senza riflessi di rilievo sul flusso produttivo.</li> </ul>	
<i>Datate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilimenti con più di 20 anni che non hanno subito radicali ristrutturazioni recenti, oppure</li> <li>- layout e disposizione delle attrezzature con problemi che si riflettono sul flusso produttivo.</li> </ul>	

<b>2. Criterio: Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento</b>		✓
<i>Buone</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione;</li> <li>- lo stabilimento si presenta in buone condizioni igieniche generali.</li> </ul>	
<i>Discrete</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento e che non hanno effetti potenziali sulla salubrità dell'alimento.</li> </ul>	
<i>Scarse</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- numerose carenze minori, risultanti in condizioni igieniche inadeguate che non si riflettono sulla salubrità dei prodotti; oppure</li> <li>- ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione ma senza effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>	
<i>Insufficienti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- condizioni igieniche inadeguate con possibilità di contaminazione diretta del prodotto, condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove sono presenti alimenti esposti; oppure</li> <li>- ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione con potenziali effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>	

Note: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Categoria B: ENTITÀ PRODUTTIVA

3. Criterio: Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione		✓
<i>Familiare</i>	- senza lavoratori dipendenti, con un numero di addetti inferiore a 5.	
<i>Artigianale</i>	- stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10.	
<i>Industriale medio</i>	- stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 10 e 50.	
<i>Industriale grande</i>	- stabilimenti industriali con produzione elevata, con più di 50 addetti alla lavorazione.	

4. Criterio: Dimensione del mercato servito		✓
<i>Regionale</i>	- commercializzazione limitata alla sola Regione Sardegna.	
<i>Nazionale</i>	- commercializzazione verso altre Regioni italiane.	
<i>Comunitario / Paesi terzi</i>	- commercializzazione in ambito Comunitario; oppure - esportazione verso Paesi terzi.	

Note: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Categoria C: PRODOTTI

5. Criterio: Categoria di alimento		✓
Cat. A	- alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aw &lt;0,85;</li> <li>• pH &lt; 4,6 (a temperatura 24°C);</li> <li>• prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso, che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale con la distribuzione e stoccaggio in sistema non refrigerato;</li> </ul>	
Cat. B	- alimenti che non supportano lo sviluppo o la tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi; - alimenti confezionati che hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione (l'efficacia del trattamento deve essere validata);	
Cat. C	- alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo di microrganismi potenzialmente pericolosi o la produzione di tossine;	
Cat. D	- alimenti potenzialmente pericolosi in rapporto alle lavorazioni: alimenti per lo più derivanti da lavorazioni complesse che generalmente per la loro composizione richiedono una conservazione a temperatura di refrigerazione.	

<b>6. Criterio: Destinazione d'uso</b>		✓
Destinato alla trasformazione	- prodotti non destinati ad essere consumati come tali, da sottoporre a trasformazione presso altra industria;	
Da utilizzare previa cottura	- alimenti destinati ad essere cotti prima del consumo;	
Pronti al consumo	- prodotti di categoria B, C e D venduti al consumatore pronti all'uso, non destinati ad essere consumati previa cottura;	
Alimenti per categorie particolari	- prodotti destinati a consumatori sensibili quali anziani, bambini, malati, ecc...; rientrano in questa categoria gli alimenti che specificano in etichetta una destinazione specifica, o i casi nei quali lo stabilimento destina i prodotti a tali categorie di persone (es. pasti pronti destinati alle scolaresche, ospizi, ospedali).	

Note: \_\_\_\_\_

#### **Categoria D: IGIENE DELLA PRODUZIONE**

<b>7. Criterio: Disponibilità alla collaborazione, professionalità ed adempimento agli obblighi formativi del personale da parte della direzione aziendale</b>		✓
<i>Elevata</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima collaborazione;</li> <li>- buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo;</li> <li>- l'azienda ha assolto all'obbligo della formazione di tutti gli addetti;</li> <li>- il programma di formazione è pertinente e completo in relazione al tipo di attività ed alle mansioni svolte dagli addetti.</li> </ul>	
<i>Discreta</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- buona disponibilità;</li> <li>- preparazione limitata del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo;</li> <li>- l'azienda ha provveduto a formare la maggior parte degli addetti;</li> <li>- il programma di formazione è pertinente, ma parzialmente completo in relazione al tipo di attività ed alle mansioni svolte dagli addetti.</li> </ul>	
<i>Scarsa</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scarsa disponibilità;</li> <li>- scarsa preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo;</li> <li>- l'azienda ha provveduto a formare solo un numero limitato degli addetti;</li> <li>- il programma di formazione è pertinente, ma ampiamente incompleto in relazione al tipo di attività ed alle mansioni svolte dagli addetti.</li> </ul>	
<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indisponibilità;</li> <li>- preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo è notevolmente carente;</li> <li>- l'azienda non ha provveduto alla formazione degli addetti.</li> </ul>	

Note: \_\_\_\_\_

<b>8. Criterio: Formazione igienico-sanitaria e competenza degli addetti</b>		✓
<i>Elevata</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- corretto comportamento igienico di tutti gli addetti;</li> <li>- gli addetti hanno un ottimo livello di preparazione.</li> </ul>	
<i>Discreta</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alcuni addetti rivelano un comportamento igienico non corretto senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto;</li> <li>- gli addetti hanno un buon livello di preparazione.</li> </ul>	
<i>Scarsa</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- un certo numero di addetti rivelano un comportamento igienico non corretto senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto;</li> <li>- gli addetti hanno un sufficiente livello di preparazione.</li> </ul>	
<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- problemi rilevanti nel comportamento igienico degli addetti con possibilità di ripercussioni sulla salubrità del prodotto;</li> <li>- gli addetti hanno un insufficiente livello di preparazione.</li> </ul>	

Note: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### **Categoria E: SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**

<b>9. Criterio: Completezza formale del piano di autocontrollo</b>		✓
<i>Completo</i>	- piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (SOP e HACCP).	
<i>Adeguito</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale;</li> <li>- le SOP presentano carenze in numero limitato e di tipo formale.</li> </ul>	
<i>Incompleto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le procedure presentano carenze sostanziali; oppure</li> <li>- piano HACCP: assenza di procedure di verifica/analisi dei pericoli incompleta; oppure</li> <li>- mancato rispetto dei tempi di prescrizione.</li> </ul> <p>Le carenze in ogni caso non si riflettono sulla salubrità del prodotto.</p>	
<i>Inadeguato</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza del piano di autocontrollo; oppure</li> <li>- assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure</li> <li>- assenza del piano HACCP; oppure</li> <li>- analisi dei pericoli non effettuata; oppure</li> <li>- mancata individuazione dei CCP; oppure</li> <li>- mancata individuazione dei limiti critici; oppure</li> <li>- mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.</li> </ul>	

<b>10. Criterio: Grado di applicazione del piano di autocontrollo</b>		✓
<i>Applicato</i>	- il piano (procedure SOP ed HACCP) viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto.	
<i>Carenze minori</i>	- si evidenziano carenze nell'applicazione del piano senza riflessi sulla salubrità del prodotto.	
<i>Carenze maggiori</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- si evidenziano carenze rilevanti nell'applicazione del piano che possono dare riflessi sulla salubrità del prodotto riconducibili a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure SOP essenziali per la salubrità del prodotto, oppure</li> <li>• piano HACCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente.</li> </ul> </li> </ul>	

<i>Non applicato</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tutti i casi in cui il piano di autocontrollo risulta inadeguato o assente; oppure</li> <li>- mancata applicazione di una o più procedure SOP essenziali per la salubrità dei prodotti (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, ecc...); oppure</li> <li>- mancata applicazione del piano HACCP: per assenza di monitoraggio in corrispondenza dei CCP e/o mancata registrazione dell'attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive.</li> </ul>	
----------------------	--	--

Note: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Categoria F: DATI STORICI

<b>11. Criterio: Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate</b>		✓
<i>Non significative o formali</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- irregolarità non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale, non determinano un rischio per la salubrità dell'alimento;</li> <li>- il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione</li> </ul>	
<i>Non significative o formali ripetute</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- irregolarità senza rilievo sulla salubrità del prodotto, ripetute o non risolte;</li> <li>- il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti</li> </ul>	
<i>Sostanziali o gravi, isolate e risolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- irregolarità che determinano un rischio per la salubrità dell'alimento, non ripetute e comunque risolte; oppure</li> <li>- il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l'azienda adotta immediate azioni correttive</li> </ul>	
<i>Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- una irregolarità che determina un rischio per la salubrità dell'alimento si è presentata ripetutamente; oppure</li> <li>- una irregolarità grave non è stata risolta; oppure</li> <li>- il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall'azienda</li> </ul>	

Note: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma

Firma

\_\_\_\_\_