

## LINEE GUIDA PER L'ISPEZIONE SANITARIA

## Carenze critiche

## Carenze generali

1. Alimenti ricevuti da fonti non autorizzate
  - A. \*Utilizzo di latte non pastorizzato/prodotti lattiero-caseari
  - B. \*Acqua o ghiaccio non potabili
  - C. Alimenti o ingredienti provenienti da fonti non autorizzate
  - D. Carni, pollame o prodotti a base di selvaggina non provenienti da impianti sottoposti a ispezioni ufficiali
  - E. \*Molluschi provenienti da fonti non autorizzate
  - F. Uova liquide, uova congelate o prodotti a base di latte in polvere non provenienti da impianti ispezionati dall'ente U.S.D.A.
2. Prodotti o ingredienti alimentari adulterati o non idonei
  - A. Alimenti o ingredienti contaminati da roditori
  - B. Alimenti o ingredienti infestati da insetti
  - C. Prodotti alimentari contenenti agenti solfanti non identificati o altri additivi non autorizzati
  - D. \*Altri alimenti o ingredienti adulterati/non idonei
3. Alimenti non protetti da contaminazione da parte dei lavoratori
  - A. \*Gli addetti alla manipolazione degli alimenti operano quando affetti da una malattia trasmissibile tramite alimenti
  - B. \*Gli addetti alla manipolazione degli alimenti presentano mani con tagli o ustioni infettati
  - C. \*Gli addetti alla manipolazione degli alimenti non lavano accuratamente le mani dopo averle contaminate
  - D. Strutture per il lavaggio delle mani inadeguate per gli stabilimenti che trattano alimenti esposti
  - E. \*Dipendenti che manipolano alimenti esposti e pronti al consumo, senza una barriera protettiva accettabile
4. Alimenti non protetti da contaminazione da altre fonti
  - A. \*Apparecchiature per il contatto con gli alimenti, utensili o mezzi di trasporto per alimenti potenzialmente pericolosi: superfici di contatto non pulite o non adeguatamente igienizzate e in grado di contribuire alla contaminazione
  - B. \*Attrezzature, utensili o nastri trasportatori destinati al contatto con gli alimenti non puliti o igienizzati tra gli usi con specie diverse o tra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo
  - C. \*Gli alimenti pronti sono soggetti a contaminazione incrociata da alimenti crudi o è probabile che si verifichi una contaminazione incrociata tra specie
  - D. \*Sostanze chimiche tossiche etichettate, conservate o utilizzate in modo improprio e possono contribuire alla contaminazione
  - E. Le condizioni, la progettazione o l'ubicazione delle attrezzature destinate al contatto con gli alimenti possono contribuire alla contaminazione
  - F. Attività di insetti, roditori, volatili o parassiti che possono provocare la contaminazione del prodotto
  - G. Segni evidenti di perdite o danneggiamenti nelle linee fognarie
  - H. Attrezzature per la pulizia o la sanificazione inadeguate per gli stabilimenti che trattano alimenti potenzialmente pericolosi
5. Elaborazione critica o parametri di recupero non soddisfatti
  - A. \*Prodotti a base di carne suina, che possono essere consumati senza previa cottura, non trattati per uccidere la trichina
  - B. \*(Fare riferimento alle Linee guida per le ispezioni specialistiche)
6. Alimenti potenzialmente pericolosi impropriamente raffreddati o refrigerati
  - A. \*Gli alimenti potenzialmente pericolosi non sono raffreddati con un metodo approvato in cui la temperatura del prodotto può essere ridotta a 70°F o meno entro due ore e 41°F (45°F) o meno entro un ulteriore tempo di 4 ore
  - B. \*Alimenti potenzialmente pericolosi non conservati a temperature sicure
7. Alimenti potenzialmente pericolosi non adeguatamente cotti o riscaldati
  - A. \*Pollame, ripieni di pollame, carni ripiene o i ripieni contenenti carne non riscaldati fino a 165°F o temperatura superiore
  - B. \*Tutta la carne suina o qualsiasi alimento contenente carne suina non riscaldati a 150°F o temperatura superiore
  - C. \*Altri alimenti potenzialmente pericolosi che richiedono una cottura non sono riscaldati e/o conservati alle temperature richieste
  - D. \*Gli alimenti potenzialmente pericolosi che sono stati cotti e poi refrigerati non vengono riscaldati rapidamente a 165°F o temperatura superiore (tutta la carne di manzo può essere riscaldata per soddisfare i requisiti di tempo/temperatura adeguati)
  - E. \*Le apparecchiature utilizzate per scaldare o riscaldare alimenti potenzialmente pericolosi sono inadeguate
8. Procedure improprie di conservazione a caldo per alimenti potenzialmente pericolosi
  - A. \*Alimenti potenzialmente pericolosi tenuti sotto i 135°F durante la conservazione a caldo (la carne cruda di manzo può essere servita a 130°F o temperatura superiore)
  - B. \*Apparecchiature per la conservazione a caldo progettate, mantenute o azionate in modo improprio per mantenere gli alimenti caldi a 135°F o temperatura superiore.
9. Strutture sanitarie e controlli inadeguati o insufficienti
  - A. Strutture per il lavaggio delle mani non propriamente installate o sottoposte a manutenzione
  - B. Temperatura dell'acqua o pressione adeguate per la lavorazione degli alimenti; pulizia di attrezzature, utensili o contenitori; lavaggio delle mani in stabilimenti che non manipolano alimenti esposti, non sono disponibili
  - C. Servizi igienici non propriamente installati, attrezzati o sottoposti a manutenzione
  - D. Impianto idraulico o lavelli non correttamente dimensionati, installati o sottoposti a manutenzione: apparecchiature o pavimenti non correttamente drenati
  - E. Illuminazione o ventilazione inadeguate
  - F. Attrezzature, materiali o agenti per la pulizia o la sanificazione non disponibili, inadeguati o non correttamente conservati
  - G. Dispositivi di prova di sanificazione non in uso dove richiesti
  - H. Mancanza di certificazione della potabilità dell'acqua o di documentazione per la disinfezione
10. Progettazione, costruzione e manutenzione inadeguate delle strutture sanitarie
  - A. Esterno di costruzione inadeguata o non in buono stato di manutenzione
  - B. Lo stabilimento non dispone di spazio sufficiente per ospitare le operazioni
  - C. Pavimenti, pareti, soffitti o infissi interni non adeguatamente costruiti, puliti o mantenuti
  - D. Cassonetti dell'immondizia non puliti, coperti, riparati o rimossi a intervalli sufficienti
11. Igiene e attività inadeguate degli addetti alla manipolazione degli alimenti
  - A. Non mantenuto un elevato grado di pulizia o precauzioni non adottate per evitare la contaminazione degli alimenti da sudore, cosmetici, prodotti chimici o medicinali, ecc.
  - B. Indumenti esterni non puliti, mancanza di efficaci copricapi igienici per capelli o gioielli non sicuri
  - C. Mangiare, bere o consumare tabacco in zone alimentari esposte
  - D. Spogliatoi non separati dalle zone destinate ai prodotti alimentari, né puliti né ordinati
12. Conservazione e protezione inadeguate degli alimenti
  - A. Alimenti non conservati, trasportati o esposti in modo da evitare contaminazioni, comprese le carenze di temperatura marginali
  - B. Contenitori per la conservazione degli alimenti o degli ingredienti non puliti, coperti o adeguatamente identificati
  - C. Espositori per alimenti sfusi sono costruiti, esposti o gestiti in modo improprio
  - D. Abiti civili o biancheria sporca conservati in modo non separato da alimenti esposti o superfici a contatto con alimenti
  - E. Espositori per alimenti costruiti, mantenuti o supervisionati in modo improprio
  - F. Utilizzo di procedure di scongelamento improprie
13. Procedure di lavorazione/requisiti di formazione non rispettati
  - A. (Fare riferimento alle Linee guida per l'ispezione specializzata)
  - B. Mancanza di altri registri/certificazioni richiesti
  - C. Mancanza o inadeguatezza di altri requisiti di codificazione
  - D. Requisiti di affissione secondo l'Articolo 28 non soddisfatti
  - E. Requisiti in materia di consulenza ai consumatori non soddisfatti
14. Attività di insetti, roditori o parassiti
  - A. Segni evidenti di roditori (improbabile rischio di contaminazione)
  - B. Insetti, volatili o altri parassiti notati nello stabilimento (improbabile rischio di contaminazione)
  - C. Segno evidenti della presenza di animali da compagnia o di altri animali domestici nello stabilimento
15. Attrezzature, utensili e materiali utilizzati e mantenuti in modo adeguato
  - A. Apparecchiature, utensili o nastri trasportatori destinati al contatto con gli alimenti: superfici di contatto non pulite o non adeguatamente igienizzate
  - B. Attrezzature, utensili o nastri trasportatori non a contatto con alimenti, non sono puliti o in buone condizioni
  - C. Apparecchiature per alimenti progettate, costruite o sottoposte a manutenzione in modo improprio
  - D. Termometri non forniti dove richiesto
  - E. Attrezzature o materiali inutilizzati conservati in modo improprio o in condizioni non igieniche
  - F. Armadietti o scaffali presentano scarsa pulizia e manutenzione
  - G. Materiale da imballaggio non pulito, conservato né manipolato in modo inadeguato
  - H. Sistema dell'aria o le linee di trasferimento non pulite o costruite e mantenute in modo non adeguato
16. Altri servizi igienici
  - A. Prodotti chimici o pesticidi etichettati, conservati o manipolati in modo improprio
  - B. Manutenzione impropria di locali esterni o di zone di carico
  - C. Veicoli presentano scarsa pulizia e manutenzione
  - D. Area mortuaria o di restituzione delle bottiglie non mantenuta correttamente
  - E. Etichette o registri per molluschi conservati in modo improprio

**LE CARENZE CRITICHE PRECEDUTE DA UN ASTERISCO (\*) SONO I PRINCIPALI FATTORI CHE CAUSANO LE MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE.**