

**LISTA DI CONTROLLO PER LE ISPEZIONI SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
FRESCHI A LIVELLO DI PRODUZIONE PRIMARIA  
(2017/C 163/01 – Allegato I Reg. CE 852/2004)**

DATA \_\_\_\_\_ ORA \_\_\_\_\_

SEDE SOPRALLUOGO: \_\_\_\_\_

INCARICATI DEL CONTROLLO: \_\_\_\_\_

PRESENTI PER LA DITTA: \_\_\_\_\_

In qualità di \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cell \_\_\_\_\_

**AZIENDA**

DENOMINAZIONE/RAG. SOCIALE: \_\_\_\_\_

Legale Rappresentante: \_\_\_\_\_

Nato a: \_\_\_\_\_ il: \_\_\_\_\_

Residente a: \_\_\_\_\_ Via: \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cell: \_\_\_\_\_

**SEDE LEGALE**

Comune: \_\_\_\_\_ Via: \_\_\_\_\_

P.IVA/C.F.: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cell: \_\_\_\_\_ PEC: \_\_\_\_\_

**UBICAZIONE dell'Unità Produttiva:** (compilare se diversa dalla Sede Legale oggetto del controllo)

Comune: \_\_\_\_\_ Via: \_\_\_\_\_

Particella catastale: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Cell: \_\_\_\_\_

**Personale impiegato:** Soci: \_\_\_\_\_ Familiari: \_\_\_\_\_ Dipendenti: \_\_\_\_\_ Stagionali

SI	NO
----	----

**CARATTERISTICHE AGRONOMICHE DELL'AZIENDA** **Ha**

Indirizzo colturale: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- azienda agricola con colture in campo \_\_\_\_\_
- azienda agricola con colture in serra \_\_\_\_\_
- azienda con attività extra-agricola \_\_\_\_\_
- altro: \_\_\_\_\_

Destinazione dei principali prodotti:

- consumo tal quale
- lavorazione (frazionamento, congelamento, surgelazione)
- trasformazione (cottura, essiccazione)

Tipologia di mercato:

- vendita diretta
- locale
- regionale
- nazionale
- extra-nazionale
- altro

Processi svolti in azienda:

- raccolta, mondatura
- raccolta, mondatura, lavaggio
- raccolta, mondatura, lavaggio, confezionamento
- raccolta, mondatura, lavaggio, confezionamento, conservazione
- \_\_\_\_\_

L'azienda è in possesso di certificazioni di qualità?

- Sì  No

Se sì, specificare: \_\_\_\_\_

**RISULTATO DEI CONTROLLI UFFICIALI PRECEDENTI E MISURE ADOTTATE**

**Area di controllo**

**Controlli precedenti?**  SI  NO data \_\_\_\_\_ Ente/Servizio \_\_\_\_\_

Se **SI**, sono state rilevate NC?  SI  NO

Misure adottate dall'azienda \_\_\_\_\_

**FATTORI AMBIENTALI : CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA DEL SUOLO COLTIVATO A VERDURA E FRUTTA FRESCA**

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
Gli animali (domestici o selvatici) hanno accesso ai terreni coltivati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Gli animali (domestici o selvatici) hanno accesso alle fonti d'acqua utilizzate nella produzione primaria e nelle operazioni associate?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Vi sono aree di stoccaggio dello stallatico che presentano perdite, lisciviazione o fuoriuscite vicino alle superfici coltivate?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Vi sono discariche di rifiuti pericolosi dal punto di vista microbiologico vicino alle superfici coltivate (ora o in passato)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Vi sono siti di trattamento delle acque reflue vicino alle superfici coltivate (ora o in passato)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I terreni coltivati sono sufficientemente distanti da sistemi di aerazione attraverso i quali fuoriesce aria proveniente da una zona contaminata? (Tenere in considerazione anche la propagazione della contaminazione dovuta a correnti aeree esterne)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
E' possibile che vi siano scoli provenienti dai campi situati nelle vicinanze?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Esiste la possibilità che i terreni coltivati siano stati allagati da acqua contaminata dal punto di vista microbiologico?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Vi sono acque superficiali attorno ai terreni coltivati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Esistono ulteriori fonti di contaminazione microbiologica del suolo coltivato? Se sì, indicare quali:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA _____ _____	
I prodotti primari saranno sottoposti a una lavorazione/trasformazione per eliminare la contaminazione o per ridurla a un livello accettabile? In caso di risposta <b>negativa</b> , è necessario eseguire lavorazioni/trasformazioni per eliminare la contaminazione o ridurla a un livello accettabile secondo le buone pratiche igieniche?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA _____ _____ _____	

### FATTORI AMBIENTALI : CONTAMINAZIONE CHIMICA

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
Vi sono discariche di rifiuti pericolosi dal punto di vista chimico vicino alle superfici coltivate (ora o in passato)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Esiste la possibilità che i terreni coltivati siano stati allagati da acqua contaminata dal punto di vista chimico?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Vi sono siti industriali o minerari vicino alle superfici coltivate (ora o in passato)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I vegetali oggetto di coltivazione sono suscettibili alla produzione di micotossine?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Nel manuale di autocontrollo è stato preso in considerazione il pericolo micotossine con procedure di monitoraggio adeguate?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Esistono ulteriori fonti di contaminazione chimica del suolo coltivato a verdura e frutta fresca? Se sì, indicare quali (ad es. aree di stoccaggio carburante, di prodotti fitosanitari o di prodotti chimici)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA  _____ _____	
I prodotti primari saranno sottoposti a una lavorazione/trasformazione per eliminare la contaminazione o per ridurla a un livello accettabile? In caso di risposta <b>negativa</b> , è necessario eseguire lavorazioni/trasformazioni per eliminare la contaminazione o ridurla a un livello accettabile secondo le buone pratiche igieniche?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA  _____ _____ _____	

### CONCIMI

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
Vengono utilizzati concimi?  Se sì, specificare il tipo:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA  <input type="checkbox"/> Organici <input type="checkbox"/> Inorganici <sup>1</sup>	
I concimi sono conservati in modo appropriato?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Esistono misure in vigore per prevenire la contaminazione dai concimi organici?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Indicare quali delle seguenti misure si adottano per prevenire la contaminazione dai concimi organici:	Trattamenti: <input type="checkbox"/> Fisici <input type="checkbox"/> Chimici <input type="checkbox"/> Biologici <input type="checkbox"/> _____	

<sup>1</sup> Se vengono utilizzati concimi inorganici, non è necessario rispondere alle altre domande di questa lista di controllo, poiché non sono descritti nella presente check list.

Se si utilizzano concimi organici composti prodotti da aziende, è disponibile un certificato che descrive il “processo di compostaggio o digestione anaerobica (es. digestato)”?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA _____ _____ _____	
L’eventuale utilizzo del compostaggio o digestato è eseguito in ottemperanza agli orientamenti forniti nella Comunicazione della Commissione 2017/C 163/01	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Viene rispettato il periodo di tempo adeguato (intervallo pre-raccolta) tra l’applicazione dello stallatico non trattato e la raccolta della verdura e frutta fresca?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <i>(Ad es. minimo 60 giorni ortaggi freschi a foglia verde consumati crudi)</i>	
Se si utilizzano i fanghi di depurazione, sono adottate misure di controllo e misure correttive per prevenire la contaminazione microbica? <i>(Si veda tabella 1 buone prassi - 2017/C 163/01)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Sono adottate misure per ridurre al minimo la contaminazione da stallatico e da altri concimi naturali provenienti dai campi situati nelle vicinanze? <i>(Ad es. cautela durante l’applicazione e controllo degli scoli?)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Specificare le misure utilizzate per rendere sicure le aree in cui vengono trattati e conservati lo stallatico e gli altri concimi naturali e per prevenire la contaminazione incrociata da scolo o lisciviazione <i>(es. utilizzare barriere per contenere lo stallatico ed evitare la sua dispersione)</i>	_____ _____ _____	
Laddove possibile, le attrezzature che entrano in contatto con lo stallatico vengono lavate e disinfettate prima di essere utilizzate di nuovo?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

<b>ACQUA PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE NEL LUOGO DI PRODUZIONE</b>		
<b>Area di controllo</b>	<b>Risultati</b>	<b>Evidenze Raccolte</b>
Sono state individuate tutte le fonti di acqua utilizzate nelle pratiche agricole?  Selezionare tipologia di fonti per tutti gli usi: <i>(es. irrigazione, lavaggio, pulitura dell’attrezzatura)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA  <input type="checkbox"/> Pozzi <input type="checkbox"/> Canali <input type="checkbox"/> Laghi <input type="checkbox"/> Fiume <input type="checkbox"/> Bacino artificiale <input type="checkbox"/> Stagno <input type="checkbox"/> Palude <input type="checkbox"/> Cisterna <input type="checkbox"/> Acqua piovana recuperata <input type="checkbox"/> Acqua riutilizzata (Reg. UE 2020/741)	
Vengono effettuate analisi microbiologiche dell’acqua?  Se sì, indicare: ● Per quali tipologie?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA  <input type="checkbox"/> agenti patogeni <input type="checkbox"/> microrganismi indicatori	

**ACQUA PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE NEL LUOGO DI PRODUZIONE**

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ogni quanto vengono eseguite le analisi?</li> <li>● I dati ottenuti sono usati per acquisire elementi atti a valutare il trend nel tempo e a individuare i punti/tempi di campionamento più rischiosi?</li> </ul>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p><input type="checkbox"/> SI   <input type="checkbox"/> NO   <input type="checkbox"/> NA</p>	
Le fonti, i sistemi di distribuzione e immagazzinamento dell'acqua sono protetti da contaminazioni? <i>(Animali domestici e selvatici, deiezioni avicole ecc.)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Le latrine/gabinetti, lo stallatico, le materie fecali e i concimi sono collocati a valle e almeno a 250 metri di distanza dalle fonti idriche per evitare la contaminazione?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Le fonti d'acqua e i sistemi di distribuzione utilizzati durante la produzione sono isolati dallo stallatico e da eventuali acque di dilavamento?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Le fonti d'acqua e i sistemi di distribuzione e di immagazzinamento dell'acqua sono protetti dall'afflusso dell'acqua di dilavamento in caso di forti precipitazioni?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Viene effettuata, periodicamente, la sanificazione delle cisterne per l'accumulo di acqua?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Le fonti e i sistemi di distribuzione e di immagazzinamento dell'acqua utilizzati nelle pratiche agricole sono controllati periodicamente?  <i>Se si, con quale frequenza</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> Ispezione visiva <input type="checkbox"/> Val. Microbica <p>_____</p> <p>_____</p>	
Gli eventuali sistemi di potabilizzazione dell'acqua, che viene utilizzata nelle operazioni associate e per il lavaggio delle attrezzature a contatto con gli alimenti, vengono gestiti correttamente? (es. manutenzione filtri, clorazione, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Quale tipo di metodo d'irrigazione è utilizzato?	<input type="checkbox"/> a pioggia <input type="checkbox"/> a goccia <input type="checkbox"/> a scorrimento <input type="checkbox"/> a nebulizzazione <input type="checkbox"/> _____	
Quanto tempo è trascorso tra l'ultima irrigazione e la raccolta?	<p>_____</p> <p>_____</p>	
L'acqua di irrigazione entra in contatto con la parte commestibile dei prodotti ortofrutticoli freschi?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I prodotti ortofrutticoli freschi presentano caratteristiche fisiche che facilitano l'accumulo di acqua? <i>(Es. insalate a foglia verde con superfici ruvide dove potrebbe accumularsi acqua)</i>  Se si, quali provvedimenti sono stati presi?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

**ACQUA PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE NEL LUOGO DI PRODUZIONE**

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
<p>I prodotti ortofrutticoli freschi sono sottoposti a trattamento di lavaggio post raccolta prima di essere confezionati?</p> <p><i>(Se i prodotti ortofrutticoli freschi sono sottoposti a trattamento di lavaggio post-raccolta prima di essere confezionati, ricordare che è necessario usare acqua potabile per il lavaggio finale dei prodotti pronti per il consumo, mentre per le fasi iniziali si può usare acqua pulita)</i></p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<p>L'acqua pulita/potabile viene contenuta in contenitori/cisterne idonei al contatto con gli alimenti, qualora non sia corrente?</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<p>Laddove pertinente e applicabile: i pomodori, i meloni e i cocomeri se puliti e/o sottoposti a trattamento chimico vengono separati dalle materie prime e dai contaminanti ambientali o collocati in locali separati o trattati in momenti diversi?</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<p>Laddove pertinente e applicabile, durante il raffreddamento e il lavaggio degli ortaggi a foglia verde, l'acqua viene sostituita in modo adeguato o viene trattata per ridurre la proliferazione di microrganismi e i rischi di contaminazione crociata?</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<p>Il sistema di produzione permette un contatto diretto tra il suolo e le parti commestibili della coltura?</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<p>È stata effettuata una valutazione dei pericoli per individuare i fattori di rischio delle fonti di acqua?</p> <p>Se sì, riguarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> produzione vegetali</li> <li><input type="checkbox"/> trattamenti post-raccolta</li> </ul> <p><i>E' importante considerare, in base al tipo di rischio, se sia necessario effettuare test microbiologici dell'acqua utilizzata nelle pratiche agricole.</i></p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<p>I risultati delle analisi microbiologiche dell'acqua sono soddisfacenti?</p> <p>In caso di risultati non soddisfacenti sono state adottate misure correttive?</p> <p>Sono state introdotte misure di controllo specifiche per ognuno dei fattori di rischio individuati?</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA  <input type="checkbox"/> NA _____ _____ _____  <input type="checkbox"/> NA _____ _____ _____	

**STATO DI SALUTE E CONDIZIONI IGIENICHE DEI LAVORATORI AGRICOLI**

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
<p>Il personale è stato istruito sulle pratiche di manipolazione sicure degli alimenti e sull'igiene del personale?</p> <p>Anche per i nuovi dipendenti e/o i lavoratori temporanei?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	
<p>La segnaletica che indica ai dipendenti di lavarsi le mani è apposta in modo visibile nelle zone adeguate?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	
<p>Quando li si utilizza, i dispositivi di protezione individuali sono in condizioni adeguate e puliti?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	
<p>L'OSA ha preso in considerazione la gestione dei casi di malattia del lavoratore?</p> <p>Se sì, il personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● È a conoscenza dell'obbligo di astenersi dal lavoro in caso di malessere, in particolare con sintomi quali diarrea e vomito?</li> <li>● Il personale informa la direzione in caso di qualsiasi malattia o infortunio?</li> <li>● I tagli e le ferite sono coperti e protetti qualora venga permesso al personale di continuare a lavorare?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	
<p>Le aree messe a disposizione del personale per fare pausa e mangiare sono distanti dai campi e dalle zone in cui il prodotto primario viene manipolato e confezionato?</p> <p><i>(I lavoratori non devono portare cibo con sé nelle zone di produzione onde evitare eventuali contaminazioni dei prodotti ortofrutticoli freschi con gli allergeni alimentari.)</i></p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	
<p>Alle persone non essenziali (es. visitatori occasionali) è precluso l'accesso alle superfici coltivate e alle zone di manipolazione e stoccaggio dei prodotti primari e dei MOCA?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	



**CONDIZIONI IGIENICHE DURANTE LE ATTIVITA' ASSOCIATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA**

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
I locali e le pertinenze dell'azienda sono tenuti in buone condizioni igieniche e in buono stato?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Esistono servizi igienici per il personale? Se si, i gabinetti e i servizi igienico-sanitari:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sono conformi alle raccomandazioni (lavoratori/numero di gabinetti)?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sono separati dai campi e dalle zone in cui il prodotto primario viene manipolato e confezionato?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sono collocati in posizioni idonee per evitare gli scoli?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sono forniti di acqua pulita, sapone e dispositivi per asciugare le mani?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● I lavabi e gli altri luoghi appositi sono muniti di disinfettante?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I locali sono dotati di un sistema di drenaggio adeguato per garantire che i materiali e le attrezzature in contatto con gli alimenti non siano a rischio di contaminazione provocata dall'acqua stagnante?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I rifiuti sono conservati lontano dalle aree di stoccaggio dei prodotti primari e dei MOCA per prevenire l'attrazione di animali infestanti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I contenitori dei rifiuti sono svuotati regolarmente?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
L'acqua non potabile dispone di una rete separata?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
L'acqua non potabile è segnalata chiaramente?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
L'attrezzatura per la raccolta dei prodotti alimentari è pulita?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le attrezzature e gli utensili che entrano in contatto diretto con la verdura e la frutta fresca sono puliti?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● E se del caso, vengono igienizzati regolarmente?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Le cassette e i contenitori per i prodotti sono usati esclusivamente per conservare il prodotto e sono puliti periodicamente?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I contenitori per i prodotti sono idonei al contatto con gli alimenti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

**CONDIZIONI IGIENICHE DURANTE LE ATTIVITA' ASSOCIATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA**

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
I contenitori e le attrezzature sono in buone condizioni per evitare la contaminazione e il danneggiamento dei prodotti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I prodotti dopo la raccolta sono posti al riparo dal vento, dal sole e dalla pioggia e portati all'impianto di stoccaggio o lavorazione il prima possibile?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I prodotti ortofrutticoli freschi raccolti sono conservati in luoghi lontani da agenti chimici, animali e altre fonti di contaminazione?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I prodotti ortofrutticoli freschi non idonei al consumo umano vengono separati prima dello stoccaggio o del trasporto?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Gli impianti e le attrezzature di confezionamento sono mantenuti in buone condizioni di pulizia?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Vi è la possibilità di regolare la temperatura del locale di magazzinaggio?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I contenitori/mezzi di trasporto e i veicoli sono tenuti puliti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I prodotti ortofrutticoli freschi raccolti sono protetti da contaminazioni durante il trasporto?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
Il carico e il trasporto sono effettuati in modo tale da ridurre al minimo i danni e le contaminazioni a cui i prodotti ortofrutticoli freschi potrebbero essere esposti/sottoposti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
La pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature vengono effettuate in modo tale da ridurre al minimo i danni e le contaminazioni a cui i prodotti ortofrutticoli freschi potrebbero essere sottoposti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
L'efficacia della pulizia e della disinfezione delle superfici a contatto con gli alimenti viene verificata periodicamente tramite campionamenti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I risultati dei campionamenti sono soddisfacenti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
I detergenti/disinfettanti chimici sono gestiti (stoccati e utilizzati) secondo le istruzioni del produttore?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

**REGISTRAZIONE DEI DATI E PROCEDURE DI RITIRO/RICHIAMO**

Area di controllo	Risultati	Evidenze Raccolte
Esiste un sistema e/o delle procedure per la registrazione dei seguenti dati? <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vengono registrati i dati relativi all'utilizzo dei prodotti fitosanitari? (<i>art. 67 del Re. CE n. 1107/2009 e art. 16 comma 3 – D.Lgs 150/2012</i>)</li> <li>● Esistono dati relativi all'utilizzo di biocidi?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA  <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA  <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

**REGISTRAZIONE DEI DATI E PROCEDURE DI RITIRO/RICHIAMO**

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vengono registrati i dati sull'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale?</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vengono registrati i dati sulla presenza di animali infestanti che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale?</li> <li>● Vengono conservati i risultati delle analisi effettuate sui campioni prelevati da piante o su altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana (<i>es. analisi della qualità dell'acqua, analisi microbiologiche dei prodotti...</i>)?</li> <li>● Vengono registrati i dati sull'utilizzo dei concimi utilizzati, compresa l'identificazione dell'origine del concime?</li> <li>● Vengono registrati i dati relativi alla pulizia e alla disinfezione degli impianti e delle attrezzature?</li> <li>● Sono presenti attestati e/o registri presenza riguardanti la formazione del personale in merito alla produzione/manipolazione di alimenti sicuri?</li> <li>● L'OSA ha preso in considerazione la gestione del personale che ritorna al lavoro dopo un periodo di malattia?</li> <li>● Vengono registrati i dati sul controllo della temperatura (<i>celle frigo ecc.</i>) e la presenza di tarature dei sistemi di controllo?</li> <li>● Vengono registrati i dati sul controllo delle attività di produzione (presenza certificazioni delle sementi in ingresso coerenti con l'utilizzo, registrazioni di controlli sulla produzione di ortofrutticoli freschi ecc.)?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	
<p>Esistono adeguati sistemi di tracciabilità che permettono di tracciare la verdura e la frutta fresca nella fase precedente e in quella successiva alla raccolta e alle operazioni associate?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	
<p>Sono previste procedure di ritiro o di richiamo del prodotto?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	
<p>Le registrazioni sono conservate per un periodo di tempo adeguato e disponibili su richiesta in caso di ispezione da parte dell'autorità competente e degli OSA che ricevono i prodotti?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p>	

