Figura 1 Check list utilizzate in entrambe le indagini.

**CHECK-LIST**

**PROCEDURA N°1: CONTROLLO E MONITORAGGIO DELLE TEMPERATURE**

1. Rispetto dei livelli di carico delle apparecchiature refrigeranti.

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□ Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Corretto mantenimento delle apparecchiature refrigeranti/verifica integrità e pulizia guarnizioni.

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□ Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Dotazione, per ciascuna apparecchiatura refrigerante, di display esterno per la lettura delle temperature.

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□ Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Taratura periodica termometro a sonda.

*Come viene effettuata la taratura? Con quale cadenza?*

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□ Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Rispetto della catena del freddo: la catena del freddo viene mantenuta nelle varie fasi di vita del prodotto (fase di ricevimento, stoccaggio in cella frigo della materia prima, lavorazione, abbattimento e conseguente stoccaggio del prodotto finito, fino alla presentazione al consumatore finale).

 ***Descrizione flusso che porta dal ricevimento della materia prima al prodotto finale: richiesta di descrizione con esempio concreto: Es. come avviene la preparazione del ragù/altro?***

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□ Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

* 1. Verifica del corretto mantenimento del prodotto in fase di ricezione: rilevazione della T° a campione/verifica T° display del mezzo di trasporto. Rifiuto del prodotto in seguito a non conformità (corretta gestione NC).

*Come avviene la verifica in fase di ricevimento del prodotto?*

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

* 1. Rilevamento delle temperature con termometro a sonda, secondo le cadenze previste dal manuale. *Come avviene il rilevamento cuore prodotto? Con quale cadenza?*

*Generalmente cadenza annuale o in caso di NC. Nessuna registrazione.*

*Domanda per verificare la corretta applicazione: quali azioni intraprendi quando ti accorgi che la cella è spenta/la temperatura segnalata dal display non rispetta i limiti di T° definiti dal manuale?*

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | *­­­­­* |

* 1. Superamento limiti critici di T° riportati dal manuale: gestione delle non conformità.

*Cosa prevede la procedura in caso di superamento dei limiti critici (display)?*

*Rilevamento T° cuore prodotto, se il prodotto è fuori T°: distruzione. In caso contrario stoccaggio in altra apparecchiatura refrigerante.*

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

* 1. Abbattimento del prodotto lavorato/semilavorato, preparato preventivamente, e successiva conservazione a T° di refrigerazione.

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

* 1. Verifica temperatura degli alimenti da consumarsi previa cottura.

*Come avviene la verifica delle temperature di cottura e rinvenimento?*

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

**Livello di efficacia della procedura allo scopo**

|  |  |
| --- | --- |
|  **①****②****③****④****⑤****⑥****⑦****⑧****⑨****⑩** | *NOTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

**PROCEDURA N°2: RINTRACCIABILITA’ E TRACCIABILITA’**

1. Conservazione etichette delle materie prime acquistate.

Prodotto APERTO: vedi buste crystal Prodotto CHIUSO

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
 | * Applicazione corretta;
 |
| * Applicazione scorretta;
 | * Applicazione scorretta;
 |
| * Mancata applicazione per:
 | * Mancata applicazione per:
 |
| □Conoscenze insufficienti; | □Conoscenze insufficienti; |
| □Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | □ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

1. Conservazione DDT/fattura/scontrino delle materie prime acquistate.

Prodotto APERTO: Prodotto CHIUSO

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
 | * Applicazione corretta;
 |
| * Applicazione scorretta;
 | * Applicazione scorretta;
 |
| * Mancata applicazione per:
 | * Mancata applicazione per:
 |
| □Conoscenze insufficienti; | □ Conoscenze insufficienti; |
| □Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | □ Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

* + 1. Per le materie prime di cui l’OSA possiede solo lo scontrino: richiesta al venditore di informazioni aggiuntive (lotto).

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Il fornitore da cui è stata acquistata la materia prima risulta inserito nell’elenco fornitori.

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Presenza della lettera di garanzia (fornitore selezionato).

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Materie prime congelate dall’OSA** (periodo di giacenza all’interno dell’attività di circa 3 mesi)1. Conservazione etichette materie prime congelate.

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Conservazione DDT/fattura/scontrino delle materie prime congelate.

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

* 1. Scontrino: richiesta al fornitore di informazioni aggiuntive (lotto).

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

 |

**Per quali prodotti si evidenzia un’attenzione maggiore/minore nel rispettare la procedura di rintracciabilità?**

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Identificazione dei prodotti lavorati/semilavorati (data).

*L’OSA è in grado di riferire il prodotto identificato alle materie prime che lo compongono?*

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Procedura di ritiro/richiamo del prodotto in seguito a non conformità.

*In caso di NC come avviene la procedura di richiamo/ritiro del prodotto? Ex. Cosa avresti fatto se il produttore di quel prosciutto ti avesse chiamato informandoti di una NC riguardante quel lotto? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

***Quanti ritiri hai affrontato dall’apertura dell’attività ad oggi?*** *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Livello di efficacia della procedura allo scopo**

|  |  |
| --- | --- |
| **①****②****③****④****⑤****⑥****⑦****⑧****⑨****⑩** | *NOTE:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

**APPROFONDIMENTO: PIATTAFORME DI APPROVVIGIONAMENTO**

Quali sono le piattaforme di approvvigionamento delle materie prime impiegate all’interno dell’attività?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PROCEDURA N°3: MOCA**

1. Il fornitore da cui è stato acquistato il moca è stato inserito nell’elenco fornitori?

Si

No

1. Viene mantenuta la rintracciabilità del prodotto (mantenimento di etichette o documentazione simile):

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. E’ presente la dichiarazione di conformità del MOCA del produttore? :

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. I MOCA sono conservati in buono stato di manutenzione?

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. E’ presente nel manuale una procedura inerente ai moca?

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. I Moca risultano essere stoccati in modo adeguato?

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

**PROCEDURA N°4: MANUTENZIONE**

1. Condizioni degli intonaci di soffitti e pareti risulta essere adeguata (assenza di umidità, muffa, crepe ecc.):

Adeguato

Non adeguato

1. La tipologia dei materiali costruttivi è adeguata (superfici lavabili, disinfettabili ecc.):

 **Adeguato**

Non Adeguato

1. Impianti di aerazione, di aspirazione (cappe di aspirazione) risultano essere adeguati:

 **Adeguato**

Non Adeguato

1. Le apparecchiature frigorifere risultano essere adeguate?

 **Adeguato**

Non Adeguato

1. Le superfici di lavoro risultano essere adeguate (taglieri, piani di lavoro ecc.)?

Adeguato

Non Adeguato

1. La manutenzione viene eseguita con la periodicità prevista da manuale?:

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Sono presenti nel locale strumenti non adeguatamente manutenuti:

Si

No

1. Avviene la registrazione delle non conformità nel registro:

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

1. Vi è la scheda rilasciata dal manutentore in seguito alla manutenzione?

|  |  |
| --- | --- |
| * Applicazione corretta;
* Applicazione scorretta;
* Mancata applicazione per:

□Conoscenze insufficienti;□Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

Figura 2 Questionario utilizzato in entrambe le indagini.

**QUESTIONARIO**

1. Ritiene che le richieste avanzate nel corso della visita e, più in generale, le attività previste dalle procedure definite all’interno del manuale di autocontrollo siano:
* Adeguate
* Eccessive
* Basilari

Perché?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Ritiene che la tua attività presenti delle carenze relativamente alle procedure definite dal manuale di autocontrollo?

□ SI □ NO

2.1) Se si, imputabili a cosa a suo avviso? (*Es. mancanza di tempo, conoscenza non sufficiente, attribuzione di scarsa importanza).*

* *Temperatura:* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* *Rintracciabilità e tracciabilità:* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Esempio concreto per comprendere se la mancanza di tempo non costituisca solo una giustificazione (la richiesta del lotto al venditore che fornisce all’osa solo lo scontrino rappresenta un’incombenza troppo onerosa o non viene avanzata per altri motivi).*

* *Altre procedure per la quale vengono riscontrate difficoltà nell’applicazione:* \_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Quale livello di priorità, all’interno della sua impresa, attribuisce alle tematiche trattate all’interno del manuale di autocontrollo, utilizzando una scala di riferimento da 1 a 5 (in cui 1 equivale a “priorità assoluta” e 5 a “priorità differibile”).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Manutenzione |  |  |  |  |  |
| Moca  |  |  |  |  |  |
| Tracciabilità/Rintracciabilità |  |  |  |  |  |
| Ricevimento derrate |  |  |  |  |  |
| Referenziamento fornitori |  |  |  |  |  |
| Pulizia e disinfezione |  |  |  |  |  |
| Lotta agli infestanti |  |  |  |  |  |
| Formazione |  |  |  |  |  |
| Monitoraggio temperature |  |  |  |  |  |
| Gestione delle non conformità |  |  |  |  |  |
| Allergeni |  |  |  |  |  |

3.1) Le è mai capitato di non effettuare o posticipare un’attività, inclusa nelle procedure sopra definite, in favore di altre non inerenti con le tematiche trattate?

□ SI □ NO

Perché? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.2) Approfondimento di tale aspetto relativamente alle due procedure: controllo e monitoraggio delle temperature e rintracciabilità/tracciabilità.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Come valuta il suo impegno in rapporto a queste tematiche: ritiene di provvedere a rispettare le procedure al meglio delle sue possibilità o potrebbe apportare ancora delle migliorie al suo operato?

*Note: valutazione del proprio impegno su una scala numerica da 1 a 10. Motiva la risposta.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. In relazione a quanto indagato oggi: se le medesime richieste le fossero state poste dall’organo di controllo, si considererebbe in grado di rispondere correttamente?

□ SI □ NO

Motiva la risposta.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Ha qualche suggerimento da fornire che potrebbe essere adottato per migliorare l’applicabilità delle procedure previste dal manuale senza, però, comprometterne l’efficacia?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.1) **Nello specifico, per quanto concerne le procedure “controllo e monitoraggio delle temperature” e “rintracciabilità/tracciabilità”, potrebbe fornire qualche suggerimento?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_