



Scheda Controllo Ufficiale N.				DATA		UNITÀ AZIENDALE CONTROLLATA	
DITTA				N° RICONOSCIMENTO CE			
AUDIT ☐	ISPEZIONE ☐	VERIFICA ☐	SU DOMANDA ☐	SU SEGNALAZIONE ☐	PROGRAMMATA ☐	FOLLOW UP ☐	
Ispezione		Verifiche		Valutazione	AREE CONTROLLATE E RISCONTRI		
Registrazione / Riconoscimento	6.1	1. Notifica/Atto di riconoscimento/Planimetria		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Struttura e attrezzatura	6.2	1. Edilizie, strutturali		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Attrezzatura, macchinari		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		3. Manutenzione (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		4. Manutenzione (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Condizioni di pulizia e sanificazione	6.3	1. Pulizia e sanificazione (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Pulizia e sanificazione (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Condizioni di pulizia e sanificazione preoperativa / operativa	6.4	1. Pulizia e sanificazione Preop./Operativa sup. a contatto (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Pulizia e sanificazione Preop./Operativa sup. a contatto (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Igiene del personale e delle lavorazioni	6.5	1. Igiene del personale e delle lavorazioni (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Igiene del personale e delle lavorazioni (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Formazione del personale	6.6	1. Formazione del personale		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Infestanti	6.7	1. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Sottoprodotti di Origine Animale (S.O.A.), rifiuti e approvvigionamento idrico	6.8	1. Sottoprodotti O.A. e dei rifiuti (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Sottoprodotti O.A. e dei rifiuti (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		3. Approvvigionamento idrico (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		4. Approvvigionamento idrico (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Rintracciabilità / Ritiro / Richiamo	6.9	1. Lotti /Rintracciabilità /Ritiro /Richiamo (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Lotti /Rintracciabilità /Ritiro /Richiamo (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Deposito e trasporto	6.10	1. Temperature, magazzinaggio, trasporto (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Temperature (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		3. Magazzinaggio e trasporto (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Materie prime, semilavorati	6.11	1. Qualità dei fornitori		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Materie prime, ingredienti, semilavorati (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		3. Materie prime, ingredienti, semilavorati (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Prodotto finito ed etichettatura	6.12	1. Prodotto finito, etichettatura e imballaggio (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Prodotto finito, etichettatura e imballaggio (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		3. Marchiatura di identificazione		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Piano Autocontrollo / HACCP	6.13	1. Piano di autocontrollo – HACCP (PROGRAMMA)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
Piano Autocontrollo / HACCP IMPLEMENTAZIONE	6.14	1. Verifica della documentazione (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			
		2. Verifica sul posto e rilievi strumentali (GESTIONE)		☐ S ☐ I ☐ si ☐ no ☐ NO			

LA DITTA

GLI INCARICATI DEL CONTROLLO UFFICIALE