



CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente riconosciuta?		documentale	0	150	
2	L'impresa è strutturata in modo da avere un'apertura destinata al ricevimento delle merci ed un'altra utilizzata per l'uscita dei prodotti finali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
3		Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
4	Se per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzato la stessa apertura, le operazioni vengono almeno separate nel tempo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
5	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
6	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	25	
7	Nel caso si rileva la lavorazione contemporanea di diversi lotti di produzione, questi vengono lavorati separatamente?		Visiva	0	22	
8	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
9	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
10	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
11	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
12	Esistono uno o più locali adibiti a deposito materie prime?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
13		I/il locale deposito è fornito oppure è costituito da celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
14		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
15		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
16		Sono provvisti di sistemi di registrazione delle temperature?	documentale	0	4	
17		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
18		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
19		Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?	visiva	0	7	
20	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
21		I/il locale deposito dei prodotti finiti è fornito oppure è costituito da celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
22		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
23		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
24		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
25		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
26		Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?	visiva	0	7	
27		La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati?	Visiva	0	8	
28		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata?	Visiva	13	0	
29	Oltre alle carni, i prodotti contengono anche ingredienti vegetali?		Visiva	12	0	
30		Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?	Visiva	10	0	
31		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione dei vegetali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
32	La conservazione delle carni macinate assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?		strumentale	0	7	
33	La conservazione delle preparazioni di carne assicura una temperatura a cuore di massimo 4°C?		strumentale	0	7	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
34	La conservazione delle carni macinate e delle preparazioni di carne congelate assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?		strumentale	0	5	
35	La conservazione delle carni separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?		strumentale	0	7	
36	La conservazione delle carni congelate separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?		strumentale	0	5	
37	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
38	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
39	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
40	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	4	0	
41	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	4	0	
42	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	3	0	
43	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	4	
44	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	6	
45	Il trasbordo delle materie (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	5	
46		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico della merce direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
47	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	6	
48	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
49	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
50	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
51	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
52	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
53	Se presenti i punti luce artificiale sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?		visiva	0	4	
54	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
55		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
56	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	6	0	
57	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
58	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	4	
59	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	7	
60	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	7	0	
61		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	7	
62	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
63		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	13	
64	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
65	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
66	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
67	Le rubinetterie sono manuali?		visiva	5	0	
68	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	3	
69	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
70		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
71	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	8	0	
72		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
73		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
74	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
75	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
76		La temperatura è uguale o inferiore ai 12°C?	strumentale	0	6	
77	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
78	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
79	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	0	
80		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
81		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
82		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	
83		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	5	0	
84	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
85	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	6	
86	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	6	0	
87	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	5	0	
88	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	
89	Il laboratorio effettua, in una zona distinta da quella di produzione, la vendita diretta al consumatore? (N.B. barrare <u>no</u> se la vendita avviene in un esercizio di vendita annesso al laboratorio stesso)		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
90	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
91		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
92		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
93		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
94		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
95		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
96		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
97		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
98		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
99		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
100		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
101		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
102	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
104	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
105	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura?		Visiva	20	0	
106	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da carni separate meccanicamente?		Visiva	20	0	
107	Nella carne macinata si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Visiva	17	0	
108	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute utilizzando parti muscolari della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	17	0	
109	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
110	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
111	Si rileva che per produrre carni macinate vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	17	0	
112	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura delle ossa, a meno che ragionevolmente non si supponga che verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?		Visiva	12	0	
113	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute utilizzando carni separate meccanicamente?		Visiva	0	0	
114		Si può ragionevolmente supporre che tali preparazioni verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?	ispettiva	0	16	
115	Nella preparazioni di carne si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Ispettiva	9	0	
116	Si rileva che le preparazioni di carni vengono ottenute utilizzando parti muscolari della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	8	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
117	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre preparazioni di carni?		Visiva	8	0	
118	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre preparazioni di carni?		Visiva	10	0	
119	Si rileva che per produrre preparazioni di carni vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	11	0	
120	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le zampe, la testa o la pelle del collo dei volatili da cortile?		Visiva	12	0	
121	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio o l'ulna di animali diversi dai volatili domestici?		Visiva	11	0	
122	Le carni di volatili da cortile destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	8	
123	Le frattaglie destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	8	
124	Le carni di altri animali destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	8	
125	Le carni sono introdotti gradualmente e secondo necessità nei locali di preparazione?		Visiva	0	10	
126	Per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, si rileva che vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate, a meno che lo stabilimento non sia stato autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?		Visiva	9	0	
127	Si rilevano carni refrigerate di volatili da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 3 giorni prima?		Visiva	9	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
128	Si rilevano carni refrigerate (diverse da quelle di volatili) da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 6 giorni prima?		Visiva	9	0	
129	Si rilevano carni bovine dissossate ed imballate sottovuoto ottenute da animali che siano stati macellati oltre 15 giorni prima, da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata?		Visiva	9	0	
130	Le carni macinate e le preparazioni di carne sono confezionate ed imballate immediatamente dopo la produzione?		Visiva	0	13	
131	Le carni macinate sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +2°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
132	Le preparazioni di carne sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +4°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
133	Le carni macinate e le preparazioni di carne da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
134	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da pollame che sia stato macellato oltre 3 giorni prima?		Visiva	11	0	
135	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 7 giorni prima (nel caso il macello sia in situ)?		Visiva	11	0	
136	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 5 giorni prima (nel caso il macello <u>non</u> sia in situ)?		Visiva	11	0	
137	Le carni separate meccanicamente utilizzando tecniche che non alterano la struttura delle ossa, sono ottenute immediatamente dopo il dissosso?		Visiva	0	14	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
138	Le carni separate meccanicamente ottenute con metodi che alterano la struttura delle ossa, se non utilizzate entro le 24 ore, vengono congelate dopo 12 ore dalla produzione?		Visiva	0	10	
139	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	22	0	
140	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
141	Viene garantita la separazione nella lavorazione di lotti di carni diversi?		Visiva	0	35	
142	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
143	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
144	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
145	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
146	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
147	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	6	0	
148	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	6	0	
149	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
150	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
151	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (planimetrie)	0	7	
152	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
153	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
154	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
155	Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente, recano l'avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo?		Visiva	0	15	
156	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	
157	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
158		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
159		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
160		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	4	
161		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
162	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
163		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
164		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
165		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
166		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
167	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	
168	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
169	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
170	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
171	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
172	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
173		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
174		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
175	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
176	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
177	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
178	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
179	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
180	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
181	Esiste un impianto di aerazione artificiale che convogli l'aria fuori?		visiva	0	0	

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
182		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
183	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
184		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
185	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
186	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
187	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
188	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
189	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
190	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	
191	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	13	
192	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	5	
193	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	4	
194	E' dotato di armadietti?		visiva	0	6	
195		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	4	
196		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	3	
197		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
198		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	4	
199		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	4	
200	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
201	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
202	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	5	
203	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	4	
204	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	5	
205	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	4	
206	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	4	0	
207	Il personale addetto ai tagli indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)		Visiva	0	5	
208	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	6	0	
209	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
210	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	5	0	
211	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
212	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	4	0	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
214	La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?		documentale	3	0	
215	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	6	0	
216	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 200 tonnellate?		documentale	25	0	
217	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 200 e 1.000 tonnellate?		documentale	60	0	
218	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 1.000 tonnellate?		documentale	100	0	
219	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
220	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
221	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
222	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
223	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
224	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
225	I prodotti in uscita sono prevedibilmente destinati anche alla ristorazione collettiva e/o assistenziale?		Documentale	50	0	
226	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

**CAPITOLO VIII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
227	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			40	0	
228		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		100	0	
229		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		250	0	
230	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			35	0	
231	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			90	0	
232	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			70	0	
233	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
234	Dalla data dell'ultimo controllo ufficiale effettuato nell’ambito della sorveglianza fino ad oggi, l'azienda è stata sottoposta ad almeno un audit?		documentale	0	15	
235	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità  (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale			
		TOTALE		0		