

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello ha almeno un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
2		Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?	visiva, documentale	0	3	
3		Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?	Visiva	0	5	
4		Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?	Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
5		Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?	Visiva	0	6	
6		I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?	Visiva	0	2	
7		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	3	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	3	
9		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
10		La ventilazione è adeguata?	Visiva	0	3	
11		La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?	Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
13	L'ampiezza dei locali di ricevimento è tale da permettere agevolmente la visita ante mortem?		Visiva	0	8	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	15	
16	Il macello è dotato di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
17	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	5	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
18		Tale contenimento è efficace in modo da non provocare dolore sofferenze, agitazioni, ferite e contusioni?	Visiva	0	5	
19	Lo stordimento è effettuato con metodi idonei?		Visiva	0	50	
20	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva, documentale	0	0	
21		L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?	Visiva, documentale	0	3	
22		E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?	Visiva	0	3	
23		E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?	Visiva	0	2	
24		E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?	Visiva	0	5	
25		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	3	
26		Gli elettrodi vengono posizionati in modo corretto da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo?	Visiva	0	5	
27		Il flusso di corrente viene facilitato da una preventiva umidificazione del pelo?	Visiva	0	3	
28	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva, documentale	0	0	
29		La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?	Visiva	0	5	
30		La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?	Visiva	0	5	
31		Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	3	
32		Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?	Visiva	0	3	
33		La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?	Visiva	0	8	
34		La cella di stordimento è ben illuminata?	Visiva	0	3	
35	Lo stordimento viene effettuato mediante commozione cerebrale?		Visiva, documentale	2	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
36		La percussione avviene con un mezzo meccanico?	Visiva, documentale	0	8	
37		Se la percussione è meccanica, l'operatore accerta ogni volta che lo strumento sia posto in posizione corretta?	Visiva	0	10	
38		Se la percussione è meccanica, la cartuccia utilizzata riesce ad imprimere una forza adeguata?	Visiva	0	15	
39		Si riscontrano accidentali fratture del cranio?	Visiva	8	0	
40		Se la percussione è manuale la forza e le modalità sono idonee?	Visiva	0	8	
41	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	0	20	
42	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
43	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	15	
44	Si notano animali che incominciano a riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	0	15	
45	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	15	0	
46	Esiste una divisione tra la zona dove sono presenti gli animali in attesa e la postazione di stordimento?		Visiva	0	10	
47	Il macello dispone di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
48	Il layout del macello è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
49	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	25	
50	Le operazioni di abbattimento, scuoiatura, eviscerazione, sono effettuate in locali diversi?		Visiva, documentale	0	30	
51	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	20	
52	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
53	Se le operazioni avvengono in un unico locale, è presente almeno una linea di macellazione che divida igienicamente le varie fasi?		Visiva	0	40	
54	Le cassette e l'eventuale carta contenuta nelle cassette viene stoccata in un reparto o zona pulita?		Visiva	0	7	
55	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		visiva, documentale	0	7	
56	Esiste una zona prima delle celle frigo dove sono stoccate momentaneamente le cassette?		visiva	0	6	
57	Il posizionamento delle carcasse nelle cassette rivela possibili pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		Visiva	9	0	
58	Si notano contatti tra le carcasse spellate e carcasse ancora sotto pelle?		Visiva	20	0	
59	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria	10	0	
60		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria	0	15	
61	Il macello è riconosciuto anche per la manipolazione di selvaggina selvatica piccola?		Documentale	50	0	
62		Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di selvaggina selvatica piccola?	Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
63	Dall'ultima visita risulta che il veterinario ufficiale abbia autorizzato qualche volta il macello alla macellazione di lagomorfi malati o sospetti o da macellare in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie?		Documentale	20	0	
64		Durante tali macellazioni sono state adottate misure per evitare contaminazioni?	Documentale	0	10	
65		La macellazione è sempre avvenuta sotto sorveglianza ufficiale?	Documentale	0	10	
66		Prima di venir riutilizzati, i locali sono stati sempre puliti e disinfettati?	Documentale	0	10	
67	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
68		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	verifica strumentale	0	15	
69	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
70		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	3	
71		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
72		I lavabi sono presenti in ogni locale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
73	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
74	Le porte eventualmente presenti sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
75	Tali porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
76	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
77	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
78	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
79	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
80	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
81	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	10	
82	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	15	
83	Esistono pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
84	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
85	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
86	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	2	
87	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	8	
88	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	4	
89	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
90	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	8	
91	Si evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	10	0	
92		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	10	
93	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	6	0	
94		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
95	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	6	0	
96	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
97		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	
98		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
99	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
100		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	
101	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
102	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	8	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
103	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	3	0	
104	Il macello è dotato di un impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
105	Se nel macello non esiste l'impianto di depurazione, esso è almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	0	22	
106	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
107	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
108	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	15	
109	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	10	
110	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	25	
111	Lo scarico degli animali è attuato al più presto dopo il loro arrivo?		Visiva	0	10	
112	Se ciò non è stato possibile sono assicurate le loro migliori condizioni di benessere?		Visiva	0	20	
113	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da non provocare troppo stress?		Visiva	0	20	
114	La detenzione degli animali nei locali di sosta è attuata in modo tale da assicurare il loro benessere?		Visiva	0	20	
115	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da non provocare troppo stress?		Visiva	0	15	
116	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	
117	L'azienda è in possesso, per ogni lotto di animali presente, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		Documentale	0	80	
118		Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali?	visiva	0	13	
119		L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali?	Documentale	0	6	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
120		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];	Documentale	0	13	
121		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];	Documentale	0	6	
122		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i medicinali veterinari eventualmente somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati eventualmente sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione?	Documentale	0	13	
123		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?	Documentale	0	13	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
124		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?	Documentale	0	6	
125		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];	Documentale	0	3	
126		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?	Documentale	0	2	
127		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];	Documentale	0	2	
128	L'azienda ha immediatamente notificato al veterinario ufficiale l'arrivo di una partita di animali senza le informazioni di cui sopra?		Documentale	0	20	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
129	L'azienda ha proceduto alla macellazione di animali pur non essendo in possesso delle informazioni sopra descritte relative alla catena alimentare?		Documentale	60	0	
130		Le carni ed i visceri di tali animali sono state conservate separatamente dalle altre carni in attesa della documentazione adeguata?	Visiva	0	60	
131	Si notano incongruenze tra le informazioni che accompagnano gli animali e la situazione effettiva nell'azienda di provenienza o le vere condizioni degli animali e che quindi tali informazioni sono deliberatamente intese a fuorviare il veterinario ufficiale?		Visiva, documentale	20	0	
132	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	200	
133	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	25	
134	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	8	0	
135	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
136	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
137	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	7	0	
138	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	3	0	
139	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
140	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	
141	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	6	
142	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
143	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	40	0	
144	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e la tolettatura?		Visiva	15	0	
145	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	20	0	
146	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollecite?		Visiva	0	5	
147	Le carcasse si presentano sufficientemente pulite?		Visiva	0	15	
148	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	20	0	
149	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	5	
150	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili, le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	25	0	
151	Nel caso di stabilimenti riconosciuti anche per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica, le operazioni riguardanti le diverse specie sono separate nel tempo o nello spazio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
152	Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica, le carcasse non scuoiate di piccola selvaggina selvatica sono tenute correttamente nei previsti locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio?		Visiva	0	20	
153	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	10	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
154	Il macello possiede un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		visiva	0	4	
155	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Strumentale	0	10	
156	Nei locali deposito è assicurata una adeguata aerazione?		Visiva	0	3	
157	Le guarnizioni delle celle frigo sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
158	Le celle frigo si presentano sufficientemente pulite?		visiva	0	5	
159	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
160	Sono provvisti di sistemi di registrazione delle temperature?		Documentale	0	5	
161	Le celle frigo presentano soluzioni di continuità?		Visiva	4	0	
162	Le celle frigo presentano gli angoli di giunzione arrotondati?		Visiva	0	4	
163	Nei macelli dove avviene la congelazione delle carcasse, si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?		Visiva	15	0	
164	Nel macello alcune carni vengono confezionate?		Visiva, documentale	3	0	
165		Il deposito di dette carni avviene unitamente a quelle non confezionate?	Visiva	5	0	
166	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
167	Le procedure per l'applicazione della marchiatura d'identificazione sono corrette?		Visiva	0	5	
168		Tali procedure sono da ritenersi sufficienti?	Visiva	0	3	
169	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 +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
170	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, imbrattamenti o contaminazione crociata?		Visiva	10	0	
171	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
172	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		visiva	0	15	
173	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
174	Il momentaneo deposito delle pelli e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
175	Esiste un deposito refrigerato per le pelli, zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
176	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 +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
177	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
178	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
179	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
180	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
181	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
182		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
183		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
184	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
185	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
186	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
187	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
188	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
189	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
190	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	
191		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
192	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
193		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
194	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
195	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
196	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
197	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
198	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
199	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 +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
200	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	15	
201	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	2	
202	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva, documentale	0	2	
203	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
204		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
205		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	2	
206		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
207		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
208		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
209	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 VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
210	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	6	
211	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	4	
212	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
213	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
214	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	3	
215	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
216	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	5	0	
217	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
218	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	4	0	
219	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
220	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	3	0	
221	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 +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
222	La macellazione avviene tutti i giorni feriali?		Documentale	10	0	
223	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		Documentale	10	0	
224	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	25	0	
225	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	50	0	
226	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	100	0	
227	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	
228	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	200	0	
229	La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente, sono tali da consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	20	0	
230	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		Documentale	5	0	
231		Esiste una procedura documentata che dimostri il controllo regolare da parte del veterinario ufficiale che l'assistente specializzato ufficiale svolga tali verifiche correttamente?	Documentale	0	5	
232	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		Visiva, documentale	10	0	
233		Gli assistenti specializzati ufficiali utilizzano una procedura documentata per le operazioni e le constatazioni, in modo da permettere al veterinario ufficiale di accertarsi del rispetto delle norme?	Documentale	0	5	
234	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
235	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	

CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
236	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
237	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
238	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
239	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
240	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 +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAP VIII: PROCEDIMENTI AMMMINISTRATIVI E PENALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
241	La presente ispezione porterà all’emissione di prescrizioni?			40	0	
242		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		100	0	
243		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l’interruzione della produzione?		250	0	
244	L’U.O.V. ha proceduto alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			30	0	
245	L’U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			100	0	
246	L’U.O.V. ha proceduto alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			60	0	
247	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 +30, -30 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 CONTROLLO	SI	NO	Punti
248	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	
249	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		