

REGIONE CAMPANIA	
ASL _____	
UU.OO. _____	
SCHEDA CHECK LIST PER CENTRO SPEDIZIONE MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI, GASTEROPODI MARINI	
REV. 2 DEL 01/08/08	
O.S.A. :	
LEGALE RAPPRESENTANTE:	
<u>SEDE OPERATIVA SOTTOPOSTA A ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA</u>	
VIA:	N.
COMUNE :	
N. RICONOSCIMENTO :	
COMPONENTI DEL GRUPPO OPERATORE:	
ANNOTAZIONI :	

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 dei molluschi da confezionare ed un'altra utilizzata per l'uscita dei prodotti confezionati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
3	Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
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	17	
5	L'impresa rappresenta la fase produttiva finale di un CDM?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
6		Le due attività sono contigue senza soluzione di continuità?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
7		Il trasferimento dei molluschi bivalvi dal CDM al CSM avviene meccanicamente?	Visiva	0	5	
8		Si rilevano rischi nel trasferimento?	Visiva	0	10	
9	Se l'impresa <u>non</u> rappresenta la fase produttiva finale di un CDM, il trasbordo dei molluschi dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto?		Visiva	0	7	
10		Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
11		Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i molluschi sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?	Visiva	0	5	
12		Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?	Visiva	0	6	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
13		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
14		Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?	Visiva	5	0	
15		I molluschi sul mezzo di trasporto sono contenuti in sacchi?	Visiva	0	0	
16		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
17		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	4	0	
18	Se l'impresa non rappresenta la fase produttiva finale di un CDM, l'impresa è posizionata in modo che lo sbarco possa avvenire direttamente dalle imbarcazioni, evitando il trasporto terrestre intermedio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
19		Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
20		Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i molluschi sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?	Visiva	0	5	
21		Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?	Visiva	0	6	
22		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
23		Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?	Visiva	5	0	
24		I molluschi sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?	Visiva	0	0	
25		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	4	0	
26		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	4	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
27	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	12	0	
28	Il CSM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	100	
29		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	25	
30		La modalità di compilazione di tali documenti può dare la possibilità di una loro fraudolenta alterazione?	Visiva	8	0	
31		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
32		Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
33		Dalla visione di tali documenti si rileva che alcune partite di molluschi provengono da specchi acquei classificati "B" o "C"?	Visiva	150	0	
34	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
35	Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
36		Tali zone sono fornite di celle frigo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	7	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
37		Si rileva che i molluschi in attesa di essere processati, sono tenuti in tali celle frigo di deposito?	visiva	0	5	
38		Tali celle sono in buone condizioni igieniche?	visiva	0	3	
39		Le pareti sono pulite, prive di muffe e di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
40		Presentano parti arrugunate?	visiva	3	0	
41		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	3	
42		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
43		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
44		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
45		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	4	
46	I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?		visiva	0	15	
47	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi depurati?		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
48		Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?	visiva	0	7	
49		Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?	visiva	0	7	
50		La loro pulizia risulta agevole?	visiva	0	7	
51		L'acqua nelle vasche risulta stagnante?	visiva	20	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
52		L'acqua nelle vasche è torbida?	visiva	20	0	
53		Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?	visiva	15	0	
54		Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?	visiva	0	15	
55		L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua contenuta nelle vasche?	visiva	0	35	
56		Se l'impresa è anche CDM, l'acqua di tali vasche è a monte dell'acqua riversata nelle vasche di depurazione oppure hanno un flusso d'acqua indipendente dalle vasche di depurazione?	visiva	0	70	
57		Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?	visiva	20	0	
58		Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?	visiva	10	0	
59		Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini?	visiva	7	0	
60		L'immissione, il prelievo e la movimentazione dei molluschi tra le vasche è automatizzata senza intervento umano diretto?	visiva	0	10	
61	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	15	
62		Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?	visiva	4	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
63		Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?	visiva	0	8	
64	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
65		Lungo la catena produttiva sono presenti più ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	
66		Il lavaggio è praticamente continuo lungo la catena produttiva?	visiva	0	4	
67	I molluschi vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?		visiva	8	0	
68	L'impresa lavora mitili?		visiva	0	0	
69		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	8	0	
70	Il percorso dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli) si intralcia con quello dei molluschi?		visiva	8	0	
71		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
72		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
73		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	
74	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
75	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
76	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
77		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
78		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
79		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
80		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	
81		I molluschi sono distribuiti sulle scaffalature?	visiva	0	4	
82		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
83		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
84		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
85		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
86		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
87		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
88		Presentano parti arrugginite?	visiva	5	0	
89		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
90		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
91		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	0	5	
92		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
93		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	
94		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane?	visiva	0	15	
95		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	20	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
96	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
97	Il layout dell'impresa è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
98	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	15	
99	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	10	
100	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
101	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
102	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
103	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
104	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
105	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
106	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
107	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
108	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
109	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	14	
110	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	14	
111	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
112	Esistono uno o più griglie sifonate per la raccolta delle acque?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
113	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
114	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	3	
115	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
116	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
117	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
118	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
119	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
120	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	6	0	
121		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	6	
122	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
123	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
124	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
125		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
126		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
127	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
128		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
129	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
130	Esiste un impianto per il contenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
131	All'interno dei locali la temperatura risulta essere al di sotto dei 18°C?		Strumentale	0	2	
132	All'interno dei locali la temperatura risulta essere tra i 18°C ed i 25°C?		Strumentale	3	0	
133	All'interno dei locali la temperatura risulta essere di oltre 25°C?		Strumentale	6	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
134	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
135	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
136	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
137	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	5	0	
138	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	4	0	
139	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
140		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
141		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
142		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
143		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
144		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
145		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
146		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
147		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
148		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	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
149		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
150	L'impresa effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
151		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
152		Gli acquirenti vengono a contatto con i molluschi?	visiva	0	6	
153		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	0	6	
154		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	6	0	
155	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 II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
156	Il marchio sanitario è apposto mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	25	0	
157	All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, tutti si presentano vivi e vitali?		ispettiva	0	30	
158	All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?		Visiva	15	0	
159	All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?		Visiva	15	0	
160	All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?		Visiva	15	0	
161	Si rilevano confezioni di molluschi poste a temperatura ambiente in attesa di essere vendute?		visiva	12	0	
162	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	8	0	
163	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
164	Si rilevano altri comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
165	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
166	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
167	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
168	Il lavaggio dei molluschi lungo la filiera lavorativa risulta sufficiente ad eliminare il fango?		Visiva	0	22	

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
169	La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?		Visiva	0	12	
170	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
171	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
172	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	4	0	
173	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	5	
174	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
175	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
176	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
177	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	150	0	
178	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						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
179	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
180		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
181		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
182		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
183		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
184	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, bissi etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	4	
185	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte, i bissi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	20	
186		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
187		Risultano a norma?	visiva	0	3	
188	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 IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
189	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
190	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
191	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	4	
192	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	14	
193	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	35	
194		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	3	
195		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	4	0	
196	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	9	
197	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	4	
198	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
199	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
200	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	2	
201	Esistono porte a scomparsa?		visiva	3	0	
202	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	
203		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	3	
204	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
205		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	3	
206	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
207	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	4	
208	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	2	
209	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	2	
210	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	6	
211	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 CONTROLLO	SI	NO	
212	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	10	
213	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	4	
214	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	3	
215	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
216		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
217		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
218		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
219		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
220		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
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 +3, -3 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
222	Il personale è idoeamente abbigliato?		visiva	0	5	
223	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
224	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
225	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
226	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
227	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
228	Il personale è intento a tagliare o comunque ad effettuare operazioni manuali pericolose?		visiva	0	0	
229		Il personale indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)	Visiva	0	5	
230	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
231	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
232	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
233	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
234	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
235	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					

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	La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?		documentale	3	0	
237	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	5	0	
238	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
239	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
240	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
241	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
242	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
243	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
244	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
245	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		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	
246	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
247	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
248	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					

CAP VIII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
249	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			40	0	
250		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		80	0	
251		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		250	0	
252	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			24	0	
253	Durante la presente ispezione, l' U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			70	0	
254	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			50	0	
255	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 CONTROLLO	SI	NO	Punti
256	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	
257	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		