

REGIONE CAMPANIA

ASL \_\_\_\_\_

UU.OO. \_\_\_\_\_

**SCHEDA CHECK LIST PER LABORATORIO/INDUSTRIA**

REV. 2 DEL 01/08/08

O.S.A. :

LEGALE RAPPRESENTANTE:

SEDE OPERATIVA SOTTOPOSTA A ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA

VIA:

N.

COMUNE :

N. REGISTRAZIONE/AUTORIZZAZIONE :

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 registrata o autorizzata?		documentale	0	50	
2		La registrazione comprende tutte le attività effettivamente svolte?	visiva	0	20	
3	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	6	
4	Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
5	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	5	
6	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
7	Nei locali vengono lavorati più tipi di prodotti alimentari o più categorie di prodotti alimentari aventi caratteristiche diverse?		Visiva	20	0	
8		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
9	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	15	
10	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	10	
11	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
12	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
13	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	12	0	
14	Esistono uno o più locali adibiti a deposito materie prime?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
15		Sono presenti scaffalature?	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
16		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
17		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
18		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
19	Se le materie prime necessitano la conservazione a temperatura controllata, esistono celle e/o armadi frigoriferi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
20		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
21		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
22		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
23		Nel caso all'interno di esse siano conservati alimenti di natura diversa, essi sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
24		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
25		Le temperature rilevate sono sufficienti per il tipo di alimenti in essi conservati?	visiva	0	7	
26	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
27	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
28	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
29	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
30	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
31	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
32	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
33	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
34	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	14	

## CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
35	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	14	
36	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
37	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
38	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
39	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	
40	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
41		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
42	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
43	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
44	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
45	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
46	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	6	0	
47		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	6	
48	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
49	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
50	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
51	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
52	Le rubinetterie sono manuali?		visiva	4	0	
53	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	2	
54	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
55		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
56	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	7	0	
57		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
58		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	4	
59	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
60	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
61	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
62		Esiste un abbattitore di temperatura?	visiva	0	5	
63	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di prodotti da forno (biscotti, pizze o prodotti simili)?		visiva	15	0	
64		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	6	
65		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
66	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
67	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	0	
68		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
69		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
70		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	

### CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
71		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	5	0	
72	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
73		Se gli alimenti prodotti necessitano della conservazione a temperatura controllata, esistono celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
74		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
75		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
76		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
77		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
78		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
79		Le temperature rilevate sono sufficienti per il tipo di alimenti in essi conservati?	visiva	0	7	
80	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
81	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
82	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
83	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	5	0	
84	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		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
85	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
86	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
87		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
88		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
89		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
90		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
91		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
92		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
93		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
94		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
95		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
96		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
97	Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
98		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
99		Gli acquirenti vengono a contatto con gli alimenti?	visiva	0	6	
100		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	0	6	
101		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	6	0	
102	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
103	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
104	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	15	0	
105	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
106	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	5	0	
107	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
108	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	
109	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
110	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
111	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
112	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	

## CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
113	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
114	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	4	0	
115	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	5	
116	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
117	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
118	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
119	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	
120	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
121		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
122		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
123		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
124		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
125	Se l'impresa produce S.O.A., sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	10	
126		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
127		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
128		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
129		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
130	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	
131	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
132	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
133	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	4	
134	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	14	
135	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	35	
136		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	3	
137		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	4	0	
138	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	9	
139	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	4	
140	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
141	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
142	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	2	
143	Esistono porte a scomparsa?		visiva	3	0	
144	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	
145		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	3	
146	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
147		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	3	
148	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
149	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	4	
150	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	2	
151	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	2	
152	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	6	
153	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	
154	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	10	
155	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	4	
156	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	3	
157	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
158		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
159		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
160		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
161		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
162		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
163	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
164	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
165	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
166	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
167	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
168	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
169	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
170	Il personale è intento a tagliare o comunque ad effettuare operazioni manuali pericolose?		visiva	0	0	
171		Il personale indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)	Visiva	0	5	
172	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
173	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
174	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
175	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
176	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
177	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 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	Punti
178	La produzione è a carattere permanente?		documentale	0	4	
179		La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?	documentale	3	0	
180	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	5	0	
181	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
182	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
183	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
184	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
185	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
186	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
187	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
188	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	15	0	
189		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	



**CAPITOLO 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	Punti
190	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	25	0	
191		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	15	0	
192	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	50	0	
193		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	15	
194		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	20	0	
195		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	15	0	
196	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	80	0	
197		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	

**CAPITOLO 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	Punti
198		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
199		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
200		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
201	I prodotti in uscita sono prevedibilmente destinati anche alla ristorazione collettiva e/o assistenziale?		Documentale	20	0	
202	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 CONTROLLO	SI	NO	Punti
203	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			40	0	
204		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		80	0	
205		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		250	0	
206	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			24	0	
207	Durante la presente ispezione, l'U.O. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			70	0	
208	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			50	0	
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 +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
210	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	10	
211	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		