



CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello è dotato di stalle di sosta?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
2		Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?	Visiva, documentale	0	8	
3		Sono divise per specie animale?	Visiva, documentale	0	10	
4		Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per indole, origine, sesso in modo da evitare che possano ferirsi reciprocamente?	Visiva	0	5	
5		Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
6		I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?	Visiva	0	7	
7		Le pareti o le chiusure presentano spuntoni che possano provocare ferite?	Visiva	4	0	
8		I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?	Visiva	0	6	
9		Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?	Visiva	0	6	
10		Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?	Visiva	0	8	
11		Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?	Visiva	0	4	
12		Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?	Visiva	0	4	
13		Il macello è fornito di materiale da lettiera per gli animali che vengono ricoverati di notte?	Visiva	0	3	
14		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	10	
15		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	10	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
16		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?	Visiva	0	7	
17		Se tali dispositivi sono presenti, le acque reflue dalle stalle potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	3	0	
18		La ventilazione è adeguata tenuto conto della specie e della razza degli animali?	Visiva	0	5	
19		La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?	Visiva	0	4	
20		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva	0	3	
21		Sono dotate di impianto di docce per rinfrescare eventualmente gli animali?	Visiva	0	3	
22		Il sistema di convogliamento delle acque reflue può causare problemi igienico-sanitari?	Visiva	7	0	
23	Il macello ha recinti di attesa?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
24		Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?	Visiva	0	9	
25		Sono divise per specie animale?	Visiva, documentale	0	10	
26		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e, se possibile, disinfettati?	Visiva	0	5	
27		I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?	Visiva	0	5	
28		I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?	Visiva	0	5	
29		Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?	Visiva	0	5	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
30		Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?	Visiva	0	5	
31		Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?	Visiva	0	4	
32		Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?	Visiva	0	4	
33		Presentano ripari o zone ombrose?	Visiva	0	7	
34		Nei recinti vi è il rischio che gli animali sono esposti a pericoli fisici o chimici?	Visiva	9	0	
35		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	10	
36		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	10	
37		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?	Visiva	0	7	
38		Se tali dispositivi sono presenti, le acque reflue potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	3	0	
39	L'ampiezza delle stalle di sosta e/o dei recinti è tale da ostacolare la visita ante mortem e l'identificazione degli animali?		Visiva	11	0	
40	Ponti, rampe e passerelle per il trasferimento degli animali sono provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione per gli animali?		Visiva	0	7	
41	Le rampe di accesso o di uscita hanno pavimenti sdruciolevoli?		Visiva	7	0	
42	Le rampe di accesso o di uscita presentano la minima inclinazione per quanto possibile?		Visiva	0	3	
43	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo che questi non possano ferirsi, evitando la presenza di spuntoni?		Visiva	0	4	
44	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie?		Visiva	0	3	
45	E' presente un carrello per il trasporto degli animali che non si possono muovere?		Visiva	0	8	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
46	Tutti gli animali presenti recano il prescritto marchio d'identificazione?		Visiva	0	13	
47	Sono presenti stalle o recinti separati per animali malati o sospetti?		visiva, documentale (planimetria)	0	13	
48		Sono divise per specie animale?				
49		Sono chiudibili a chiave?	Visiva	0	3	
50		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	8	
51		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	10	
52		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali?	Visiva	0	5	
53	Il trasporto degli animali è attuato in modo tale da assicurare sufficientemente il loro benessere?		Visiva	0	17	
54	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	8	
55	Lo scarico degli animali è attuato al più presto dopo il loro arrivo?		Visiva	0	6	
56	Se ciò non è stato possibile sono assicurate le loro migliori condizioni di benessere?		Visiva	0	6	
57	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da non provocare troppo stress?		Visiva	0	14	
58	Per lo scarico degli animali vengono usati mezzi meccanici per la loro sospensione?		Visiva	9	0	
59	La detenzione degli animali nella stalla di sosta o nei recinti è attuata in modo tale da assicurare il loro benessere?		Visiva	0	13	
60	Durante lo scarico e la conduzione si notano comportamenti dolorosi per gli animali?		Visiva	18	0	
61	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di pungoli?		Visiva	17	0	
62	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di apparecchi a scarica elettrica?		Visiva	4	0	
63		L'uso di tale apparecchi può definirsi troppo frequente e quindi stressante?	Visiva	13	0	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
64		Le scariche durano più di due secondi?	visiva	11	0	
65		Le scariche sono applicate anche in regioni diverse dai muscoli posteriori?	Visiva	11	0	
66	Durante lo scarico e la conduzione gli animali vengono percossi?		Visiva	17	0	
67	Durante lo scarico e la conduzione agli animali viene torta o schiacciata la coda?		Visiva	17	0	
68	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Visiva	0	15	
69	L'azienda è in possesso, per ogni animale vivo presente, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	40	
70		Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?	documentale	0	23	
71		L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.	documentale	0	23	
72		Nel caso previsto dal punto 7 come sopra richiamato, l'operatore ha consegnato tali informazioni al veterinario ufficiale prima di iniziare la macellazione nei casi contemplati dalle lettere a) e c)?	documentale	0	25	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
73		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	14	
74		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	14	
75		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	14	
76		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?	documentale	0	14	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO Punti
77		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	14
78		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	14
79		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?	documentale	0	14
80		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	14



CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
81	L'azienda ha immediatamente notificato al veterinario ufficiale l'arrivo di un animale senza le informazioni di cui sopra?		documentale	0	30	
82	L'azienda ha proceduto alla macellazione di animali pur non essendo in possesso delle informazioni sopra descritte relative alla catena alimentare?		documentale	0	55	
83		Le carni ed i visceri di tali animali sono state conservate separatamente dalle altre carni in attesa della documentazione adeguata?	Visiva	0	35	
84	Si notano incongruenze tra le informazioni che accompagnano gli animali e la situazione effettiva nell'azienda di provenienza o le vere condizioni degli animali oppure che tali informazioni sono deliberatamente intese a fuorviare il veterinario ufficiale?		Visiva, ispettiva, documentale	35	0	
85	Tutti i solipedi presenti nell'azienda o già macellati erano in possesso del passaporto con l'assicurazione che erano destinati al consumo umano?		documentale	0	25	
86	Il macello è dotato di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
87	Il macello è dotato di un sistema per la raccolta e lo smaltimento del letame prodotto nelle stalle o sui camion?		Visiva	0	5	
88	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
89	Esistono dispositivi per l'immobilizzazione degli animali prima dello stordimento?		Visiva	0	8	
90		L'immobilizzazione è comunque efficace in modo da non provocare dolore sofferenze, agitazioni, ferite e contusioni?	Visiva	0	7	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
91		Si notano tempi troppo prolungati tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?	Visiva	5	0	
92	Lo stordimento è effettuato con metodi idonei?		Visiva	0	25	
93	Lo stordimento viene effettuato con proiettile captivo?		Visiva	0	0	
94		Il tipo di pistola e proiettile sono adeguati per la specie e categoria di animale trattato?	Visiva	0	11	
95		Il macello è dotato di pistola idonea al successivo prelievo per il test della BSE?	Visiva	0	5	
96		Sono presenti pistole di riserva?	Visiva	0	5	
97		Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente e registrato?	Visiva	0	3	
98		Le pistole di riserva sono tenute a portata dell'operatore?	Visiva	0	3	
99		Un unico operatore esegue lo stordimento, l'impastoimento, il sollevamento ed il dissanguamento di un capo?	Visiva	7	0	
100		Tale operazioni vengono eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare ad un altro animale?	Visiva	0	12	
101		Vengono regolarmente colpiti i punti esatti?	Visiva	0	7	
102		I bovini vengono colpiti dietro le corna?	Ispettiva	10	0	
103		L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo?	Visiva	0	4	
104	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva	0	0	
105		L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?	Visiva	0	11	
106		E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?	Visiva	0	4	
107		E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?	Visiva	0	3	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
108		E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?	Visiva	0	3	
109		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	3	
110		I suini vengono precedentemente bagnati?	Visiva	0	5	
111		Gli elettrodi sono ben posizionati in modo da consentire facilmente alla corrente di attraversare l'encefalo?	Visiva	0	11	
112	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva	0	0	
113		La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?	Strumentale	0	11	
114		La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?	Visiva	0	10	
115		Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	7	
116		Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?	Visiva	0	5	
117		La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?	Visiva	0	5	
118		La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano subire compressioni al petto?	Visiva	0	5	
119		La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali restino in piedi prima di perdere i sensi?	Visiva	0	5	
120		La cella di stordimento è ben illuminata?	Visiva	0	4	
121	Il macello è dotato di di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
122		Tali strutture sono presenti per ogni linea di macellazione destinate a specie diverse?	Visiva	0	4	
123	Nell'impianto vengono effettuate macellazioni rituali?		Visiva	20	0	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
124		Gli animali vengono ben immobilizzati prima di procedere alla macellazione per evitare dolore sofferenza ed eccitazione?	Visiva	0	18	
125	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	4	
126	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	8	0	
127	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	3	0	
128	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		visiva	0	7	
129	All'interno di tale struttura esiste un armadio di sicurezza o cassaforte dove custodire i bolli?		visiva	0	7	
130	Al momento dell'ispezione, le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del personale incaricato dei controlli ufficiali ?		Visiva	0	70	
131	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	13	0	
132	Nel macello alcune carni vengono confezionate?		visiva	0	0	

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
133		Il deposito di dette carni avviene unitamente a quelle non confezionate?	Visiva	4	0	
134		Il deposito dei materiali per il confezionamento garantisce l'igienicit� degli stessi?	Visiva	0	5	
135	Il macello � dotato di un impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
136	Se nel macello non esiste l'impianto di depurazione, esso � almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	0	22	
137	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se s�, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO BOVINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
138	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	4	0	
139	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	5	
140	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	13	0	
141	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	6	
142	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	6	
143		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	5	
144	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	28	
145	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	22	
146	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
147		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
148	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	17	
	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
149	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	10	0	
150	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
151	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	17	

CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ( <u>REPARTO BOVINI</u> )						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
152		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	10	
153	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
154	Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?		visiva	0	3	
155	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	1	
156	Il macello è dotato di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
157	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	8	
158	Le zampe e la testa vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	3	
159	Le zampe e la testa vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	3	
160	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	4	
161	La toelettatura delle teste è effettuata in una zona a parte?		Visiva	0	4	
162	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	8	
163		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	5	0	
164	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci e degli intestini?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
165		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	8	

CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO BOVINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
166	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
167	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	6	0	
168	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	22	
169	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	14	0	
170	Le mezzene vengono separate con attrezzature manuali quali asce, mannaie etc.?		Visiva	5	0	
171	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	4	0	
172	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	4	0	
173	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	4	0	
174	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	7	0	
175	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	4	0	
176	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	6	0	
177	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	3	



CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO BOVINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
178	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	3	
179	Le tonsille dei bovini e dei solipedi sono correttamente ed igienicamente asportate?		Ispettiva	0	4	
180	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili/le carni trattenute in osservazione/le carni dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	10	0	
181	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	13	0	
182	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	8	
183	Le porte eventualmente presenti sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
184	Tali porte hanno le maniglie?		Visiva	2	0	
185	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	2	0	
186	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
187	Esistono finestre?		Visiva	2	0	
188		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
189		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
190	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
191	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
192	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
193	Esistono pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
194	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
195	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
196	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	

CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO BOVINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
197	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
198	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
199	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
200	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
201	La U.O.Vet. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	5	0	
202		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	8	
203	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
204		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	
205		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
206	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
207		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	
208	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
209		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
210	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
211	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	22	
212	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
213	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
214	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
215	Si nota la presenza di perdite dalle tubature o dalle condotte?		visiva	5	0	

CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO BOVINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
216	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	3	0	
217	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
218	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	11	0	
219	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
220	Le celle frigo si presentano sufficientemente pulite?		visiva	0	4	
221	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
222	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	3	
223	Nei locali deposito è assicurata una adeguata aerazione?		visiva	0	4	
224	Sono fornite di igrometro?		Visiva	0	2	
225	Le guarnizioni delle celle frigo sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	3	
226	Le celle frigo presentano soluzioni di continuità?		Visiva	6	0	
227	Le celle frigo presentano gli angoli di giunzione arrotondati?		Visiva	0	4	
228	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
229	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
230	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	

CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ( <u>REPARTO BOVINI</u> )						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
231	Le carcasse dopo la ballatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	12	
232	La quantità di bolli apposti è tale da assicurare che per ogni pezzo tagliato della carcassa ne figurino almeno uno?		Visiva	0	4	
233	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	4	
234	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
235	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
236	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 I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
237	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	4	0	
238	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	5	
239	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	13	0	
240	La iugulazione viene effettuata entro 10 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	6	
241	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	6	
242		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	5	
243	Il macello è dotato di di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
244	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	28	
245	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	22	
	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
246	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
247		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
248	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	17	
249	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	10	0	

CAPITOLO I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
250	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
251	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	17	
252		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	10	
253	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
254	Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?		visiva	0	3	
255	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	1	
256	Il macello è dotato di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
257	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	8	
258	Le operazioni di stordimento, dissanguamento ed eviscerazione vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	22	
259	Le operazioni di depilazione sono efficaci?		Visiva	0	6	
260	Per la depilazione ci si avvale di macchine automatiche?		Visiva	0	3	
261		Esiste una macchina per la graffiatura in orizzontale della carcassa?	Visiva	0	3	
262		Esiste una macchina per la graffiatura in verticale della carcassa?	Visiva	0	3	

CAPITOLO I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
263		Esiste un tunnel per la flambatura?	Visiva	0	3	
264	Dopo essere stati privati delle setole, le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	14	0	
265	Le mezzene vengono separate con attrezzature manuali quali asce, mannaie etc.?		Visiva	5	0	
266	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	8	
267		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	5	0	
268	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento?		Ispettiva	4	0	
269	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	7	0	
	E' uso legare gli intestini prima dell'eviscerazione?			0	3	
270	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	6	0	
271	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	3	
272	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	3	
273	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili/le carni trattenute in osservazione/le carni dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	10	0	
274	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	13	0	
275	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	8	
276	Le porte eventualmente presenti sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
277	Tali porte hanno le maniglie?		Visiva	2	0	

CAPITOLO I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
278	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	2	0	
279	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
280	Esistono finestre?		Visiva	2	0	
281		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
282		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
283	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
284	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
285	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
286	Esistono pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
287	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
288	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
289	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	
290	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
291	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
292	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
293	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
294	La U.O.Vet. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	5	0	
295		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	8	
296	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
297		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	



CAPITOLO I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
298		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
299	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
300		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	
301	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
302		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
303	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
304	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	22	
305	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
306	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
307	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
308	Si nota la presenza di perdite dalle tubature o dalle condotte?		visiva	5	0	
309	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	3	0	
310	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
311	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	11	0	
312	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
313	Le celle frigo si presentano sufficientemente pulite?		visiva	0	4	
314	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
315	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	3	

CAPITOLO I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
316	Nei locali deposito è assicurata una adeguata aerazione?		visiva	0	4	
317	Sono fornite di igrometro?		Visiva	0	2	
318	Le guarnizioni delle celle frigo sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	3	
319	Le celle frigo presentano soluzioni di continuità?		Visiva	6	0	
320	Le celle frigo presentano gli angoli di giunzione arrotondati?		Visiva	0	4	
321	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
322	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
323	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	
324	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	12	
325	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	4	
326	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
327	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
328	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 I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
329	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	4	0	
330	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	5	
331	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	13	0	
332	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	6	
333	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	6	
334		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	5	
335	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	28	
336	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	22	
	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
337	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
338		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
339	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	17	
340	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	10	0	
341	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
342	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	17	

CAPITOLO I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
343		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	10	
344	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
345	Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?		visiva	0	3	
346	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	1	
347	Il macello è dotato di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
348	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	8	
349	Le zampe vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	3	
350	Le zampe vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	3	
351	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	4	
352	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	8	
353		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	5	0	
354	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
355		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	8	
356	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	

CAPITOLO I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
357	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	6	0	
358	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	22	
359	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	14	0	
360	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	4	0	
361	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	4	0	
362	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	4	0	
363	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	6	0	
364	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	3	0	
365	Le teste e le zampe sono manipolate in modo da evitare contaminazioni?		Visiva	0	10	
366	Le zampe sono lasciate sottopelle?		Visiva	3	0	
367		Sono almeno coperte per evitare il contatto diretto con la carcassa?	Visiva	0	4	
368	Si notano contatti tra le parti di animale non ancora sottoposti a ispezione post mortem e parti di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	6	0	
369	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	3	

CAPITOLO I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
370	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	3	
371	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili/le carni trattenute in osservazione/le carni dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	10	0	
372	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	13	0	
373	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	8	
374	Le porte eventualmente presenti sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
375	Tali porte hanno le maniglie?		Visiva	2	0	
376	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	2	0	
377	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
378	Esistono finestre?		Visiva	2	0	
379		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
380		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
381	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
382	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
383	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
384	Esistono pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
385	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
386	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
387	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	
388	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
389	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	

CAPITOLO I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ( <u>REPARTO OVICAPRINI</u> )						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
390	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
391	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
392	La U.O.Vet. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	5	0	
393		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	8	
394	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
395		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	
396		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
397	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
398		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	
399	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
400		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
401	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
402	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	22	
403	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
404	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
405	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
406	Si nota la presenza di perdite dalle tubature o dalle condotte?		visiva	5	0	
407	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	3	0	
408	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	

CAPITOLO I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ( <u>REPARTO OVICAPRINI</u> )						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
409	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	11	0	
410	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
411	Le celle frigo si presentano sufficientemente pulite?		visiva	0	4	
412	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
413	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	3	
414	Nei locali deposito è assicurata una adeguata aerazione?		visiva	0	4	
415	Sono fornite di igrometro?		Visiva	0	2	
416	Le guarnizioni delle celle frigo sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	3	
417	Le celle frigo presentano soluzioni di continuità?		Visiva	6	0	
418	Le celle frigo presentano gli angoli di giunzione arrotondati?		Visiva	0	4	
419	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
420	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
421	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	
422	La quantità di bolli apposti è sufficiente?		Visiva	0	4	



CAPITOLO I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
423	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	4	
424	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
425	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
426	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	
427	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 II: RIFIUTI, S.O.A., M.S.R.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
428	Si notano ritardi nell'allontanamento delle parti non idonee al consumo umano dal reparto pulito dello stabilimento?		Visiva	13	0	
429	La conservazione e lo smaltimento delle parti non idonee al consumo umano è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		visiva	0	15	
430	Le operazioni per la rimozione dei materiali specifici a rischio avviene secondo i canoni stabiliti dalla normativa?		Ispettiva	0	25	
431	La rimozione, separazione e marchiatura dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?		Visiva	0	25	
432	Si notano momenti di contatto tra i materiali specifici a rischio e le parti della carcassa o organi destinati al consumo umano?		Visiva	23	0	
433	Si notano ritardi nell'allontanamento dei materiali specifici a rischio dai locali di produzione?		Visiva	13	0	
434	La conservazione e lo smaltimento dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?		Visiva	0	12	
435	Sulle teste dei bovini di età superiore ai 30 mesi si rileva la presenza di fori di ingresso del proiettile captivo privi del tappo?		Visiva	12	0	
436	La conservazione e lo smaltimento dei S.O.A. è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		Visiva	0	7	
437	Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?		Visiva	5	0	
438	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					

CAPITOLO III: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
439	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
440	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
441	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
442	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
443	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
444		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
445		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
446	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
447	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
448	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
449	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
450	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
451	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
452	Esiste un impianto di aerazione artificiale che convogli l'aria fuori?		visiva	0	0	

CAPITOLO III: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
452		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
453	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
454		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
455	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
456	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
457	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
458	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
459	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
460	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
461	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: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
462	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	19	
463	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	5	
464	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	5	
465	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
466		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	4	
467		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	2	
468		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
469		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	3	
470		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	5	
471	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 V: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
472	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
473	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	4	
474	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	4	
475	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	4	
476	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	3	
477	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
478	Il personale addetto ai tagli indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)		Visiva	0	4	
479	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	5	0	
480	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
481	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	4	0	
482	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
483	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	3	0	
484	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					

CAPITOLO VI: 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
485	Lo stabilimento macella bovini?		Visiva	0	0	
486		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 bovini/anno?	Documentale	25	0	
487		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 e i 5.000 bovini/anno?	Documentale	50	0	
488		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 bovini/anno?	Documentale	100	0	
489		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 bovini/anno?	Documentale	150	0	
490		Mediamente vengono macellati più di 50.000 bovini/anno?	Documentale	200	0	
491	Lo stabilimento macella solipedi?		Visiva	0	0	
492		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 solipedi/anno?	Documentale	25	0	
493		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 ed i 5.000 solipedi/anno?	Documentale	50	0	
494		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 solipedi/anno?	Documentale	100	0	
495		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 solipedi/anno?	Documentale	150	0	
496		Mediamente vengono macellati più di 50.000 solipedi/anno?	Documentale	200	0	
497	Lo stabilimento macella suini?		Visiva	0	0	
498		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 suini/anno?	Documentale	25	0	
499		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 suini/anno?	Documentale	50	0	
500		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 suini/anno?	Documentale	100	0	
501		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 suini/anno?	Documentale	150	0	
502		Mediamente vengono macellati più di 100.000 suini/anno?	Documentale	200	0	
503	Lo stabilimento macella ovicapriini?		Visiva	0	0	
504		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 ovicapriini/anno?	Documentale	25	0	

CAPITOLO VI: 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
505		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 ovicapri/anno?	Documentale	50	0	
506		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 ovicapri/anno?	Documentale	100	0	
507		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 ovicapri/anno?		150	0	
508		Mediamente vengono macellati più di 100.000 ovicapri/anno?	Documentale	200	0	
509	Il macello è autorizzato anche alla manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica?		Visiva, documentale	0	26	
510		Le operazioni riguardanti le diverse specie di selvaggina sono separate nel tempo o nello spazio?	Visiva	0	13	
511		Le carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica, sono tenute correttamente separate nei previsti locali da utilizzarsi per il loro ricevimento e magazzinaggio?	Visiva	0	15	
512	Il macello procede anche alla congelazione di carni?		Visiva	4	0	
513	Il macello procede anche al confezionamento delle carni?		Visiva	4	0	
514	La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?		Documentale	3	0	
515	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	4	0	
516	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	22	
517	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
518	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	



CAPITOLO VI: 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
519	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
520	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
521	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
522	Il numero del personale addetto ai controlli ufficiali rapportato alla velocità della catena di macellazione è sufficiente per consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
523	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 VII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
524	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			40	0	
525		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		100	0	
526		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		250	0	
527	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			30	0	
528	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			100	0	
529	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			60	0	
530	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 VIII: 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	Punt
531	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	
532	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		