

REGIONE CAMPANIA

ASL \_\_\_\_\_

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

**SCHEMA CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "A"**

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	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
4	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	15	
5	I locali di produzione (cucina, deposito etc) sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione, tenuto conto del numero massimo di avventori possibile?		visiva	0	10	
6	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
7	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
8	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
9	Esiste un'ingresso indipendente per l'entrata della merce?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
10		Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?	Visiva	0	4	
11	Esistono uno o più locali adibiti a deposito materie prime?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
12		C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)	Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
13		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	3	
14		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
15		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	

**CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
16		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
17		Nei locali deposito esistono celle per la conservazione degli alimenti in regime di refrigerazione e congelazione?	Visiva, documentale	0	8	
18		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	Visiva	0	4	
19		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
20		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva	0	3	
21		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	Visiva	0	6	
22		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	Visiva	0	3	
23		Le temperature rilevate sono sufficienti per il tipo di alimenti in essi conservati?	Prova termometrica	0	6	
24	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
25	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
26	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
27	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
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	3	0	
31	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	

**CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	3	
33	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	3	
34	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
35	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
36	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	
37	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	5	0	
38		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
39	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
40	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
41	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
42	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
43	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	6	0	
44		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	6	
45	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
46	Esiste una zona destinata al lavaggio delle stoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
47	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	4	
48	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	

## CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
49	Le rubinetterie sono manuali?		visiva	4	0	
50	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	2	
51	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
52		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
53	Esiste un impianto di aspirazione per i fumi ed i vapori prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
54		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
55	Esistono punti di collio dal soffitto?		visiva	6	0	
56	la temperatura all'interno dei locali di produzione risulta essere troppo alta?		Strumentale	5	0	
57	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
58	Nella cucina sono presenti celle e/o armadi frigoriferi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
59		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
60		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
61		Sono provvisti di sistemi di registrazione delle temperature?	documentale	0	3	
62		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
63		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
64		Le temperature rilevate sono sufficienti per il tipo di alimenti in essi conservati?	visiva	0	7	
65	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti similari?		visiva	15	0	
66		Anche se posta all'esterno dei locali cucina, tale postazione è strutturata in maniera sufficientemente igienica (p.e. evitando che gli avventori abbiano contatto diretto con gli alimenti o con i piani di preparazione)?	visiva	0	15	
67		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	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
68		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
69	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
70	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
71	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
72	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	5	0	
73	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	4	0	
74	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
75	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
76		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
77		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
78		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
79		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
80		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	

### CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
81		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
82		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
83		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
84		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
85		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
86		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
87	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
88	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
89	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
90	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
91	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
92	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
93	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
94	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
95	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
96	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
97	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	4	0	
98	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
99	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	3	0	
100	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	5	



## CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
101	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
102	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
103	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
104	Nella zona di somministrazione vengono esposti prodotti alimentari?		Visiva	5	0	
105		Le modalità di esposizione possono influire in maniera negativa sulla sicurezza alimentare?	Visiva	15	0	
106	La conservazione nella zona di somministrazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti è attuata in maniera da non presentare pericoli di contaminazione?		Visiva	0	4	
107		Esiste un contenitore chiuso e pulito per la conservazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti?	Visiva	0	4	
108	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	4	
109	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 III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
110	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
111		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
112		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
113		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
114		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
115	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	10	
116		Risultano a norma?	Visiva	0	5	
117		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	3	
118		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	6	0	
119		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	3	0	
120	L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?		Visiva	0	4	
121	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 A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
122	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
123	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
124	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	3	
125	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	12	
126	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
127		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
128		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	
129	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
130	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
131	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
132	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
133	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
134	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
135	Esiste un impianto di aerazione artificiale che convogli l'aria fuori?		visiva	0	0	

**CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
136		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	2	
137	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
138		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
139	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
140	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
141	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
142	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
143	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	5	
144	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 +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

### CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
145	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
146	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
147		Esiste un'antibagno?	visiva	0	2	
148	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	3	
149	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 +2, -2 da scrivere nella casella a lato					

### CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
150	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	8	
151	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	3	
152	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	3	
153	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
154		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
155		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
156		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
157		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
158		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
159	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
160	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
161	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
162	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
163	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
164	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
165	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
166	Il personale addetto ai tagli indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)		Visiva	0	3	
167	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
168	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	4	
169	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
170	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
171	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
172	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 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
173	L'attività dell'azienda è a carattere permanente?		Documentale	0	3	
174		L'attività è continua cioè senza periodi di sosta durante la giornata lavorativa?	Documentale	3	0	
175	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	20	0	
176	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	40	0	
177	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	70	0	
178	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	110	0	
179	L'ampiezza di tutta la struttura (compreso la zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
180	L'azienda prepara anche prodotti di pasticceria?		Visiva, documentale	5	0	
181	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	30	0	
182		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
183		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
184		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
185		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
186	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: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
187	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			30	0	
188		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		180	0	
189	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			25	0	
190	Durante la presente ispezione, si è proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			100	0	
191	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			180	0	
192	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
300	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	5	
301	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		