

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

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente riconosciuta?		documentale	0	150	
2	Il layout è disposto in modo che la lavorazione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
3	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	30	
4	La zona lavorazione è sufficientemente ampia per l'entità di lavorazione?		visiva	0	20	
5	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
6	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
7	La produzione ed il deposito dei prodotti finiti avvengono nella stessa zona?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
8	La zona lavorazione è idoneamente rivestita e pavimentata?		visiva	0	13	
9	Il pavimento è antisdrucchiolo?		visiva	0	4	
10	Esistono uno o più pozzetti o ombrinali per la raccolta e fuoriuscita delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
11	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
12	La zona lavorazione è coperta?		visiva	0	15	
13	La zona lavorazione ha delle aperture lungo i tintibene per facilitare l'imbarco delle reste e lo sbarco delle confezioni?		visiva	0	10	
14	Le attrezzature sono fisse?		visiva	5	0	
15		Le attrezzature sono addossate alle pareti?	visiva	6	0	
16		Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?	visiva	15	0	

### CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
17	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	30	
18	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		visiva	0	15	
19	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		visiva	0	17	
20	Se il CSM lavora per molluschicoltura poste in zone acquee date in concessione ad altre imprese, è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi lavorati?		Visiva	0	25	
21		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	10	
22		La modalità di compilazione di tali documenti può dare la possibilità di una loro fraudolenta alterazione?	Visiva	8	0	
23		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
24		Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
25	Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
26		Tali zone sono fornite di celle frigo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

### CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

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

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

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
42		L'acqua nelle vasche è torbida?	visiva	20	0	
43		Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?	visiva	15	0	
44		Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?	visiva	0	15	
45		L'acqua viene prelevata in ciclo continuo aperto da una zona riconosciuta come "A"?	visiva	0	50	
46		L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua contenuta nelle vasche?	visiva	0	5	
47		Se la domanda precedente è negativa, si rileva che il prelievo dell'acqua per le vasche continua anche al di fuori della zona "A"?	visiva	0	50	
48		Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?	visiva	20	0	
49		Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?	visiva	10	0	
50		Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini?	visiva	7	0	
51	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	20	
52		Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?	visiva	4	0	
53		Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?	visiva	0	8	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
54	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
55		Viene utilizzata acqua pulita?	visiva	0	40	
56		Lungo la catena produttiva sono presenti più ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	
57		Il lavaggio è praticamente continuo lungo la catena produttiva?	visiva	0	4	
58	I molluschi vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?		visiva	8	0	
59	L'impresa lavora mitili?		visiva	0	0	
60		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	8	0	
61	Il percorso dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli) si intralcia con quello dei molluschi?		visiva	8	0	
62		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
63		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	
64	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
65	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
66	Esiste un contenitore chiuso a chiave per la conservazione delle marchiature di identificazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	

### CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

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

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

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
87	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
88	Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
89		Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i molluschi sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?	Visiva	0	5	
90		Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?	Visiva	0	6	
91		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	5	
92		Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?	Visiva	12	0	
93	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		visiva	13	0	
94		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature?	visiva	0	22	
95	L'imbarcazione è munita di salpareste?		visiva	0	15	
96	Essite un serbatoio di acqua dolce potabile?		visiva	0	12	
97	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nella zona lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
98		Sono serviti da acqua dolce potabile?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
99		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
100		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
101	Esiste un serbatoio per la raccolta delle acque reflue dai bagni e dai lavabi?		visiva	0	7	



### CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
102	Esiste comunicazione tra la zona motori e la zona lavorazione?		visiva	9	0	
103	L'imbarcazione è dotato di gruppo elettrogeno?		visiva	0	2	
104	La pompa di aspirazione dell'acqua di mare è messa in funzione da motori a combustione interna?		visiva	3	0	
105	La pompa di aspirazione acqua di mare è posta a prua degli scarichi dei motori?		visiva	0	10	
106	I serbatoi di carburante hanno accorgimenti per evitare il trabocco a mare?		visiva	0	4	
107	Esistono punti di collio dal soffitto?		visiva	11	0	
108	Le attrezzature sono tutte funzionanti (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)?		visiva	0	7	
109	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	16	
110	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	5	0	
111	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	5	0	
112	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 II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
113	Il marchio sanitario è apposto mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	25	0	
114	All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, tutti si presentano vivi e vitali?		ispettiva	0	30	
115	All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?		Visiva	15	0	
116	All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?		Visiva	15	0	
117	All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?		Visiva	15	0	
118	Si rilevano confezioni di molluschi poste a temperatura ambiente in attesa di essere vendute?		visiva	12	0	
119	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
120	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
121	Si rilevano altri comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
122	La zona di produzione e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	15	
123	Le superfici delle pareti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
124	Il lavaggio dei molluschi lungo la filiera lavorativa risulta sufficiente ad eliminare il fango?		Visiva	0	22	

## CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
125	La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?		Visiva	0	12	
126	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
127	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
128	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
129	Si rileva una sovrapposizione eccessiva delle confezioni durante il trasbordo?		Visiva	18	0	
130	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	150	0	
131	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

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
132	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
133		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
134		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
135		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
136	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	
137	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
138	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
139	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
140	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
141	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
142		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
143		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
144	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
145	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
146	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
147	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
148	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
149	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
150	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	
151		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
152	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
153		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
154	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
155	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
156	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
157	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
158	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
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 +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	
160	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	13	
161	Esso coincide con la cabina di pilotaggio?		visiva	8	0	
162	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	5	
163	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	4	
164	E' dotato di armadietti?		visiva	0	6	
165		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	4	
166		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	3	
167		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
168		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	4	
169		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	4	
170	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
171	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
172	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	5	
173	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	4	
174	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	5	
175	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	4	
176	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	4	0	
177	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	6	0	
178	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
179	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	5	0	
180	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
181	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	4	0	
182	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					



CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
183	L'impresa è anche titolare di impianto di molluschicoltura?		documentale	0	0	
184		Una parte dell'impianto è posto in uno specchio acqueo avente le caratteristiche "B"?	documentale	25	0	
185	L'impresa effettua la raccolta di molluschi su banchi naturali?		documentale	0	0	
186		Nel Compartimento di pesca dell'imbarcazione, esistono anche banchi naturali classificati come "B"?	documentale	20	0	
187	La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?		documentale	3	0	
188	La produzione dura consecutivamente più di otto ore al giorno?		documentale	6	0	
189	L'imbarcazione viene utilizzata anche per operazioni legate alla conduzione dell'impianto di molluschicoltura (essiccazione, riempimento delle reste, etc)?		Visiva	5	0	
190	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	120	0	
191	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	20	0	
192	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	80	0	
193	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	60	0	
194	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	40	0	
195	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	

CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
196	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
197	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	
198	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
199	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva	0	12	
200	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					

CAP VIII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
201	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			40	0	
202		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		80	0	
203		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		250	0	
204	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			32	0	
205	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			90	0	
206	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			70	0	
207	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
208	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	
209	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		