

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

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente riconosciuta?		documentale	0	150	
2	L'impresa è strutturata in modo da avere un'apertura destinata al ricevimento dei molluschi da depurare ed un'altra utilizzata per l'uscita dei prodotti depurati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
3	Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
4	Se per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzato la stessa apertura, le operazioni vengono almeno separate nel tempo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
5	Il trasbordo dei molluschi dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto?		Visiva	0	7	
6	Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7		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	
8		Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?	Visiva	0	6	
9		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
10		Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?	Visiva	5	0	
11	I molluschi sul mezzo di trasporto sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	0	
12		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
13		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	4	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
14	L'impresa è posizionata in modo che lo sbarco possa avvenire direttamente dalle imbarcazioni, evitando il trasporto terrestre intermedio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
15		Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
16		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	
17		Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?	Visiva	0	6	
18		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
19		Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?	Visiva	5	0	
20		I molluschi sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?	Visiva	0	0	
21		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	4	0	
22		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	4	0	
23	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	12	0	
24	Il CDM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	25	
25		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	10	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
26		La modalità di compilazione di tali documenti può dare la possibilità di una loro fraudolenta alterazione?	Visiva	8	0	
27		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
28		Il CDM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
29	Per ogni lotto di molluschi bivalvi, l'impresa può dimostrare la data di ricevimento con inizio delle operazioni di depurazione?		Visiva	0	12	
30	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
31	Si rileva la presenza di molluschi bivalvi che, per problemi tecnici od organizzativi, sono in attesa fuori dall'acqua prima di essere immessi nelle vasche?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
32	L'impresa procede ad un preventivo lavaggio dei molluschi da depurare?		visiva	0	3	
33	L'impresa procede ad un preventiva vagliatura meccanica dei molluschi da depurare?		visiva	0	3	
34	L'impresa procede ad un preventiva cernita per lo scarto dei molluschi non vitali o con valve rotte?		visiva	0	4	
35	L'impresa depura mitili?		visiva	0	0	
36		Prima della depurazione i mitili vengono sottoposti a sgranatura?	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
37		Prima della depurazione i mitili vengono sottoposti a vagliatura?	visiva	0	3	
38		Prima della depurazione i mitili vengono sottoposti a spazzolatura per la rimozione forzata dei parassiti (balanus etc)?	visiva	0	3	
39	L'impresa utilizza vasche sovrapposte a flusso d'acqua verticale (bins)?		visiva	0	0	
40		I bins sono isotermici?	visiva, documentale	0	5	
41	Le vasche o i bins sono costruiti in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?		visiva	0	8	
42	Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?		visiva	0	8	
43	La loro pulizia risulta agevole?		visiva	0	8	
44	L'acqua nelle vasche risulta stagnante?		visiva	20	0	
45	L'acqua nelle vasche è torbida?		visiva	20	0	
46	Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?		visiva	15	0	
47	Il numero dei molluschi presenti nelle vasche risulta eccessivo in rapporto alla quantità d'acqua circolante in esse?		visiva	15	0	
48	L'impresa è in possesso di un impianto di condizionamento dell'acqua?		visiva	0	15	
49	L'acqua risulta avere una temperatura compresa tra i 15 ed i 20°C?		Strumentale	0	10	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
50	Si rileva che l'acqua viene "gettata" troppo violentemente contro i molluschi?		visiva	12	0	
51	Nelle vasche vi sono bolle d'aria molto grandi?		visiva	12	0	
52	La velocità dell'acqua è eccessiva?		visiva	12	0	
53	Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di depurazione?		visiva	0	15	
54	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiate tra loro?		visiva	20	0	
55	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini?		visiva	25	0	
56	L'immissione, il prelievo e la movimentazione dei molluschi tra le vasche è automatizzata senza intervento umano diretto?		visiva	0	10	
57	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo continuo aperto?		visiva, planimetria	0	0	
58		L'acqua viene comunque sottoposta ad un pretrattamento prima di essere immessa nel circuito delle vasche?	visiva, planimetria	0	10	
59		L'acqua viene almeno convogliata in una vasca prima di essere immessa nel circuito affinché avvenga una decantazione dei solidi presenti?	visiva, 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
60		Le vasche hanno flussi d'acqua (carico e scarico) divisi e indipendenti per ognuna di loro o per gruppi funzionali di loro?	visiva, planimetria	0	10	
61		Se la risposta alla domanda precedente è negativa nel senso che un flusso continuo d'acqua percorre tutte le vasche in un ciclo unico, l'impresa è usa immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	visiva, planimetria	0	25	
62	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo chiuso?		visiva, planimetria	0	0	
63		L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?	visiva	0	150	
64		L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	70	
65		L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	
66		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	100	
67		Tale sistema è attivo anche sui virus?	visiva	0	70	
68		Le varie vasche oppure i vari gruppi di bins hanno la circolazione dell'acqua indipendente fra loro almeno fino ai sistemi di depurazione?	visiva	0	50	
69		Se la risposta precedente è negativa, il procedimento di depurazione lungo le varie vasche è disposto in modo che essa risulti essere "sempre avanti"?	Visiva, documentale (planimetria	0	20	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
70	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
71	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	10	
72	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
73	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
74	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
75	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
76	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
77	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
78	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
79	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
80	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
81	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	14	
82	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	14	
83	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
84	Esistono uno o più griglie sifonate per la raccolta delle acque?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
86	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	
87	Le attrezzature per la depurazione sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
88	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
89	Le attrezzature per la depurazione hanno una capacità lavorativa rapportata alla quantità di prodotto presente?		Visiva	0	6	
90	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	6	0	
91		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	6	
92	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
93		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
94		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
95	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
96		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
97	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
98	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
99	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
100	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
101	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	5	0	
102	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	4	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
103	L'impresa ha come fase finale un CSM?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
104		Le due attività sono contigue senza soluzione di continuità?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
105		Il trasferimento dei molluschi bivalvi dal CDM al CSM avviene tramite attrezzature meccaniche senza intervento umano?	Visiva	0	5	
106		Si rilevano rischi nel trasferimento?	Visiva	0	10	
107		E' presente un'ingresso distinto per i molluschi provenienti da zone "A" destinati direttamente al CSM?				
108	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
109		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
110		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
111		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
112		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
113		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
114		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
115		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
116		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
117		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
118		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
119	L'impresa effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
120		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
121		Gli acquirenti vengono a contatto con i molluschi?	visiva	0	6	
122		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	0	6	
123		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	6	0	
124		I molluschi bivalvi posti in vendita al consumatore finale sono tenuti in acqua?				
125	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
126	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si presentano tutti vivi e vitali?		ispettiva	0	30	
127	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?		Visiva	15	0	
128	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?		Visiva	15	0	
129	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?		Visiva	15	0	
130	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
131	Si rilevano confezioni di molluschi poste a temperatura ambiente in attesa di essere vendute?		visiva	12	0	
132	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	8	0	
133	Si rileva la presenza di colli di molluschi bivalvi insudiciati sebbene già insacchettati ed etichettati?		Visiva	15	0	
134	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
135	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
136	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
137	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
138	Il lavaggio dei molluschi lungo la filiera lavorativa risulta sufficiente ad eliminare il fango?		Visiva	0	22	
139	La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?		Visiva	0	12	
140	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
141	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
142	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	4	0	
143	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	5	
144	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
145	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
146	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
147	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli i cui gas di scarico vengono dispersi nell'ambiente stesso potendosi depositare nell'acqua?		visiva	7	0	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
149	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
150		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
151		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
152		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
153		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
154	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, bissi etc) avviene in maniera pratica ed igienica?					
155	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte, i bissi etc sono conservati come S.O.A.?					
156		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
157		Risultano a norma?	visiva	0	3	
158	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	
159	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
160	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
161	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	4	
162	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	14	
163	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	35	
164		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	3	
165		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	4	0	
166	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	9	
167	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	4	
168	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
169	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
170	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	2	
171	Esistono porte a scomparsa?		visiva	3	0	
172	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	
173		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	3	
174	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
175		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	3	
176	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
177	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	4	
178	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	2	
179	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	2	
180	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	6	
181	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	
182	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	10	
183	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	4	
184	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	3	
185	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
186		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
187		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
188		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
189		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
190		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
191	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
192	Il personale è idoeamente abbigliato?		visiva	0	5	
193	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
194	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
195	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
196	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
197	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
198	Il personale è intento a tagliare o comunque ad effettuare operazioni manuali pericolose?		visiva	0	0	
199		Il personale indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)	Visiva	0	5	
200	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
201	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
202	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
203	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
204	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
205	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	
206	La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?		documentale	3	0	
207	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	5	0	
208	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	50	0	
209	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	75	0	
210	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	90	0	
211	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	130	0	
212	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAP VIII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
214	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			40	0	
215		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		80	0	
216		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		250	0	
217	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			24	0	
218	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			70	0	
219	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			50	0	
220	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
221	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	
222	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		