

REGIONE CAMPANIA	
ASL _____	
UU.OO. _____	
SCHEDA CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA E/O DI PRODOTTI ALIMENTARI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA	
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 :A79	

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 delle merci ed un'altra utilizzata per l'uscita dei prodotti finali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
3		Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
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	25	
5	Il trasbordo delle materie (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dal locale adibito all'accettazione delle merci?		Visiva	0	7	
6		La zona deposito ha un'apertura strutturata in maniera tale da permettere lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7		Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i prodotti della pesca 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 prodotti della pesca sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?	Visiva	3	0	
11		Si rileva che, dopo lo scarico, i prodotti della pesca sono lasciati temporaneamente a temperatura ambiente?	Visiva	4	0	
12		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
13	L'impresa è posizionata in modo che lo sbarco possa avvenire direttamente dalle imbarcazioni, evitando il trasporto intermedio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
14		Le attrezzature utilizzate per le operazioni di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?	Visiva	0	5	
15		Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?	Visiva	0	6	
16		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
17		Si rileva che, dopo lo sbarco, i prodotti della pesca sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	3	
18		Si rileva che, dopo lo sbarco, i prodotti della pesca sono lasciati temporaneamente a temperatura ambiente?	Visiva	0	4	
19		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
20	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
21	Esistono uno o più locali adibiti a deposito materie prime?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
22		Le materie prime sono contenute in grandi imballi?	visiva	0	0	
23		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
24		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
25		La merce è distribuita sulle scaffalature?	visiva	0	4	
26		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
27		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
28		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
29		Se la merce necessita della conservazione a temperatura controllata, i/il locale deposito è fornito oppure è costituito da celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	45	
30		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
31		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
32		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
33		Nel caso all'interno di esse siano conservati alimenti di natura diversa, essi sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
34		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
35		Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?	visiva	0	7	
36		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
37		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
38		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
39		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
40		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	0	5	
41		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
42	L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca semilavorati altrove?		visiva, documentale	3	0	
43	Alcuni o tutti i prodotti della pesca in arrivo, giungono allo stato di congelazione?		visiva, documentale	3	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
44	I prodotti ittici freschi da sottoporre a lavorazione sono conservati ad una temperatura massima di 0°C (anche attraverso l'uso di ghiaccio)?		strumentale	0	7	
45		I contenitori eventualmente utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti?	Visiva	0	3	
46	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
47	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
48	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
49	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
50	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	22	
51	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
52	L'impresa produce più tipologie di prodotti?		visiva, documentale	9	0	
53		La lavorazione di tali prodotti avviene contemporaneamente?	Visiva	6	0	
54	Esistono più linee di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
55		Tali linee sono sufficientemente distinte e separate?	Visiva	0	5	
56		Se non esistono più linee di produzione distinte, le varie tipologie di prodotti vengono lavorate almeno in tempi diversi?	Visiva	0	15	
57	Negli alimenti prodotti vengono inclusi anche ingredienti vegetali?		Visiva	10	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
58		La conservazione di tali vegetali è adeguatamente effettuata in modo igienico?	Visiva	0	7	
59		Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?	Visiva	10	0	
60		Nel caso la risposta precedente sia positiva, esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione dei vegetali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
61	L'impresa procede alla macellazione e dissanguamento di pesci?		visiva, documentale	3	0	
62		Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
63		I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?	Visiva	0	5	
64		Il sangue viene raccolto?	Visiva	0	4	
65		Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?	Visiva	0	5	
66		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
67		Dopo il lavaggio vengono immediatamente posti sotto ghiaccio o immessi nelle celle a 0°C?	Visiva	0	5	
68	L'impresa procede all'eviscerazione e/o decapitazione e/o taglio delle pinne dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
69		Dopo l'eviscerazione, i prodotti della pesca vengono abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua pulita?	Visiva	0	5	
70		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
71		Il lavaggio avviene immediatamente dopo l'eviscerazione?	Visiva	0	4	
72		I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica, vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano?	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
73		I fegati, le uova e i lattimi destinati al consumo umano sono immediatamente posti sotto ghiaccio, o conservati ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati?	Visiva	0	5	
74		Dopo il lavaggio i pesci vengono immediatamente posti sotto ghiaccio o immessi nelle celle a 0°C?	Visiva	0	4	
75	Si utilizzano attrezzature pungenti per lo spostamento di grossi pesci?		Visiva	3	0	
76		Si nota che le carni dei suddetti pesci hanno subito danneggiamenti?.	Visiva	10	0	
77	L'impresa pratica il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve?		visiva, documentale	3	0	
78		Viene assicurata per tali pesci la conservazione ad una temperatura non superiore ai - 9°C?	strumentale	0	10	
79	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi, congelati, essiccati o salati?		visiva, documentale	3	0	
80		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
81		Si rileva che i filetti e i tranci di prodotti della pesca freschi restano sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione?	Visiva	3	0	
82		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
83		Se i filetti e i tranci di prodotti della pesca congelati devono mantenere lo stato di congelazione, si rileva che i tempi di permanenza sulla linea produttiva provocano un iniziale scongelamento?	Visiva	0	6	
84	L'impresa procede alla produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente?		visiva, documentale	3	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
85		Si rileva che per la loro produzione vengono utilizzate materie prime diversi dai pesci interi?	Visiva	8	0	
86		La grandezza dei pesci fa sì che essi necessitino della sfilettatura?	Visiva	2	0	
87		Prima dell'utilizzazione come interi o prima della sfilettatura, i pesci vengono eviscerati?	Visiva	0	15	
88		Dopo l'eviscerazione i pesci vengono lavati?	Visiva	0	9	
89		Dopo l'eviscerazione si rileva comunque la presenza di intestini che pertanto è ragionevole pensare che finiscano nelle preparazioni?	Visiva	0	7	
90		I prodotti della pesca separati meccanicamente, sono al più presto congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o sottoposti ad un trattamento stabilizzante?	Visiva	0	6	
91	L'impresa procede alla salatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
92		La conservazione del sale è effettuata in modo sufficientemente igienico?	Visiva	0	7	
93	L'impresa procede all'essiccazione di prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
94		Esiste un locale o cella per l'essiccazione dei prodotti?	Visiva, documentale (planimetria	0	3	
95		In tale locale è assicurata una ventilazione adeguata?	Visiva	0	3	
96		In tale locale esiste un sistema per il controllo della temperatura?	Visiva	0	3	
97		In tale locale esiste un sistema per il controllo dell'umidità?	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
98		L'essiccazione è effettuata all'aperto?	visiva, documentale	10	0	
99	L'impresa procede alla deidratazione di prodotti della pesca essiccati o salati?		visiva, documentale	3	0	
100		La deidratazione è effettuata in acqua corrente?	Visiva	0	15	
101		Se la deidratazione viene effettuata in contenitori o vasche con acqua stagnante, tale acqua viene cambiata con frequenza sufficientemente adeguata durante il ciclo produttivo?	Visiva	0	8	
102		L'acqua contenuta in tali contenitori o vasche viene mantenuta a temperatura di refrigerazione (anche ponendo i contenitori in celle frigo)?	Visiva	0	6	
103		Si rileva che la temperatura dell'acqua contenuta in tali contenitori o vasche era tra 0° e 4°C?	Visiva	0	6	
104		Tali contenitori o vasche sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	6	
105		Si presentano privi di soluzioni di continuità?	Visiva	0	6	
106		Si presentano sufficientemente puliti tenuto conto dell'attività in corso?	Visiva	0	6	
107		Sono costruiti in materiale idoneo al contatto con gli alimenti?	Visiva	0	6	
108	L'impresa procede anche alla marinatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
109		I pesci sottoposti a marinatura vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di - 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	3	
110		Le condizioni di ph, temperatura e ossigenazione e l'eventuale aggiunta di additivi durante la marinatura, garantiscono sufficientemente la sicurezza alimentare per quanto riguarda la possibile sporulazione del clostridium botulinum?	strumentale	0	8	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
111	L'impresa procede anche all'affumicatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
112		Esiste un locale o cella per l'affumicatura dei prodotti?	Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
113		L'affumicatura avviene con fumo naturale?	Visiva	0	0	
114		Il legno utilizzato si presenta privo di verniciatura?	Visiva	0	50	
115		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	35	
116		L'affumicatura avviene con fumo liquido?	Visiva	0	0	
117		Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?	visiva	0	5	
118		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
119	L'impresa procede all'affumicatura a freddo (temperatura non superiore ai 60°C all'interno del prodotto) di aringhe, sgombri, spratti o salmoni selvatici dell'Atlantico o del Pacifico?		visiva, documentale	3	0	
120		Tali pesci vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	4	
121	Nell'impresa avviene anche la cottura di prodotti ittici?		Visiva, documentale	25	0	
122		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni crociate tra crudo/cotto?	visiva	0	25	
123		La conservazione dei prodotti cotti avviene in locali o spazi diversi da quelli destinati agli altri tipi di prodotti?	Visiva	0	15	
124	Nell'impresa avviene anche la cottura di crostacei e molluschi?		visiva, documentale	3	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
125		Dopo la cottura i tempi di raffreddamento sono rapidi?	Visiva	0	8	
126		Per favorire la rapidità del raffreddamento, viene utilizzata acqua potabile?	Visiva	0	5	
127		Il raffreddamento viene portato fino alla temperatura di circa 0°C?	strumentale	0	5	
128		Dopo la cottura si procede alla sgusciatura?	Visiva	3	0	
129		E' effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	12	
130		E' effettuata manualmente?	Visiva	4	0	
131		Dopo la sgusciatura i prodotti vengono al più presto refrigerati o congelati?	Visiva	0	4	
132	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti alimentari?		visiva, documentale	3	0	
133		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
134		L'azienda procede alla glassatura dei pesci?	Visiva	3	0	
135		L'impresa procede alla ricongelazione di molluschi cefalopodi dopo lavorazione e/o porzionatura?	Visiva	6	0	
136	L'impresa procede alla surgelazione dei prodotti alimentari?		visiva, documentale	3	0	
137		I tunnel di congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C entro le 2 ore?	strumentale	0	4	
138	L'azienda utilizza ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	0	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
139		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
140		Le modalità di produzione e conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	0	2	
141	Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati, conservati sotto ghiaccio non imballati, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?		Visiva	0	3	
142	E' presente un deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
143	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria	0	10	
144	Il tipo di alimento prodotto necessita lo stoccaggio a temperatura di refrigerazione?		Visiva	0	0	
145		I/il locale deposito dei prodotti finiti è fornito oppure è costituito da celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria	0	13	
146		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
147		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
148		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
149		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
150		Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?	visiva	0	7	
151		La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?	Visiva	0	8	
152		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata ?	Visiva	13	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
153		I prodotti finiti sono contenuti in grandi imballi?	visiva	0	0	
154		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
155		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	
156		La merce è distribuita sulle scaffalature?	visiva	0	4	
157		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
158		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
159		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
160		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
161		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
162		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
163		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
164		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
165		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	0	5	
166		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
167	Il tipo di alimento prodotto necessita lo stoccaggio a temperatura negativa o di surgelazione?		visiva	0	5	
168		I/il locale deposito dei prodotti finiti è fornito oppure è costituito da celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
169		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
170		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
171		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
172		Le temperature rilevate sono compatibili con lo stato fisico dei prodotti ivi contenuti?	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
173		La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?	Visiva	8	0	
174		I prodotti finiti sono contenuti in grandi imballi?	visiva	0	0	
175		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
176		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	
177		La merce è distribuita sulle scaffalature?	visiva	0	4	
178		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
179		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
180		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
181		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
182		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
183		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
184		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
185		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
186		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	0	5	
187		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
188	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
189	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	0	
190		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
191		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
192		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	
193		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	5	0	
194	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
195	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	4	0	
196	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	4	0	
197	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	3	0	
198	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	4	
199	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	6	
200	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	6	
201	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
202	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
203	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
204	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
205	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
206	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	4	
207	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
208		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
209	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	6	0	
210	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
211	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	4	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
212	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	7	
213	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	7	0	
214		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	7	
215	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature similari in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
216		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	13	
217		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	3	
218	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio delle attrezzature movibili più grandi?		Visiva, documentale	0	12	
219		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	12	
220	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
221		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
222		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
223	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
224		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
225	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	8	0	
226		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
227		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
228	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
229	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
230	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
231	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
232	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
233	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	6	
234	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	6	0	
235	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	5	0	
236	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	
237	Il laboratorio effettua, in una zona distinta da quella di produzione, la vendita diretta al consumatore? (N.B. barrare <u>no</u> se la vendita avviene in un esercizio di vendita annesso al laboratorio stesso)		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
238	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
239		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
240		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	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
241		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
242		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
243		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
244		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
245		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
246		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
247		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
248		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
249		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
250	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
251	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
252	Tutti i prodotti della pesca freschi presentano caratteristiche di freschezza compatibili con il consumo umano?		ispettiva	0	32	
253	I prodotti della pesca conservati o trasformati si presentano tutti in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
254	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	0	100	
255	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	22	0	
256	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
257	Si rileva che i locali vengono utilizzati anche per fini diversi dalla produzione dei prodotti a base di prodotti della pesca?		visiva	15	0	
258	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
259	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
260	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	17	
261	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
262	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
263	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	6	0	
264	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
265	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
266	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	
267	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (planimetrie)	0	7	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
268	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
269	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
270	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
271	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	
272	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
273	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
274		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
275		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
276		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	4	
277		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
278	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
279		Risultano a norma?	visiva	0	4	
280	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: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
281	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
282	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
283	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
284	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
285	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
286		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
287		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
288	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
289	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
290	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
291	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
292	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
293	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
294	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	
295		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
296	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
297		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
298	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
299	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
300	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
301	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
302	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
303	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	
304	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	13	
305	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	5	
306	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	4	
307	E' dotato di armadietti?		visiva	0	6	
308		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	4	
309		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	3	
310		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
311		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	4	
312		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	4	
313	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
314	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
315	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	5	
316	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	4	
317	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	5	
318	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	4	
319	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	4	0	
320	Il personale è intento a tagliare o comunque ad effettuare operazioni manuali pericolose?		visiva	0	0	
321		Il personale indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)	Visiva	0	5	
322	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	6	0	
323	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	5	0	
324	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
325	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
326	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	4	0	
327	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
328	La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?		documentale	3	0	
329	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	6	0	
330	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 10 tonnellate?		documentale	20	0	
331	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 10 e 50 tonnellate?		documentale	45	0	
332	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 50 e 250 tonnellate?		documentale	65	0	
333	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 250 tonnellate?		documentale	100	0	
334	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
335	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
336	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
337	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
338	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
339	L'impresa si occupa del mantenimento in vita di crostacei per la successiva commercializzazione?		Visiva, documentale	5	0	

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
340	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: $A_w < 0,85$ oppure $pH < 4,6$ oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
341	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	15	0	
342		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	
343	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	35	0	
344		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
345	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	70	0	
346		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	25	
347		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	30	0	
348		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	25	0	

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
349	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	80	0	
350		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
351		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
352		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
353		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
354		I prodotti della pesca ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	8	
355	I prodotti in uscita sono prevedibilmente destinati anche alla ristorazione collettiva e/o assistenziale?		Documentale	20	0	
356	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
357	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			40	0	
358		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		100	0	
359		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		250	0	
360	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			32	0	
361	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			90	0	
362	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			70	0	
363	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
364	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	
365	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 GENERALE		0		