

REGIONE CAMPANIA	
ASL _____	
UU.OO. _____	
SCHEDA CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE DI PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA	
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. REGISTRAZIONE/AUTORIZZAZIONE :	
COMPONENTI DEL GRUPPO OPERATORE:	
ANNOTAZIONI :	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		documentale	0	50	
2		La registrazione comprende tutte le attività effettivamente svolte?	visiva	0	20	
3	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	6	
4		Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
5	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	5	
6	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
7	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	23	
8	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	15	
9	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	8	0	
10	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
11	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	10	
12	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
13	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
14	Esiste una zona o locale distinto per il deposito delle materie prime?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
15		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	3	
16		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
17		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
18		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
19		Nei locali deposito esistono celle per la conservazione degli alimenti in regime di refrigerazione e congelazione?	Visiva, documentale	0	8	
20		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
21		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
22		Sono provvisti di sistemi di registrazione delle temperature?	documentale	0	3	
23		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
24		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
25		Le temperature rilevate sono sufficienti per il tipo di alimenti in essi conservati?	visiva	0	7	
26	Esistono uno o più locali adibiti a deposito materie prime?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
27	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
28	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
29	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
30	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
31	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
32	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
33	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
34	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
35	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
36	I locali sono idoneamente rivestiti?		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
37	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
38	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
39	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
40	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
41	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	
42	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
43		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
44	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
45	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
46	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
47	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
48	L'azienda è fornita di invaschettatrice?		Visiva	0	25	
49		L'invaschettatrice ha una capacità oraria sufficiente in riferimento alla mole produttiva, in modo da evitare soste prolungate dei prodotti da confezionare?	Visiva	0	15	
50	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	6	0	
51		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	6	
52	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
53	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
54	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
55	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
56	Le rubinetterie sono manuali?		visiva	4	0	
57	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	2	
58	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
59		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
60	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	7	0	
61		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
62		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	4	
63	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
64	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
65	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
66		Esiste un abbattitore di temperatura?	visiva	0	5	
67	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
68	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	0	
69		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
70		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
71		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	
72		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal deposito si incrocia con il flusso produttivo?	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
73	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
74	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
75	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	5	0	
76	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	4	0	
77	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
78	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
79		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
80		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
81		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
82		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
83		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
84		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	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
85		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
86		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
87		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
88		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
89		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
90	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
91	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
92	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
93	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
94	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
95	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
96	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
97	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
98	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
99	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
100	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
101	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	4	0	
102	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
103	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
104	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	5	
105	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
106	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
107	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
108	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 E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
109	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
110		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
111		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
112		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti?	visiva	0	3	
113		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
114	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	10	
115		Risultano a norma?	Visiva	0	5	
116		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	3	
117		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	6	0	
118		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	3	0	
119	L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?		Visiva	0	4	
120	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	
121	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
122	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
123	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
124	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
125	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
126		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
127		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
128	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
129	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
130	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
131	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
132	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
133	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
134	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	
135		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
136	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
137		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
138	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
139	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
140	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
141	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
142	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
143	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	
144	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	10	
145	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	4	
146	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	3	
147	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
148		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
149		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
150		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
151		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
152		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
153	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
154	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
155	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
156	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
157	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
158	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
159	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
160	Il personale addetto ai tagli indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)		Visiva	0	3	
161	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
162	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
163	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
164	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
165	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
166	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
167	La produzione è a carattere permanente?		documentale	0	3	
168		La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?	documentale	4	0	
169	La produzione dura consecutivamente più di otto ore al giorno?		documentale	6	0	
170	L'azienda produce in media meno di 200 pasti al giorno?		Documentale	20	0	
171	L'azienda produce in media tra i 200 ed i 500 pasti al giorno?		Documentale	40	0	
172	L'azienda produce in media tra i 500 ed i 1500 pasti al giorno?		Documentale	75	0	
173	L'azienda produce in media oltre i 1500 pasti al giorno?		Documentale	110	0	
174	L'ampiezza di tutta la struttura (compreso la zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
175	L'impresa invia i pasti anche in strutture lontane dalla sede produttiva?		Visiva, documentale	22	0	
176	L'impresa fornisce pasti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	27	0	
177	L'impresa fornisce pasti per la refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	27	0	
178	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
179		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
180		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la normale produzione di pasti?	Visiva	23	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
181		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	
182		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
183		I pasti ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
184	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
185	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
186	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			40	0	
187		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		80	0	
188		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		250	0	
189	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			24	0	
190	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			70	0	
191	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			50	0	
192	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
193	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	
194	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		