

REGIONE CAMPANIA	
ASL _____	
UU.OO. _____	
SCHEDA CHECK LIST PER DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI	
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/REGISTRAZIONE :	
COMPONENTI DEL GRUPPO OPERATORE:	
ANNOTAZIONI :	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'impresa effettua il deposito di alimenti di origine animale unitamente ad alimenti diversi da quelli di origine animale?		Visiva, documentale	15	0	
2	L'impresa effettua il deposito di alimenti di una sola tipologia (ad es. prodotti della pesca, oppure ortofrutticoli, oppure carni, oppure bevande, oppure surgelati in genere, etc)?		Visiva, documentale	0	15	
3		L'impresa effettua esclusivamente il deposito di alimenti diversi da quelli di origine animale?	Visiva, documentale	0	6	
4		L'impresa effettua esclusivamente il deposito di alimenti di origine animale?	Visiva, documentale	0	6	
5	Tra gli alimenti depositati figurano alimenti di origine animale contemplati nell'allegato III del Reg. CE 853/04 e pertanto provenienti da stabilimenti riconosciuti?		Visiva, documentale	8	0	
6		Tale tipologia di alimenti di origine animale necessita la conservazione a temperatura controllata?	Visiva, documentale	8	0	
7		Se la precedente risposta è positiva, l'impresa è riconosciuta?	Visiva, documentale	0	30	
8		Il riconoscimento comprende tutte le categorie di alimenti di origine animale depositati la cui conservazione necessita di temperatura controllata?	Visiva, documentale	0	20	
9	Le attrezzature per il deposito (scaffalature, frigoriferi, ganci etc) sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	10	
10	Le porte di accesso dall'esterno sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
11	Le porte di accesso dall'esterno sono dotate di barriere antimosche?		Visiva	0	8	
12	Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?		Visiva	0	4	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
13	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
14		Tale circuito è ben evidenziato?	Visiva	0	5	
15	All'ingresso dei locali di deposito sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
16	Lo scarico delle merci dagli automezzi avviene in maniera coperta?		Visiva	0	10	
17	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
18	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	8	0	
19	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	3	0	
20	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
21		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
22		La parte a ridosso dell'ingresso nel deposito è coperta?	visiva	0	4	
23		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
24		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	3	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
25		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
26		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel deposito?	visiva	0	3	
27		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
28		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
29		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
30	Se l'impresa è riconosciuta, al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
31	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 I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
32	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di carni fresche?		Documentale	0	25	
33	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle carni?		Visiva, documentale (planimetria	20	0	
34		Il carico e lo scarico delle carni è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	20	
35	Il varco di accesso e di uscita delle carni viene utilizzato anche per l'ingresso e l'uscita di altri alimenti?		Visiva	15	0	
36		Si rileva che l'ingresso e l'uscita delle carni avviene contemporaneamente agli altri alimenti?	Visiva	15	0	
37	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
38	Lo scarico delle carni dagli automezzi avviene in maniera coperta?		Visiva	0	20	
39	Il deposito è fornito di uno o più vani di ricevimento per i quarti e mezzene o carni sezionate dopo lo scarico dai mezzi di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria	0	50	
40		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di carni ricevute?	Visiva	0	20	
41		La temperatura locale di ingresso è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	3	
42		Per il tipo di carni commercializzato sarebbe utile la presenza di guidovie per lo smistamento delle carcasse?	Visiva	0	0	
43		Se la risposta alla domanda precedente è positiva, sono presenti tali guidovie?	Visiva	0	15	
44		L'altezza delle guidovie è sufficiente?	Visiva	0	15	
45		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
46		Le porte di accesso dall'esterno sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	8	

CAPITOLO I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
47		Le porte di accesso dall'esterno sono dotate di barriere antimosche?	Visiva	0	12	
48		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	5	0	
49		Esistono altre porte in tale locale?	Visiva	0	0	
50		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	5	
51		Sono a scomparsa?	Visiva	3	0	
52		Hanno le maniglie?	Visiva	4	0	
53		In tale locale esistono finestre?	Visiva	0	0	
54		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
55		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	6	
56		Il locale è idoneamente rivestito?	visiva	0	10	
57		Il locale è idoneamente pavimentato?	Visiva	0	14	
58		Esistono una o più griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
59		Gli angoli di giunzione sono arrotondati?	visiva	0	4	
60		Il locale è sufficientemente illuminato?	visiva	0	4	
61		Se presenti i punti luce artificiale sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque in modo da evitare l'accumulo di polvere?	visiva	0	3	
62		Esistono punti di colò dal soffitto?	Visiva	7	0	
63		Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nel locale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
64		Le rubinetterie sono manuali?	Visiva	0	10	
65		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	sensoriale	0	4	

CAPITOLO I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
66	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione delle carni a temperatura positiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
67		Sono presenti più celle frigo utilizzate ognuna per il deposito delle carni di un'unica specie?	Visiva	0	20	
68		Se la risposta alla domanda precedente è positiva, all'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	6	
69		Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?	Visiva	20	0	
70		Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?	visiva	0	15	
71		Le ganciere all'interno sono poste ad una altezza sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
72		Le carni urtano contro le pareti?	Visiva	10	0	
73		Nelle celle sono presenti carni già sezionate in confezione?	Visiva	0	0	
74		Le carni della domanda di cui sopra sono contenute in grandi imballi?	visiva	0	0	
75		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
76		Sono presenti scaffalature per le carni sezionate e/o confezionate?	visiva	0	4	
77		Tali carni sono distribuite sulle scaffalature?	visiva	0	4	
78		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
79		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
80		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
81		Nel deposito le carni confezionate entrano in contatto con quelle non confezionate?	Visiva	9	0	

CAPITOLO I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
82		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
83		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
84		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
85		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	5	0	
86		Le celle hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	20	
87		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
88		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	Visiva	0	6	
89		Gli angoli di giunzione sono arrotondati?	Visiva	0	5	
90		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
91		Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?	sensoriale, strumentale	0	5	
92		Esistono punti di colò dal soffitto?	Visiva	7	0	
93		Le carni <u>non</u> congelate sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	11	
94		Le frattaglie sono mantenute alla temperatura massima di 3°C?	Strumentale	0	11	
95	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione delle carni a temperatura di congelazione o surgelazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
96		Sono presenti più celle frigo utilizzate ognuna per il deposito delle carni di un'unica specie?	Visiva	0	10	
97		Se la risposta alla domanda precedente è positiva, all'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	6	
98		Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?	Visiva	20	0	
99		Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?	visiva	0	15	

CAPITOLO I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
100		Le ganciere all'interno sono poste ad una altezza sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
101		Le carni urtano contro le pareti?	Visiva	10	0	
102		Nelle celle sono presenti carni già sezionate in confezione?	Visiva	0	0	
103		Le carni della domanda di cui sopra sono contenute in grandi imballi?	visiva	0	0	
104		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
105		Sono presenti scaffalature per le carni sezionate e/o confezionate?	visiva	0	4	
106		Tali carni sono distribuite sulle scaffalature?	visiva	0	4	
107		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
108		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
109		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
110		Nel deposito le carni confezionate entrano in contatto con quelle non confezionate?	Visiva	9	0	
111		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
112		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
113		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
114		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	5	0	
115		Le celle hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	20	
116		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
117		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	Visiva	0	6	
118		Gli angoli di giunzione sono arrotondati?	Visiva	0	5	

CAPITOLO I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
119		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
120		Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?	sensoriale, strumentale	0	5	
121		Esistono punti di collio dal soffitto?	Visiva	7	0	
122		Le carni congelate o surgelate sono mantenute alla temperatura massima di -18°C?	Strumentale	0	13	
123	Le celle sono tutte funzionanti (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola cella o armadio)?		Visiva	0	2	
124	Tutti le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	45	
125	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	35	0	
126	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
127	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	17	
128	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
129	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	6	0	
130	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	6	0	
131	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	
132	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (planimetrie)	0	7	
133	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
134	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
135	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
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 +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
137	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di prodotti della pesca?		Documentale	0	20	
138	Sono presenti un ingresso merci ed una uscita merci distinti?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
139	Il carico e lo scarico delle merci è effettuato almeno in tempi diversi?		Visiva	0	10	
140	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	10	
141	Lo scarico dei prodotti della pesca (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	7	
142	Il deposito è fornito di uno o più vani di ricevimento per i prodotti della pesca dopo lo scarico dai mezzi di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria	0	50	
143		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di prodotti della pesca ricevuti?	Visiva	0	20	
144		Le porte di accesso dall'esterno sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	8	
145		Le porte di accesso dall'esterno sono dotate di barriere antimosche?	Visiva	0	12	
146		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	5	0	
147		La temperatura in tale locale è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	6	
148		Esistono altre porte in tale locale?	Visiva	0	0	
149		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	5	
150		Sono a scomparsa?	Visiva	3	0	
151		Hanno le maniglie?	Visiva	4	0	
152		In tale locale esistono finestre?	Visiva	0	0	
153		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
154		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	6	
155		Il locale è idoneamente rivestito?	visiva	0	10	
156		Il locale è idoneamente pavimentato?	Visiva	0	14	
157		Esistono una o più griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
158		Gli angoli di giunzione sono arrotondati?	visiva	0	4	
159		Il locale è sufficientemente illuminato?	visiva	0	4	
160		Se presenti i punti luce artificiale sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque in modo da evitare l'accumulo di polvere?	visiva	0	3	
161		Esistono punti di colio dal soffitto?	Visiva	7	0	
162		Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?	visiva	4	0	
163		Si nota la presenza di infiltrazioni?	visiva	4	0	
164		Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nel locale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
165		Le rubinetterie sono manuali?	Visiva	0	10	
166		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	sensoriale	0	4	
167		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	
168		Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?	Visiva	0	6	
169		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
170		Si rileva che, dopo lo scarico, i prodotti della pesca sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?	Visiva	3	0	

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
171		Si rileva che, dopo lo scarico, i prodotti della pesca sono lasciati temporaneamente a temperatura ambiente?	Visiva	4	0	
172		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	
173	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti della pesca freschi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
174		Sono sufficienti per l'entità di merce in deposito?	visiva	0	5	
175		I prodotti ittici freschi sono conservati ad una temperatura massima di 0°C (anche attraverso l'uso di ghiaccio)?	strumentale	0	7	
176		La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?	Visiva	0	8	
177		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata ?	Visiva	13	0	
178		I prodotti della pesca non confezionati urtano contro le pareti?	Visiva	9	0	
179		Sono presenti anche altri tipi di prodotti alimentari?	Visiva	13	0	
180		I prodotti sono contenuti in grandi imballi?	visiva	0	0	
181		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
182		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	
183		La merce è distribuita sulle scaffalature?	visiva	0	4	

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
184		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
185		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
186		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
187		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
188		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
189		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
190		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
191		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
192		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	0	5	
193		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
194		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
195		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
196		Le celle o frigoriferi sono tutti funzionanti (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola cella o armadio)?	Visiva	0	2	
197		Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?	sensoriale, strumentale	0	5	
198		Esistono punti di colio dal soffitto?	Visiva	7	0	
199		Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?	visiva	4	0	
200		Si nota la presenza di infiltrazioni?	visiva	4	0	
201	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti della pesca congelati o surgelati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
202		Sono sufficienti per l'entità di merce in deposito?	visiva	0	5	

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
203		I prodotti ittici surgelati sono conservati ad una temperatura massima di -18°C?	strumentale	0	7	
204		La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?	Visiva	0	8	
205		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata ?	Visiva	13	0	
206		I prodotti sono contenuti in grandi imballi?	visiva	0	0	
207		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
208		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	
209		La merce è distribuita sulle scaffalature?	visiva	0	4	
210		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
211		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
212		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
213		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
214		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
215		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
216		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
217		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
218		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	0	5	
219		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
220		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
221		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
222		Le celle o frigoriferi sono tutti funzionanti (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola cella o armadio)?	Visiva	0	2	
223		Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?	sensoriale, strumentale	0	5	
224		Esistono punti di colio dal soffitto?	Visiva	7	0	
225		Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?	visiva	4	0	
226		Si nota la presenza di infiltrazioni?	visiva	4	0	
227	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
228		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
229	L'azienda utilizza ghiaccio per la conservazione anche temporanea dei prodotti della pesca?		Visiva	0	0	
230		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
231		Le modalità di produzione e conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	0	2	
232		I contenitori eventualmente utilizzati per la conservazione temporanea 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	
233	L'impresa procede alla conservazione in vita di crostacei o pesci?		Visiva	0	0	
234		Il sistema di circolo dell'acqua nelle vasche è a circuito chiuso?	Visiva	2	0	

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
235		Se sono presenti più vasche, la stessa acqua circola in tutte le vasche?	Visiva	4	0	
236		E' presente un sistema di filtraggio dell'acqua?	Visiva	0	15	
237		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
238		E' presente un sistema di ossigenazione dell'acqua?	Visiva	0	15	
239		E' presente un sistema di controllo della temperatura dell'acqua?	Visiva	0	8	
240		La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?	Visiva	0	8	
241		Gli animali sono divisi per specie?	Visiva	0	7	
242		Sono messi nelle condizioni sufficientemente idonee per la loro temporanea convivenza?	Visiva	0	6	
243		Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?	Visiva	6	0	
244		Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?	Visiva	6	0	
245		Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?	Visiva	15	0	
246		I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesse?	Visiva	0	5	
247		Si rileva negli animali la presenza di comportamenti riconducibili a stress o che lo possono provocare (ad es. tentato cannibalismo, mutilazioni etc)?	Visiva	15	0	

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
248		La ripartizione degli animali nelle vasche è effettuata per provenienza in modo da non confondere partite diverse ed assicurare la rintracciabilità?	Visiva	15	0	
249	Tutti i prodotti della pesca freschi possono essere inclusi almeno nei livelli minimi previsti dai criteri di freschezza stabiliti dalla normativa comunitaria.?		ispettiva	0	30	
250	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	0	100	
251	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
252	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
253	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	17	
254	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
255	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (planimetrie)	0	6	
256	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
257	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
258	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
259	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
260	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
261	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità degli alimenti ivi depositati?		visiva	7	0	
262	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 I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
263	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		Documentale	0	20	
264	Sono presenti un ingresso merci ed una uscita merci distinti?		Visiva, documentale (planimetria	0	11	
265	Il carico e lo scarico delle merci è effettuato almeno in tempi diversi?		Visiva	0	9	
266	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
267	Se gli alimenti devono essere tenuti a temperatura controllata, nel locale di ingresso la temperatura è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente da quella di trasporto?		Strumentale	0	1	
268	I prodotti alimentari di tipologia diversa sono tenuti sufficientemente separati per non provocare contaminazioni crociate?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
269	I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di merce in deposito?		Visiva	0	20	
270	Le attrezzature per il deposito (scaffalature, frigoriferi etc) sono posizionate e/o costruite in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		Visiva	0	12	
271	Esistono porte?		Visiva	1	0	
272		Sono tutte lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	5	
273		Sono a scomparsa?	Visiva	2	0	
274		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
275	Nei locali deposito sono presenti finestre?		Visiva	0	0	
276		Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
277		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	

CAPITOLO I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
278	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
279	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
280	Esistono uno o più griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
281	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
282	Il locale è sufficientemente illuminato?		visiva	0	3	
283	Se presenti i punti luce artificiale sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque in modo da evitare l'accumulo di polvere?		visiva	0	2	
284	Esistono punti di colò dal soffitto?		Visiva	5	0	
285	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
286	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
287	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	4	0	
288	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	4	0	
289	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nel locale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
290		Le rubinetterie sono manuali?	Visiva	0	3	
291		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	sensoriale	0	2	
292	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	0	

CAPITOLO I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
293		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
294		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
295		Si rileva una eccessiva presenza di merce sulle scaffalature?	visiva	3	0	
296	Gli alimenti confezionati sono conservati su pedane?		visiva	0	0	
297		Le pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
298		Si rileva una eccessiva presenza di merce sulle pedane?	visiva	3	0	
299	Nel deposito gli alimenti confezionati entrano in contatto con quelle non confezionati?		Visiva	8	0	
300	Gli alimenti non confezionati urtano contro le pareti?		Visiva	9	0	
301	I tipi di alimenti conservati necessitano lo stoccaggio a temperatura di refrigerazione?		Visiva	0	0	
302		Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti alla temperatura di refrigerazione?	Visiva, documentale (planimetria	0	30	
303		Sono sufficienti per l'entità di merce in deposito?	visiva	0	5	
304		Nel caso all'interno di esse siano conservati alimenti di natura diversa, essi sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
305		La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?	Visiva	0	8	
306		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 C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
307		I prodotti sono contenuti in grandi imballi?	visiva	0	0	
308		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
309		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	
310		La merce è distribuita sulle scaffalature?	visiva	0	4	
311		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
312		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
313		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
314		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
315		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
316		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
317		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
318		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
319		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	0	5	
320		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
321		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
322		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
323		Le celle o frigoriferi sono tutti funzionanti (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola cella o armadio)?	Visiva	0	2	

CAPITOLO I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
324		Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?	sensoriale, strumentale	0	5	
325		Esistono punti di collio dal soffitto?	Visiva	7	0	
326		Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?	visiva	4	0	
327		Si nota la presenza di infiltrazioni?	visiva	4	0	
328		Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?	visiva	0	7	
329	I tipi di alimenti conservati necessitano lo stoccaggio a temperatura di congelazione o surgelazione?		Visiva	0	0	
330		Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti congelati o surgelati?	Visiva, documentale (planimetria	0	30	
331		I prodotti surgelati sono conservati ad una temperatura massima di -18°C?	strumentale	0	7	
332		La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?	Visiva	0	8	
333		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata ?	Visiva	13	0	
334		I prodotti sono contenuti in grandi imballi?	visiva	0	0	
335		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
336		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	
337		La merce è distribuita sulle scaffalature?	visiva	0	4	
338		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
339		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	

CAPITOLO I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
340		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
341		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuit�?	visiva	0	3	
342		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuit�?	visiva	0	4	
343		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuit�?	visiva	0	4	
344		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
345		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
346		Si rileva la presenza di muffe sulle pareti o sui soffitti?	visiva	0	5	
347		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
348		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
349		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
350		Le celle o frigoriferi sono tutti funzionanti (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola cella o armadio)?	Visiva	0	2	
351		Le condizioni di umidit� e di ventilazione sono idonee?	sensoriale, strumentale	0	5	
352		Esistono punti di collo dal soffitto?	Visiva	7	0	
353		Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?	visiva	4	0	
354		Si nota la presenza di infiltrazioni?	visiva	4	0	
355	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
356	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
357	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
358	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	17	
359	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
360	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (planimetrie)	0	6	

CAPITOLO I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
361	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
362	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
363	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
364	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
365	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
366	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità degli alimenti ivi depositati?		visiva	7	0	
367	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	
368	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	7	
369		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
370		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
371		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
372	Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti?		visiva	0	3	
373	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	
374	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
375	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
376	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
377	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
378	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	35	
379		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
380		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
381	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
382	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	4	
383	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	4	
384	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
385	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
386	Esistono porte a scomparsa?		visiva	4	0	
387	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	
388		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	3	
389	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
390		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	3	
391	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
392	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	4	
393	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
394	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
395	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	7	
396	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 CONTROLL O	SI	NO	
397	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	10	
398	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	4	
399	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	3	
400	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
401		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
402		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	2	
403		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
404		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	3	
405		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
406	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
407	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	6	
408	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	4	
409	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
410	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	4	
411	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	3	
412	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
413	Il personale addetto ai tagli indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)		Visiva	0	4	
414	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	3	0	
415	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	4	
416	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	4	0	
417	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
418	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
419	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
420	Il deposito è in attività tutti i giorni?		documentale	5	0	
421	Il deposito è in attività per più di otto ore al giorno?		documentale	8	0	
422	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di carni fresche in quarti o mezzene?		documentale	40	0	
423		L'azienda commercializza in media meno di 100 tonn. di carni all'anno?	Documentale	15	0	
424		L'azienda commercializza in media tra le 100 ed le 300 tonnellate di carni all'anno?	Documentale	30	0	
425		L'azienda commercializza in media tra le 300 ed le 1000 tonnellate di carni all'anno?	Documentale	50	0	
426		L'azienda commercializza in media oltre le 1000 tonnellate di carni all'anno?	Documentale	75	0	
427		L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?	documentale	65	0	
428		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
429		L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?	documentale	45	0	
430		L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?	documentale	35	0	
431		L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?	documentale	25	0	
432	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di prodotti della pesca?		documentale	40	0	
433		Il volume delle merci in transito può essere considerato piccolo (N.B. come metro di riferimento può essere considerato piccolo un deposito che commercializza meno di 30 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?	Documentale	15	0	

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
434		Il volume delle merci in transito può essere considerato medio (N.B. come metro di riferimento può essere considerato medio un deposito che commercializza tra le 30 e le 100 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?	Documentale	35	0	
435		Il volume delle merci in transito può essere considerato grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato grande un deposito che commercializza tra le 100 e le 500 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?	Documentale	60	0	
436		Il volume delle merci in transito può essere considerato molto grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato molto grande un deposito che commercializza oltre le 500 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?	Documentale	90	0	
437	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di confezioni di latte pastorizzato?		documentale	25	0	
438		Il volume delle merci in transito può essere considerato piccolo (N.B. come metro di riferimento può essere considerato piccolo un deposito che commercializza meno di 50.000 litri di latte/anno)?	Documentale	15	0	
439		Il volume delle merci in transito può essere considerato medio (N.B. come metro di riferimento può essere considerato medio un deposito che commercializza tra i 50.000 ed i 250.000 litri di latte/anno)?	Documentale	35	0	

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
440		Il volume delle merci in transito può essere considerato grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato grande un deposito che commercializza tra i 250.000 ed i 500.000 litri di latte/anno)?	Documentale	60	0	
441		Il volume delle merci in transito può essere considerato molto grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato molto grande un deposito che commercializza oltre i 500.000 litri di latte/anno)?	Documentale	90	0	
442	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti in genere?		documentale	10	0	
443	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti congelati o surgelati in genere?		documentale	5	0	
444	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti in regime di temperatura controllata?		documentale	7	0	
445	Il deposito o una parte di esso è utilizzato come cash and carry?		documentale	4	0	
446	L'impresa è una piattaforma di smistamento?		documentale	4	0	
447	L'impresa funge anche da deposito doganale?		documentale	4	0	
448	L'impresa è un deposito centralizzato per la G.D.O.?		documentale	4	0	
449	Nel deposito si effettua anche il frazionamento delle partite?		documentale	4	0	
450	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
451	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			40	0	
452		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		100	0	
453		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		250	0	
454	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			32	0	
455	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			90	0	
456	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			70	0	
457	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 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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
458	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	
459	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		