

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello ha almeno un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
2		Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?	Visiva, documentale	0	3	
3		Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?	Visiva	0	5	
4		Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	7	
5		Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?	Visiva	0	2	
6		I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?	Visiva	0	2	
7		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	3	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	3	
9		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?	Visiva	0	3	
10		La ventilazione è adeguata?	Visiva	0	3	
11		La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?	Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
13	L'ampiezza dei locali di ricevimento è tale da non ostacolare la visita ante mortem?		Visiva	0	8	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	15	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
16	Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria	0	5	
17	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	5	
18		Tale contenimento è efficace in modo da non provocare dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e contusioni?	Visiva	0	5	
19	Lo stordimento è effettuato con metodi idonei?		Visiva	0	50	
20	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva, documentale (planimetria	0	0	
21	Gli animali vengono storditi individualmente?		Visiva	0	5	
22		L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?	Visiva	0	3	
23		E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?	Visiva	0	3	
24		E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?	Visiva	0	2	
25		E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?	Visiva	0	4	
26		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	3	
27	L'elettroanestesi viene effettuata in bagno d'acqua?		Visiva	0	0	
28		Il livello dell'acqua è regolabile?	Visiva	0	2	
29		Gli animali vengono storditi in gruppo?	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
30		L'intensità e la durata della scarica è sufficiente da far in modo che gli animali passino direttamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte?	Visiva	0	15	
31		Tra le zampe ed i ganci sono apposti contatti umidificati?	Visiva	0	2	
32		Le dimensioni della vasca e la sua profondità sono adeguate al tipo di volatili macellati?	Visiva	0	4	
33		L'acqua trabocca al momento dell'entrata?	Visiva	2	0	
34		L'elettrodo ha la lunghezza della vasca?	Visiva	0	3	
35		La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?	Visiva	0	15	
36	Si notano animali che cominciano riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	15	0	
37	Gli animali vengono abbattuti mediante decapitazione?		Visiva	0	0	
38		La decapitazione è effettuata meccanicamente?	Visiva	0	3	
39		La macchina funziona efficacemente?	Visiva	0	10	
40	Gli animali vengono abbattuti mediante dislocazione del collo?		Visiva	5	0	
41		La iugulazione avviene subito dopo l'abbattimento?	Visiva	0	15	
42	Gli animali vengono abbattuti tramite l'uso di cassoni a vuoto?		Visiva	0	0	
43		Il vuoto viene raggiunto rapidamente?	Visiva	0	10	
44		La depressione è mantenuta fino all'avvenuta morte degli animali?	Visiva	0	10	
45		Gli animali entrano nel cassone già contenuti in un contenitore?	Visiva	0	5	
46	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		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
47	Il macello dispone di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
48	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
49	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	20	
50	Il layout del macello è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
51	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	25	
52	Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
53		La catena di macellazione si svolge in più locali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	35	
54		Se la catena si svolge in un unico locale, e fasi di stordimento, iugulazione, scottatura, spiumatura, eviscerazione sono effettuate in zone della catena nettamente distinte in modo da non provocare contaminazione?	Visiva	0	80	
55		La spiumatura avviene meccanicamente?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
56	Esistono più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
57		Sono nettamente distinte fra loro?	Visiva	0	23	
58	Nel macello ad alcune carcasse vengono aggiunte di condimenti?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
59		Tale operazione avviene in una zona o reparto separato?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
60	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
61		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
62	Le cassette e l'eventuale carta contenuta nelle cassette vengono stoccate in un reparto o zona pulita?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
63	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		Visiva	0	14	
64	Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente?		Visiva	0	6	
65	Il posizionamento delle carcasse nelle cassette rivela possibili pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		Visiva	8	0	
66	Si notano contatti tra carcasse spiumate e carcasse ancora non spiumate?		Visiva	12	0	
67	Il macello è riconosciuto per la macellazione di volatili di specie diverse?		Documentale	20	0	
68		Vengono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie?	Visiva, documentale	0	40	
69	Il macello è riconosciuto anche per la manipolazione di ratiti d'allevamento e di selvaggina selvatica piccola?		Documentale	20	0	
70		Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
71	Dall'ultima check list redatta durante la sorveglianza, risulta che il veterinario ufficiale abbia autorizzato qualche volta il macello alla macellazione di volatili malati o sospetti o da macellare in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie?		Documentale	20	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
72		Durante tali macellazioni sono state adottate misure per evitare contaminazioni?	Documentale	0	10	
73		La macellazione è sempre avvenuta sotto sorveglianza ufficiale?	Documentale	0	10	
74		Prima di venir riutilizzati, i locali sono stati sempre puliti e disinfettati?	Documentale	0	10	
75	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
76		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	15	
77	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
78	Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata?		visiva	3	0	
79	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	2	
80	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
81	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
82	Le porte eventualmente presenti sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
83	Tali porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
84	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
85	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
86	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
87	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
88	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
89	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	10	
90	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	15	
91	Esistono pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
92	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
93	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
94	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	2	
95	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	8	
96	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	4	
97	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
98	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	8	
99	Si evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	10	0	
100		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	10	
101	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
102		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
103	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
104	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
105		Sono dotate di acqua calda?	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
106		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
107	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
108		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	
109	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
110	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	8	0	
111	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	3	0	
112	Il macello è dotato di un impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
113	Se nel macello non esiste l'impianto di depurazione, esso è almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	0	22	
114	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
115	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 +50, -50 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
116	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	15	
117	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	10	
118	All'arrivo gli animali si presentano sani e sufficientemente puliti?		Visiva	0	25	
119	Lo scarico degli animali è attuato al più presto dopo il loro arrivo?		Visiva	0	10	
120	Se ciò non è stato possibile sono assicurate le loro migliori condizioni di benessere?		Visiva	0	20	
121	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da non provocare troppo stress?		Visiva	0	20	
122	La detenzione degli animali nei locali di sosta è attuata in modo tale da assicurare il loro benessere?		Visiva	0	20	
123	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da non provocare troppo stress?		Visiva	0	15	
124	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	
125	L'azienda è in possesso, per ogni lotto di animali presente, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		ispettiva	0	80	
126		Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali?	visiva	0	13	
127		Se non sono giunte 24 ore prima, sono almeno giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?	Documentale	0	7	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
128		L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.	Documentale	0	7	
129		Nel caso previsto dal punto 7 come sopra richiamato, l'operatore ha consegnato tali informazioni al veterinario ufficiale prima di iniziare la macellazione nei casi contemplati dalle lettere a) e c)?	Documentale	0	10	
130		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];	Documentale	0	13	
131		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];	Documentale	0	6	

132		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i medicinali veterinari eventualmente somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati eventualmente sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione?	Documentale	0	13	
133		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?	Documentale	0	13	
134		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?	Documentale	0	6	
135		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];	Documentale	0	3	
136		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?	Documentale	0	2	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
137		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];	Documentale	0	2	
138	L'azienda ha immediatamente notificato al veterinario ufficiale l'arrivo di una partita di animali senza le informazioni di cui sopra?		Documentale	0	20	
139	L'azienda stava procedendo alla macellazione di animali per i quali non era in possesso delle informazioni sopra descritte relative alla catena alimentare?		Visiva, documentale	60	0	
140		Le carni ed i visceri di tali animali sono state conservate separatamente dalle altre carni in attesa della documentazione adeguata?	Visiva	0	60	
141	Si notano incongruenze tra le informazioni che accompagnano gli animali e la situazione effettiva nell'azienda di provenienza o le vere condizioni degli animali oppure che tali informazioni sono deliberatamente intese a fuorviare il veterinario ufficiale?		Visiva, documentale	20	0	
142	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	200	
143	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	25	
144	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	8	0	
145	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
146	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
147	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	7	0	
148	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	3	0	
149	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	
150	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
151	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	6	
152	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
153	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	40	0	
154	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, spennatura, eviscerazione e la tolettatura?		Visiva	15	0	
155	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	20	0	
156	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollecitate?		Visiva	0	5	
157	Le carcasse si presentano sufficientemente pulite?		Visiva	0	15	
158	Si notano contatti tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature?		Visiva	10	0	
159	Si notano contatti tra le carni in osservazione/carni non idonee al consumo umano/sottoprodotti non commestibili e le carni idonee al consumo umano?		Visiva	28	0	
160	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	20	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
161	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	5	
162	Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica, le operazioni riguardanti le diverse specie sono separate nel tempo o nello spazio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
163	Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica, le carcasse non spiumate di piccola selvaggina selvatica sono tenute correttamente nei previsti locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio?		Visiva	0	20	
164	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	10	0	
165	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Visiva	0	10	
166	La refrigerazione avviene per immersione?		Visiva	15	0	
167		L'operatore assicura che siano state prese tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasse, tenendo conto di parametri quali il peso della carcassa, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione?	Documentale	0	10	
168		Tali precauzioni sono da considerarsi sufficienti?	Documentale	0	10	
169		L'impianto viene completamente svuotato pulito e disinfettato almeno una volta al giorno?	Documentale	0	10	
170	Nei locali deposito è assicurata una adeguata aerazione?		Visiva	0	3	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
171	Le guarnizioni delle celle frigo sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	5	
172	Le celle frigo si presentano sufficientemente pulite?		visiva	0	5	
173	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
174	Sono provvisti di sistemi di registrazione delle temperature?		Visiva	0	5	
175	Le celle frigo presentano soluzioni di continuità?		Visiva	4	0	
176	Le celle frigo presentano gli angoli di giunzione arrotondati?		Visiva	0	4	
177	Nei macelli dove avviene la congelazione delle carcasse, si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?		Visiva	15	0	
178	Nel macello alcune carni vengono confezionate?		Visiva	3	0	
179		Il deposito di dette carni avviene unitamente a quelle non confezionate?	Visiva	5	0	
180	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	
181	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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	
182	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, imbrattamenti o contaminazione crociata?		Visiva	10	0	
183	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
184	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		visiva	0	15	
185	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
186	Il momentaneo deposito delle piume e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
187	Esiste un deposito refrigerato per le zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
188	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 IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
189	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
190	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
191	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
192	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
193	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
194		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
195		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
196	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
197	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
198	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
199	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
200	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
201	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
202	Esiste un impianto di aerazione artificiale che convogli l'aria fuori?		visiva	0	0	
203		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
204	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
205		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
206	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
207	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
208	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
209	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
210	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
211	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 V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
212	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	15	
213	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	2	
214	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva, documentale	0	2	
215	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
216		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
217		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	2	
218		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
219		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
220		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
221	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 VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
222	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	6	
223	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	4	
224	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
225	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
226	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	3	
227	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
228	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	5	0	
229	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
230	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	4	0	
231	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
232	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	3	0	
233	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 +8, -8 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
234	La macellazione avviene tutti i giorni feriali?		documentale	10	0	
235	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	10	0	
236	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	25	0	
237	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	50	0	
238	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	100	0	
239	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	
240	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	200	0	
241	La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente, sono tali da consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	20	0	
242	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		documentale	5	0	
243		Esiste una procedura documentata che dimostri il controllo regolare da parte del veterinario ufficiale che l'assistente specializzato ufficiale svolga tali verifiche correttamente?	documentale	0	5	
244	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		documentale	10	0	
245		Gli assistenti specializzati ufficiali utilizzano una procedura documentata per le operazioni e le constatazioni, in modo da permettere al veterinario ufficiale di accertarsi del rispetto delle norme?	documentale	0	5	
246	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria), Audit	0	20	

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
247	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
248	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
249	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
250	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
251	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
252	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 VIII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
253	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			40	0	
254		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		100	0	
255		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		250	0	
256	L'U.O.V. ha proceduto alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			30	0	
257	L'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			100	0	
258	L'U.O.V. ha proceduto alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			60	0	
259	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 CONTROLLO	SI	NO	Punti
260	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	
261	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		