

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente riconosciuta?		documentale	0	50	
2	Lo scarico del latte dalla cisterna di trasporto avviene tramite contenitori che vengono svuotati nel laboratorio?		visiva	8	0	
3	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del laboratorio?		visiva	0	8	
4	L'impresa è strutturata in modo da avere un'apertura destinata al ricevimento delle merci diverse dal latte ed un'altra utilizzata per l'uscita dei prodotti finali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
5		Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
6	Se per l'ingresso delle merci diverse dal latte e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzato la stessa apertura, le operazioni vengono almeno separate nel tempo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
7	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
8	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	15	
9	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	10	
10	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
11	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
12	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	13	
13		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	8	0	
14		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	7	
15		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	6	
16		Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	12	
	Vengono utilizzati dispositivi per la separazione del latte dalle impurità?		visiva	0	5	
		Tali dispositivi sono costituiti da centrifughe?	visiva	0	2	
17		Tali dispositivi sono costituiti da setacci manuali?	visiva	1		

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
18	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	5	
19		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	3	0	
20	Esiste un'attrezzatura per il trattamento termico del latte?		visiva	0	25	
21		E' presente un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
22		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	7	
23		E' presente un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	4	
24		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	10	0	
25	Il trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene manualmente tramite contenitori?		visiva	9	0	
26	Se il trasferimento del latte non avviene manualmente, esso avviene tramite tubazioni in acciaio inox?		visiva	0	5	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	3	0	
28	Se il siero viene avviato all'alimentazione umana, l'azienda è dotata di cisterna refrigerata?		visiva	0	25	
29		Hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	8	
30		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	6	
31	L'impresa produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano prodotti vegetali?		visiva	5	0	
32		Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?	visiva	3	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
33		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	6	
34		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	6	
35	Esiste una zona o locale distinto per il deposito delle materie prime diverse dal latte?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
36		Sono presenti scaffalature?	visiva	0	4	
37		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
38		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
39		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
40	Se le materie prime necessitano la conservazione a temperatura controllata, esistono celle e/o armadi frigoriferi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
41		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
42		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
43		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
44		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
45		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		Le temperature rilevate sono sufficienti per il tipo di alimenti in essi conservati?	visiva	0	7	
47	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
48		Il deposito dei prodotti confezionati avviene in celle o locali distinti da quelli dei prodotti non confezionati?	visiva	0	5	
49	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi?		visiva	0	0	
50		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	14	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
51		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	9	
52	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	0	0	
53		Esistono uno o più locali di stagionatura?	visiva	0	10	
54		Sono idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	5	
55		La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?	visiva	12	0	
56	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti?		visiva	3	0	
57		Viene effettuata con fumo liquido?	visiva	3	0	
58		Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?	visiva	0	3	
59		L'affumicatura viene effettuata con fumo volatile?	visiva	0	0	
60		Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?	visiva	0	7	
61		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
62		Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?	visiva	0	2	
63		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	20	
64		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?	visiva	25	0	
65	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	20	0	
66		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	10	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
67		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	5	
68		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	7	0	
69	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	20	0	
70		La crema proviene da altre imprese?	visiva	4	0	
71		Se proviene da altre imprese, lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	3	
72	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	15	0	
73		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	4	
74		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	6	0	
75		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	70	0	
76	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	0	
77		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
78		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
79		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
80		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	5	0	
81	L'impresa ha un punto vendita annesso?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
82		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	12	0	
83		Nel punto vendita vengono esitati anche alimenti prodotti altrove?	visiva	2	0	
84		Nel caso la risposta alla domanda precedente sia stata positiva, il punto vendita è stato regolarmente registrato ed è in possesso di D.I.A. commerciale?	documentale	0	13	
85	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
86	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	4	
87	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
88	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
89	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
90	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
91	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
92	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
93	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
94	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
95	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
96	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
97	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
98	I locali sono sufficientemente illuminati?		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
99	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	
100	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
101		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
102	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
103	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
104	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
105	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
106	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	6	0	
107		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	6	
108	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
109	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
110	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
111	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
112	Le rubinetterie sono manuali?		visiva	4	0	
113	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	2	
114	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
115		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
116	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
117		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	4	
118	Esistono punti di colò dal soffitto?		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
119	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
120	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
121	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
122	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	6	0	
123	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	6	0	
124	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
125	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
126		E' utilizzata da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
127		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
128		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
129		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
130		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
131		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
132		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punt
133		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
134		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
135		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
136		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
137	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
138	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	12	0	
139		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	5	
140	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	0	8	
141	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
142	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
143	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
144	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
145	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
146	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	
147	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
148	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
149	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
150	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	4	0	
151	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
152	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
153	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	5	
154	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
155	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
156	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
157	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	
158	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
159		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
160		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
161		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
162		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
163	L'azienda è fornita di cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
164	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	
165	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
166	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
167	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
168	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
169	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
170		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
171		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
172	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
173	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
174	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
175	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
176	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
177	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
178	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	
179		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
180	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
181		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
182	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
183	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
184	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
185	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
186	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
187	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	
188	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	10	
189	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	4	
190	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	3	
191	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
192		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
193		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
194		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
195		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
196		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
197	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
198	Il personale è idoeamente abbigliato?		visiva	0	5	
199	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
200	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
201	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
202	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
203	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
204	Il personale addetto ai tagli indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)		Visiva	0	3	
205	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
206	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
207	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
208	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
209	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
210	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
211	La produzione è a carattere permanente?		documentale	0	3	
212		La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?	documentale	4	0	
213	La produzione dura consecutivamente più di otto ore al giorno?		documentale	6	0	
215	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	50	0	
216	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	10	0	
217		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	10	0	
218	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	8	0	
219	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	30	0	
220	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	15	0	
221	L'azienda produce ricotta?		visiva	10	0	
222	L'azienda produce burro?		visiva	10	0	
223	L'azienda produce latti fermentati?		visiva	10	0	
224	L'azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	15	0	
225	L'azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	30	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
226	L'azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	60	0	
227	L'azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	100	0	
228	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
229	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
230	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
231	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
232	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
233	L'impresa fornisce prodotti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	27	0	
234	L'impresa fornisce prodotti presumibilmente destinati alla refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	27	0	
235	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
236		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
237		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti lattiero-caseari di uso comune?	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
238		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	
239		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
240		I prodotti lattiero-caseari ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
241	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
242	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 VIII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
243	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			40	0	
244		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		80	0	
245		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		250	0	
246	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			24	0	
247	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			70	0	
248	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			50	0	
249	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
250	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	
251	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		