

REGIONE CAMPANIA	
ASL _____	
UU.OO. _____	
<b>SCHEDA CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE</b>	
REV. 2 DEL 01/08/08	
O.S.A. :	
LEGALE RAPPRESENTANTE:	
<u>SEDE OPERATIVA SOTTOPOSTA A ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA</u>	
VIA:	N.
COMUNE :	
N. RICONOSCIMENTO :	
COMPONENTI DEL GRUPPO OPERATORE:	
ANNOTAZIONI :	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente riconosciuta?		documentale	0	150	
2	L'impresa è strutturata in modo da avere un'apertura destinata al ricevimento delle merci ed un'altra utilizzata per l'uscita dei prodotti finali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
3		Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
4	Se per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzato la stessa apertura, le operazioni vengono almeno separate nel tempo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
5	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
6	Oltre alle carni, i prodotti contengono anche ingredienti vegetali?		Visiva	10	0	
7		Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?	Visiva	10	0	
8		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	6	
9		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione dei vegetali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
10	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	22	
11	Il trasbordo delle materie (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	7	
12		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico della merce direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
13	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
14	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
15	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		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
16	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
17	Esistono uno o più locali adibiti a deposito materie prime?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
18		I/il locale deposito è fornito oppure è costituito da celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
19		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
20		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
21		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
22		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
23		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
24		Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?	visiva	0	7	
25	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
26	Il tipo di alimento prodotto necessita lo stoccaggio a temperatura di refrigerazione?		Visiva	8	0	
27		I/il locale deposito dei prodotti finiti è fornito oppure è costituito da celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
28		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
29		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
30		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
31		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
32		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
33		Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?	visiva	0	7	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
34	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
35	Esiste un locale o cella per l'essicamento dei prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
36		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	10	
37	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti?		visiva	3	0	
38		Viene effettuata con fumo liquido?	visiva	3	0	
39		Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?	visiva	0	3	
40		L'affumicatura viene effettuata con fumo volatile?	visiva	0	0	
41		Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?	visiva	0	7	
42		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
43		Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?	visiva	0	2	
44		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	20	
45		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?	visiva	25	0	
46	Nell'impresa avviene anche la produzione di prodotti a base di carne cotti? (Es. mortadelle etc)		Visiva, documentale	25	0	
47		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni crociate tra crudo/cotto?	visiva	0	25	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
48		La conservazione dei prodotti cotti avviene in locali o spazi diversi da quelli destinati agli altri tipi di prodotti?	Visiva	0	15	
	L'impresa pratica il disosso dei prosciutti?		Visiva	5	0	
		L'impresa è dotata di macchinari per tale operazione?	Visiva	0	5	
		I prosciutti vengono cuciti dopo il disosso?	Visiva	0	4	
		La cucitura è effettuata con ciappette?	Visiva	2	0	
		La cucitura è effettuata con filo?	Visiva	0	0	
		La cucitura con filo è effettuata da apposito macchinario?	Visiva	0	2	
	L'impresa pratica l'affettatura di prodotti a base di carne?			5	0	
49	Si rilevano nell'impresa uno o alcuni dei seguenti organi di cui si possa ragionevolmente pensare l'uso per la produzione di prodotti a base di carne: a) organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli; b) organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica; c) cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari; d) occhi e le palpebre; e) condotto auditivo esterno; f) tessuti cornei; g) nei volatili, la testa - ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola - l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale?		Visiva	40	0	
50	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
51	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	

52	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	4	0	
53	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	4	0	
54	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	3	0	
55	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	4	
56	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	6	
57	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	6	
58	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
59	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
60	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
61	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
62	I locali sono sufficientemente illuminati?		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
63	Se presenti i punti luce artificiale sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?		visiva	0	4	
64	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
65		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
66	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	6	0	
67	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
68	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	4	
69	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	7	
70	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	7	0	
71		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	7	
72	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
73	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
74	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
75	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
76	Le rubinetterie sono manuali?		visiva	5	0	
77	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	3	
78	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
79		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
80	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	8	0	
81		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
82		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
83	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
84	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
85		La temperatura è uguale o inferiore ai 12°C?	strumentale	0	3	
86	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
87	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
88	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
89	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	6	
90	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	6	0	
91	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	5	0	
92	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	30	0	
93	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	0	
94		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
95		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
96		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	
97		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	5	0	



CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
98	Il laboratorio effettua, in una zona distinta da quella di produzione, la vendita diretta al consumatore? (N.B. barrare <u>no</u> se la vendita avviene in un esercizio di vendita annesso al laboratorio stesso)		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
99	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
100		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
101		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
102		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
103		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
104		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
105		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
106		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
107		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
108		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
109		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
110		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
111	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
112	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
113	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
114	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	22	0	
115	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
116	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
117	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
118	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	17	
119	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
120	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
121	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	6	0	
122	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	6	0	
123	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
124	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	
125	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (planimetrie)	0	7	
126	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
127	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
128	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
129	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
130	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
131		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
132		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
133		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	4	
134		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
135	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
136		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
137		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
138		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
139		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
140	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
141	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
142	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
143	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
144	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
145	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
146		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
147		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
148	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
149	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
150	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
151	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
152	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
153	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
154	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	
155		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
156	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
157		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
158	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
159	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
160	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
161	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
162	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
163	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	
164	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	13	
165	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	5	
166	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	4	
167	E' dotato di armadietti?		visiva	0	6	
168		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	4	
169		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	3	
170		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
171		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	4	
172		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	4	
173	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
174	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
175	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	5	
176	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	4	
177	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	5	
178	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	4	
179	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	4	0	
180	Il personale addetto ai tagli indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)		Visiva	0	5	
181	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	6	0	
182	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
183	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	5	0	
184	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
185	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	4	0	
186	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
187	La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?		documentale	3	0	
188	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	6	0	
189	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	25	0	
190	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	60	0	
191	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	100	0	
192	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
193	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
194	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
195	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
196	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
197	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
198	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	



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
199	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	15	0	
200		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	
201	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	35	0	
202		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
203	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	70	0	
204		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	25	
205		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	30	0	
206		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	25	0	
207	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale (planimetria)	60	0	
208		La loro produzione avviene in una zona sufficientemente distinta?	Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
209		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti a base di carne di uso comune?	visiva	40	0	
210		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	visiva	0	30	

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		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	50	0	
212		I prodotti a base di carne ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	20	
213	I prodotti in uscita sono prevedibilmente destinati anche alla ristorazione collettiva e/o assistenziale?		Documentale	50	0	
214	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

## CAPITOLO VIII: PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
215	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			40	0	
216		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		100	0	
217		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		250	0	
218	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			32	0	
219	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			90	0	
220	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			70	0	
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 +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
222	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	
223	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		