

<b>REGIONE CAMPANIA</b>	
<b>ASL</b> _____	
<b>UU.OO.</b> _____	
<b>SCHEDA CHECK LIST PER CENTRO RACCOLTA LATTE</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	50	
2	L'impresa raccoglie latte di più specie diverse?		Visiva, documentale	30	0	
3		Esistono cisterne dedicate esclusivamente ad ogni specie diversa?	Visiva, planimetria	0	25	
4		Se le cisterne vengono utilizzate per più specie a seconda delle necessità del momento, viene ben identificato su ogni cisterna il tipo di latte presente in quel momento?	Visiva	0	15	
5		Dalla valutazione del rischio esiste il pericolo che possano miscelarsi involontariamente latti di specie diversa?	Visiva	15	0	
6	L'impresa raccoglie colostro?		Visiva, documentale	30	0	
7		Esistono cisterne dedicate esclusivamente al colostro?	Visiva, planimetria	0	25	
8		Se le cisterne vengono utilizzate per latte o colostro a seconda delle necessità del momento, viene ben identificato su ogni cisterna l'effettiva presenza in quel momento?	Visiva	0	15	
9		Dalla valutazione del rischio esiste il pericolo che possano miscelarsi involontariamente latte e colostro?	Visiva	15	0	
10	Lo scarico del latte dalla cisterna di trasporto avviene tramite contenitori che vengono svuotati nel laboratorio?		visiva	20	0	
11		Per la movimentazione dei contenitori, si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità del latte?	visiva	12	0	
12	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del laboratorio?		visiva	0	20	
13	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite contenitori?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	

### CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
14	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite tubazioni in acciaio inox?		visiva	0	25	
15	Oltre a quelli della domande precedenti, esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
16	Il layout delle attrezzature è disposto in modo che il flusso risulti essere “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
17	I locali sono sufficientemente ampi?		visiva	0	10	
18	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
19	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
20	Le cisterne sono in acciaio inox?		visiva	0	20	
21		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	8	0	
22		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	25	
23		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	12	
24		Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	14	0	
25		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	6	
26	Esistono centrifughe e/o altri dispositivi per la separazione delle impurità dal latte?		visiva	0	8	
27	Esistono attrezzature per il trattamento termico del latte?		visiva	0	30	
28		E' presente un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
29		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	10	
30		E' presente un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	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
31		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	
32	Il trasferimento del latte tra i vari macchinari e cisterne avviene manualmente tramite contenitori?		visiva	14	0	
33	Se il trasferimento del latte non avviene manualmente tramite contenitori, esso avviene tramite tubazioni in acciaio inox?		visiva	0	5	
34	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
35	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
36	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
37	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
38	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
39	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
40	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
41	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
42	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
43	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
44	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	

**CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
45	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
46	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
47	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	
48	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	0	5	
49	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
50	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
51	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	3	
52	L'altezza delle tubature è tale da ostacolare la loro pulizia e la rimozione della polvere?		Visiva	0	3	
53	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
54	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	6	0	
55		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	6	
56	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
57	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
58	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	

**CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
59	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
60	Le rubinetterie sono manuali?		visiva	4	0	
61	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	2	
62	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
63		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
64	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
65	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Se possibile effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	7	
66	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
67	Le cisterne sono autopulenti?		visiva	0	10	
68	Si rilevano rischi di contaminazione chimica del latte con i materiali di sanificazione?		visiva	25	0	
69	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
70	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	6	0	
71	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	6	0	
72	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui uso non è consentito nel latte?		visiva	20	0	

### CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
73	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
74		E' utilizzata da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
75		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
76		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
77		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
78		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
79		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
80		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
81		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
82		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
83		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
84		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
85	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
86	Il latte stoccato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	25	0	
87		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	10	
88	All'esame ispettivo si rileva la presenza di latte non più idoneo al consumo umano?		ispettiva	0	50	
89	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni del latte?		visiva	17	0	
90	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	17	0	
91	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
92	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	9	
93	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
94	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
95	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
96	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	4	0	
97	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui di latte?		visiva	5	0	



## CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
98	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	
99	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	8	
100	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
101	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
102	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
103	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 +15, -15 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	
104	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
105		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
106		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
107		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate?	visiva	0	2	
108		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
109	Esiste un contenitore destinato esclusivamente allo stoccaggio di latte non più idoneo al consumo umano?		Visiva, planimetria	0	20	
110	Il latte non più idoneo al consumo umano è trattato come S.O.A.?		Visiva, documentale	0	40	
111	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	
112	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
113	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
114	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
115	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
116	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
117		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
118		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
119	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
120	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
121	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
122	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
123	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
124	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
125	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	
126		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
127	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
128		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
129	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
130	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
131	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
132	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
133	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
134	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	6	
135	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 V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
136	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	8	
137	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	3	
138	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	3	
139	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
140		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
141		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
142		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
143		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
144		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
145	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
146	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
147	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
148	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
149	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
150	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
151	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
152	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
153	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
154	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
155	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
156	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	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 +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
158	L'azienda raccoglie in media meno di 1.000 litri di latte al giorno?		Documentale	25	0	
159	L'azienda raccoglie in media tra i 1.000 litri ed i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	50	0	
160	L'azienda raccoglie in media oltre i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	80	0	
161	L'impresa esporta latte verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
162	L'impresa esporta latte anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
163	L'impresa non esporta ma invia latte ad aziende site in ambito nazionale?		documentale	45	0	
164	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma invia latte ad aziende site in ambito regionale?		documentale	35	0	
165	L'azienda invia latte esclusivamente ad aziende site nell'ambito della ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
166	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
167	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 +15, -15 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
168	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			40	0	
169		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		80	0	
170		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		250	0	
171	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			20	0	
172	Durante la presente ispezione, l'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			60	0	
173	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			40	0	
174	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
175	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	
176	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		