

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	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	25	
7	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
8		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
9	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
10	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
11	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
12	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
13	Esistono uno o più locali adibiti a deposito delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
14		I/il locale deposito è fornito oppure è costituito da celle e/o armadi frigoriferi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
15		Sono sufficienti per la quantità di carni in arrivo?	visiva	0	6	
16		Hanno indicatori di temperatura?	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
17		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	4	
18		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
19		Sono divise per specie animali?	visiva	0	5	
20		Se non sono divise per specie animali, si evidenziano contatti o possibilità di contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
21	Il laboratorio è fornito di celle o frigoriferi per la conservazione delle carni prodotte?		Visiva	0	80	
22		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	35	
23		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	14	
24		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
25		Esistono celle separate per il magazzinaggio di carni confezionate e non confezionate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
26		Nel caso che il laboratorio non disponga dei locali di cui alla domanda precedente, per ovviare a tale carenza le carni confezionate e non confezionate sono immagazzinate in momenti diversi?	Visiva	0	14	
27		Nel caso di conservazione di carni confezionate e non confezionate negli stessi locali e nello stesso tempo (vedi le due domande precedenti), si ravvisano modalità di conservazione che possano provocare la contaminazione delle carni?	Visiva	19	0	
28		Per la conservazione delle carni delle varie specie animali, esistono celle o banchi frigo divise?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
29		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
30	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
31	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		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
32	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
33	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	4	0	
34	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	4	
35	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	
36	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	3	0	
37	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
38	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
39	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	12	
40	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
41	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
42	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
43	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
44	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	
45	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	
46		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
47	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
48	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
49	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	12	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
50	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
51	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	2	
52		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
53	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
54		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	9	0	
56	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?			0	13	
57	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?			0	4	
58	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?			0	7	
59	La U.O.Vet. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?			8	0	
60		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?		0	13	
61	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
62		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
63	Si evidenziano punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
64	Le attrezzature sono tutte funzionanti (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)?		visiva	0	7	
65	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	4	
66	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	8	0	
67	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		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
68	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	40	0	
69	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	24	
70		La temperatura è uguale o inferiore ai 12°C?	strumentale	0	17	
71	Nel laboratorio vengono effettuate anche le operazioni di eviscerazione delle oche e delle anatre destinate alla produzione di "foie gras", precedentemente stordite, dissanguate e spiumate nell'azienda di ingrasso?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
72		Il laboratorio dispone di locali separati adibiti a tale scopo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	27	
73	Nel laboratorio vengono effettuate anche le operazioni di eviscerazione differita di pollame?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
74		Il laboratorio dispone di locali separati adibiti a tale scopo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	27	
75	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	0	
76		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
77		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
78		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	
79		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	5	0	
80	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
81		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	2	0	
82		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
83		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
84		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
85		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	2	0	
86		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
87		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
88		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
89		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
90		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	4	
91		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
92	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
93	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 +25, -25 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
94	Vengono sezionate carni di più specie animali?		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
95		Tra queste specie figurano anche carni di volatili domestici?	Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
96		Sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie?	Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
97		Esistono linee di sezionamento distinte per specie?	Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
98	Si evidenzia che al laboratorio giungono mezzene bovine già sezionate in più di tre pezzi?		Visiva	7	0	
99	Il tempo di attesa per il sezionamento delle carcasse dall'arrivo al momento di inizio delle operazioni risulta eccessivamente lungo?		Visiva	9	0	
100	Durante le operazioni di sezionamento le carni di ungulati risultano avere una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	16	
101	Durante le operazioni di sezionamento le frattaglie di ungulati risultano avere una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	16	
102	Durante le operazioni di sezionamento le carni di pollame e lagomorfi risultano avere una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	16	
103	Una volta sezionate, le carni vengono prontamente immesse in locali refrigerati per mantenerle ad una temperatura non superiore a 3°C per le frattaglie, 7°C per le carni di ungulati, 4°C per pollame e lagomorfi?		Strumentale	0	16	
104	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
105	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni?		visiva	22	0	
106	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
107	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
108	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	
109	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
110	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
111	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	6	0	
112	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	2	0	
113	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	4	0	
114	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	5	0	
115	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
116	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
117	Sono presenti animali?		visiva	25	0	
118	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	50	0	
119	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 +25, -25 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 CONTROLL O	SI	NO	
120	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
121		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
122		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
123		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	4	
124		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
125	La separazione e raccolta dei S.O.A. nei locali di lavorazione sono attuate in modo sufficientemente igienico da non creare rischi di contaminazione?		visiva	0	10	
126	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
127	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	10	
128		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
129		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
130		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
131		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
132	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	
133	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	50	
134	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
135	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	6	
136	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	18	
137	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	45	
138		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	5	
139		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	6	0	
140	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	12	
141	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	6	
142	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	5	
143	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	
144	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	4	
145	Esistono porte a scomparsa?		visiva	5	0	
146	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 CONTROLL O	SI	NO	
147		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	5	
148	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
149		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	5	
150	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
151	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	6	
152	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
153	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	4	
154	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	9	
155	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	
156	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	15	
157	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	2	0	
158	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	2	
159	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
160	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
161		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
162		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
163		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
164		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
165		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
166	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
167	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
168	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
169	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
170	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
171	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
172	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
173	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
174	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
175	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
176	Si nota personale che mangia durante il lavoro?					
177	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
178	La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?		documentale	4	0	
179	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	6	0	
180	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	25	0	
181	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	60	0	
182	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	100	0	
183	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
184	L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?		documentale	15	0	
185	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
186	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
187	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
188	Le carni in uscita sono prevedibilmente destinate anche alla ristorazione collettiva e/o assistenziale?		Documentale	50	0	
189	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
190	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			40	0	
191		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		100	0	
192		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		250	0	
193	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			35	0	
194	Durante la presente ispezione, l' U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			90	0	
195	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			70	0	
196	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
197	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	
198	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		