

REGIONE CAMPANIA	
ASL _____	
UU.OO. _____	
SCHEDA CHECK LIST PER LABORATORIO FUNZIONALMENTE ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA	
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. REGISTRAZIONE/AUTORIZZAZIONE :	
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 registrata o autorizzata?		documentale	0	25	
2		La registrazione comprende tutte le attività effettivamente svolte?	visiva	0	8	
3	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	3	
4		Oltre a quelli della domanda precedente, esiste un ulteriore ingresso per il personale?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
5	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	3	
6	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
7	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	1	
8	Nei locali vengono lavorati più tipi di prodotti alimentari o più categorie di prodotti alimentari aventi caratteristiche diverse?		Visiva	8	0	
9		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
10	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	4	
11	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	10	
12	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
13	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
14	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
15	Esistono uno o più locali adibiti a deposito materie prime?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
16	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
17	Nei depositi sono presenti scaffalature?		visiva	0	4	
18	Le scaffalature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
19	Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?		visiva	3	0	
20	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
21	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
22	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
23	Le porte hanno le maniglie?		Visiva	2	0	
24	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	2	0	
25	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	1	0	
26	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	2	
27	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	2	
28	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	3	
29	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
30	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
31	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
32	Esistono uno o più pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
33	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
34	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	
35	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
36		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
37	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	3	0	
38	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
39	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	1	
40	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	2	
41	La U.O. evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	2	0	
42		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	2	
43	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
44	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	3	
45	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	3	
46	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
47	Le rubinetterie sono manuali?		visiva	2	0	
48	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	1	
49	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	3	0	
50		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
51		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
52	Esistono punti di collio dal soffitto?		visiva	2	0	
53	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	1	
54	Se le materie prime necessitano la conservazione a temperatura controllata, esistono celle e/o armadi frigoriferi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
55		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	2	
56		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
57		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
58		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
59		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
60		Le temperature rilevate sono sufficienti per il tipo di alimenti in essi conservati?	visiva	0	4	
61	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	2	0	
62		Esiste un abbattitore di temperatura?	visiva	0	3	
63	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti simili?		visiva	12	0	
64		Anche se posta all'esterno dei locali cucina , tale postazione è strutturata in maniera sufficientemente igienica (p.e. evitando che gli avventori abbiano contatto diretto con gli alimenti o con i piani di preparazione)?	visiva	0	12	
65		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	4	
66		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
67	Le attrezzature sono tutte funzionanti? (N.B. Effettuare la prova di funzionamento di ogni singola attrezzatura)		visiva	0	2	
68	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	0	
69		E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di tale materiali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
70		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
71		Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?	visiva	9	0	
72		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	5	0	
73	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
74	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	2	
75	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	2	0	
76	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	2	0	
77	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
78	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
79		E' utilizzato da altre aziende e/o persone?	visiva	1	0	
80		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
81		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
82		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
83		C'è presenza di bancali e/o imballaggi usati poggiati a terra?	visiva	1	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
84		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	1	
85		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
86		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	1	0	
87		La porta d'accesso al laboratorio è lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
88		Tra porta e laboratorio è presente una barriera antimosche?	visiva	0	2	
89		Si notano presenze o tracce della presenza di animali?	visiva	4	0	
90	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
91	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
92	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	15	0	
93	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
94	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	6	0	
95	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
96	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	10	
97	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
98	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
99	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	2	0	
100	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	2	0	
101	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	2	0	
102	Si rileva la presenza di muffe?		visiva	3	0	

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
103	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	2	
104	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	3	0	
105	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
106	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
107	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	
108	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	4	
109		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
110		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
111		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	1	
112		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
113	Se l'impresa produce S.O.A., sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	5	
114		Risultano a norma?	Visiva	0	5	
115		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	3	
116		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	6	0	
117		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	3	0	
118	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	
119	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
120	I servizi igienici sono gli stessi dell'esercizio di vendita?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
121		SE LA RISPOSTA E' POSITIVA PASSARE DIRETTAMENTE AL PROSSIMO CAPITOLO				
122	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
123	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	3	
124	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	12	
125	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
126		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
127		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	
128	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
129	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
130	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
131	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
132	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
133	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
134	Esiste un impianto di aerazione artificiale che convogli l'aria fuori?		visiva	0	0	
135		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	2	
136	Il servizio igienico è fornito di finestra?		visiva	0	0	
137		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
138	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
139	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
140	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
141	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
142	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	5	
143	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	
144	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	5	
145		SE LA RISPOSTA E' POSITIVA PASSARE DIRETTAMENTE AL PROSSIMO CAPITOLO				
146	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	2	
147	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
148	E' dotato di armadietti?		visiva	0	2	
149		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
150		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	1	
151		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
152		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
153		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
154	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
155	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	3	
156	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
157	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	2	
158	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
159	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
160	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
161	Il personale addetto ai tagli indossa protezioni di sicurezza? (Es. guanti di maglie ferro, grembiuli di maglie di ferro etc)		Visiva	0	2	
162	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	4	0	
163	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	4	
164	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	3	0	
165	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
166	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
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 +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
168	La produzione è a carattere permanente?		documentale	0	2	
169		La lavorazione avviene tutti i giorni feriali?	documentale	2	0	
170	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		documentale	4	0	
171	Il laboratorio fornisce anche aziende esterne?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
172	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	13	0	
173	L'azienda presumibilmente ha un bacino di utenza anche provinciale/ regionale?		documentale	35	0	
174	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
175	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: $A_w < 0,85$ 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	5	0	
176	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	12	0	
177		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	12	0	
178	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	25	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
179		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	7	
180		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	8	0	
181		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	7	0	
182	Il laboratorio fornisce anche aziende che effettuano la ristorazione collettiva e/o assistenziale?		Documentale	8	0	
183	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
184	La presente ispezione porterà all' emissione di prescrizioni?			30	0	
185		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		40	0	
186		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l' interruzione della produzione?		200	0	
187	La presente ispezione porterà alla contestazione di illecito amministrativo?			10	0	
188	Durante la presente ispezione, l' U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			30	0	
189	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			23	0	
190	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 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
191	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	6	
192	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		