



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative

Parte 4 di 5

Check list (Rev. 3)

INDICE

CHECK LIST PER DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI	2
CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA E/O DI PRODOTTI ALIMENTARI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA .	32
CHECK LIST PER MOLINI.....	63
CHECK LIST PER LABORATORIO/INDUSTRIA	79
CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO.....	102
CHECK LIST PER MERCATO ITTICO E IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE.....	125
CHECK LIST PER STABULARI PER LA SPERIMENTAZIONE ANIMALE.....	148
CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO DI MANGIMI	157
CHECK LIST PER MANGIMIFICIO	168

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'impresa effettua il deposito di alimenti di una sola tipologia (ad es. prodotti della pesca, oppure ortofrutticoli, oppure carni, oppure bevande, oppure surgelati in genere, etc)?		Visiva, documentale	0	13	
2		L'impresa effettua esclusivamente il deposito di alimenti diversi da quelli di origine animale?	Visiva, documentale	0	6	
3	Le porte di accesso dall'esterno sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
4	Le porte di accesso dall'esterno sono dotate di barriere antimosche?		Visiva	0	8	
5	Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?		Visiva	4	0	
6	La parte a ridosso dell'ingresso nel deposito è coperta?		visiva	0	4	

7	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
8		Tale circuito è ben evidenziato?	Visiva	0	5	
9	All'ingresso dei locali di deposito sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
10	Il locali del deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	10	
11	Il locali del deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
12	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
13	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
14	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
15	Nel deposito, oltre a quelle di ingresso dall'esterno, esistono altre porte?		Visiva	1	0	
16		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
17		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
18		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
19	Nel deposito sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
20		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
21		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

22	Il deposito è sufficientemente illuminato?		visiva	0	4	
23	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
24		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
25	Nel deposito esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nel locale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
26		Le rubinetterie sono manuali?	Visiva	7	0	
27		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	sensoriale	0	4	
28	All'interno dei locali, per la movimentazione dei contenitori, vengono utilizzati veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità degli alimenti ivi depositati?		visiva	7	0	
29	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
30	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
31	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	17	
32	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
33	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
34	Nel deposito si rilevano punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
35	Si nota la presenza di infiltrazioni ai soffitti o alle pareti?		visiva	6	0	
36	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
37	Sono presenti animali?		visiva	15	0	

38	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	23	0	
39	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono depositati e/o manipolati alimenti?		visiva	4	0	
40		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
41	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
42		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
43		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	3	0	
44		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel deposito?	visiva	0	3	
45		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
46		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
47		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
48	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 I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
49	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di carni fresche sezionate, in carcasse, mezzene e/o quarti?		Documentale	0	70	
50	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
51		Il carico e lo scarico delle carni è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	10	
52	Il varco di accesso e di uscita delle carni viene utilizzato anche per l'ingresso e l'uscita di altri alimenti?		Visiva	13	0	
53		Si rileva che l'ingresso e l'uscita delle carni avviene contemporaneamente ad altri alimenti?	Visiva	11	0	
54	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
55	Per l'ingresso delle carni, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
56		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	6	
57	Il deposito è fornito di uno o più vani di ricevimento per le carni dopo lo scarico dai mezzi di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
58		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di carni ricevute?	Visiva	0	16	
59		La temperatura del locale di ingresso è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	4	
60	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

61	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
62		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
63	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
64		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
65		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
66	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
67	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
68	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
69	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
70	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
71	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
72	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
73		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
74	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
75	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
76	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
78	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
79	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	

80	Le frattaglie sono mantenute alla temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	15	
81	L'impresa conserva carni fresche già sezionate a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
82	Sono presenti scaffalature per le carni sezionate?		visiva	0	4	
83		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
84		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
85	Nelle celle le carni confezionate entrano in contatto con quelle non confezionate?		Visiva	9	0	
86	L'impresa conserva carni avicunicole fresche a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
87	Sono presenti scaffalature per tali carni?		visiva	0	4	
88		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
89		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
90	Nelle celle le carni avicunicole entrano in contatto con quelle di altre specie?		Visiva	9	0	
91	L'impresa conserva carni di selvaggina fresche a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
92	Sono presenti scaffalature e/o guidovie per tali carni?		visiva	0	4	
93		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
94		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	

95	Nelle celle le carni di selvaggina entrano in contatto con quelle di altre specie?		Visiva	9	0	
96	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di congelazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
97	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	10	
98		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
99	Sono presenti le guidovie?		Visiva	0	18	
100		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	13	
101		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	8	
102	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	12	0	
103	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	7	
104	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	6	0	
105	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
106	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
107	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	2	
108	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
109		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
110	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	5	
111	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
112	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	

113	Le carni congelate sono mantenute ad una temperatura superiore ai -18°C?		Strumentale	25	0	
114	L'impresa conserva a temperatura di congelazione carni già sezionate, carni avicunicole, carni di selvaggina ?		visiva	3	0	
115	Sono presenti scaffalature e/o guidovie per tali carni?		visiva	0	4	
116		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
117		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
118	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
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 +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
120	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di prodotti della pesca?		Documentale	0	50	
121	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita dei prodotti della pesca?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
122		Il carico e lo scarico dei prodotti della pesca è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	10	
123	Il varco di accesso e di uscita dei prodotti della pesca viene utilizzato anche per l'ingresso e l'uscita di altri alimenti?		Visiva	18	0	
124		Si rileva che l'ingresso e l'uscita dei prodotti della pesca avviene contemporaneamente agli altri alimenti?	Visiva	13	0	
125	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
126	Per l'ingresso dei prodotti della pesca, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
127		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	6	
128	Il deposito è fornito di uno o più vani di ricevimento per i prodotti della pesca dopo lo scarico dai mezzi di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
129		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di prodotti della pesca ricevuti?	Visiva	0	15	
130		La temperatura in tale locale è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	6	
131	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	

132	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
133	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti della pesca freschi?		Visiva, documentale (planimetria	3	0	
134	I prodotti ittici freschi sono conservati ad una temperatura massima di 0°C (anche attraverso l'uso di ghiaccio)?		strumentale	0	13	
135	Tutti i prodotti della pesca freschi possono essere inclusi almeno nei livelli minimi previsti dai criteri di freschezza stabiliti dalla normativa comunitaria.?		ispettiva	0	30	
136	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	7	0	
137		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata ?	Visiva	13	0	
138	Nelle stesse celle sono conservati anche altri tipi di prodotti alimentari?		Visiva	13	0	
139	Sono presenti scaffalature?		Visiva	0	5	
140		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
141		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
142	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
143	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
144	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
145	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
146	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
147	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

148	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	4	
149	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
150		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
151	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
152	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
153	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione a temperatura negativa dei prodotti della pesca congelati o surgelati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
154	I prodotti ittici surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?		strumentale	25	0	
155	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	3	0	
156	I prodotti sono contenuti in grandi imballi?		visiva	1	0	
157		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
158	Sono presenti scaffalature?		Visiva	0	5	
159		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
160		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
161	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
162	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
163	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
164	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
165	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
166	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

167	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
168		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
169	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	4	
170	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
171		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
172	L'impresa conserva molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
173		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM?	Visiva	0	40	
174		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
175		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
176		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
177		Si rileva la presenza di datteri di mare?	Visiva	250	0	
178	L'azienda utilizza ghiaccio per la conservazione anche temporanea dei prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
179		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
180		Le modalità di produzione e conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	4	0	
181		I contenitori eventualmente utilizzati per la conservazione temporanea di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	

182	L'impresa procede alla conservazione in vita di crostacei o pesci?	Visiva	3	0	
183	Sono presenti più vasche?	Visiva	2	0	
184	La stessa acqua circola in tutte le vasche?	Visiva	4	0	
185	Gli animali sono divisi per specie?	Visiva	0	7	
186	Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?	Visiva	5	0	
187	Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?	Visiva	5	0	
188	Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?	Visiva	15	0	
189	I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesche?	Visiva	0	4	
190	Si rileva negli animali la presenza di comportamenti riconducibili a stress o che lo possono provocare (ad es. tentato cannibalismo, mutilazioni etc)?	Visiva	15	0	
191	La ripartizione degli animali nelle vasche è effettuata per provenienza in modo da non confondere partite diverse ed assicurare così la rintracciabilità?	Visiva	15	0	
192	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?	Visiva	0	6	
193	La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?	Visiva	0	7	
194	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?	visiva	0	50	

195		L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	20	
196		L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	
197		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	50	
198		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
199	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	150	0	
200	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
201	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 +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
202	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		Documentale	0	25	
203	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle merci?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
204		Il carico e lo scarico delle merci è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	12	
205	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
206	I prodotti alimentari di tipologia diversa sono tenuti sufficientemente separati per non provocare contaminazioni crociate?		Visiva	0	15	
207	I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di merce in deposito?		Visiva	0	20	
208	Le attrezzature per il deposito (scaffalature, frigoriferi etc) sono posizionate e/o costruite in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		Visiva	0	12	
209	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	9	
210		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
211		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
212		Si rileva una eccessiva presenza di merce sulle scaffalature?	visiva	3	0	
213	Le confezioni di alimenti sono poggiate su pedane?		visiva	0	1	
214		Le pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	

215		Si rilevano pile troppo alte di merce sulle pedane?	visiva	3	0	
216	Nel deposito gli alimenti confezionati entrano in contatto con quelli non confezionati?		Visiva	7	0	
217	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti alla temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
218	Sono sufficienti per l'entità di merce in deposito?		visiva	0	5	
219	All'interno di essi sono conservati alimenti di natura diversa?		visiva	5	0	
220	Sono ben divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?		visiva	0	5	
221	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	0	8	
222	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	2	
223	Sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
224	Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?		visiva	2	0	
225	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
226	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
227	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
228	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
229	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
230	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

231	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	4	
232	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
233		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
234	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
235	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
236	Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?		visiva	0	7	
237	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti congelati o surgelati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
238	I prodotti surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?		strumentale	25	0	
239	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	2	
240		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
241		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
242	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
243	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
244	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
245	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
246	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	

247	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
248	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
249		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
250	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
251	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 +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
252	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	7	
253		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
254		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
255		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
256	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	
257	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
258	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
259	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
260	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
261		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
262		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
263	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
264	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
265	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
266	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
267	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
268	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
269	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	

270	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
271		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
272	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
273		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
274	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
275	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
276	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
277	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
278	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
279	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	
280	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	15	
281	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
282	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
283	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
284		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
285		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
286		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
287		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
288		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
289	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 +8, -8 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
290	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
291	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
292	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
293		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
294		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
295	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
296	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	2	
297	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
298	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
299	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
300	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
301	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
302	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
303	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di carni fresche in carcasse, quarti o mezzene?		documentale	20	0	
304	L'azienda commercializza in media meno di 100 tonn. di carni all'anno?		Documentale	10	0	
305	L'azienda commercializza in media tra le 100 ed le 300 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	25	0	
306	L'azienda commercializza in media tra le 300 ed le 1000 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	45	0	
307	L'azienda commercializza in media oltre le 1000 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	70	0	
308	L'impresa esporta tali carni verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
309		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
310	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	40	0	
311	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
312	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
313	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di prodotti della pesca?		documentale	20	0	

314	Il volume delle merci in transito può essere considerato piccolo (N.B. come metro di riferimento può essere considerato piccolo un deposito che commercializza meno di 30 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	15	0	
315	Il volume delle merci in transito può essere considerato medio (N.B. come metro di riferimento può essere considerato medio un deposito che commercializza tra le 30 e le 100 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	30	0	
316	Il volume delle merci in transito può essere considerato grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato grande un deposito che commercializza tra le 100 e le 500 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	50	0	
317	Il volume delle merci in transito può essere considerato molto grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato molto grande un deposito che commercializza oltre le 500 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	70	0	
318	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
319		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
320	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	40	0	
321	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	

322	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
323	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di confezioni di latte pastorizzato?		documentale	15	0	
324		Il volume delle merci in transito può essere considerato piccolo (N.B. come metro di riferimento può essere considerato piccolo un deposito che commercializza meno di 50.000 litri di latte/anno)?	Documentale	10	0	
325		Il volume delle merci in transito può essere considerato medio (N.B. come metro di riferimento può essere considerato medio un deposito che commercializza tra i 50.000 ed i 250.000 litri di latte/anno)?	Documentale	25	0	
326		Il volume delle merci in transito può essere considerato grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato grande un deposito che commercializza tra i 250.000 ed i 500.000 litri di latte/anno)?	Documentale	40	0	
327		Il volume delle merci in transito può essere considerato molto grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato molto grande un deposito che commercializza oltre i 500.000 litri di latte/anno)?	Documentale	60	0	
328	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti in genere?		documentale	8	0	
329	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti congelati o surgelati in genere?		documentale	8	0	
330	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione in regime di temperatura di refrigerazione di alimenti in genere?		documentale	8	0	

331	Il deposito o una parte di esso è utilizzato come cash and carry?		documentale	4	0	
332	L'impresa è una piattaforma di smistamento?		documentale	4	0	
333	L'impresa funge anche da deposito doganale?		documentale	10	0	
334	L'impresa è un deposito centralizzato per la G.D.O.?		documentale	4	0	
335	Nel deposito si effettua anche il frazionamento delle partite?		documentale	4	0	
336	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
337	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
338	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					

CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
339	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
340	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
341	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
342	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
343	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
344	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 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
345	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 (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
		TOTALE				0

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA
PRODUZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA E/O
DI PRODOTTI ALIMENTARI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
4	Per l'ingresso delle merci, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5	Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	4	

6	Si sta assistendo allo scarico del pescato?		Visiva	0	3	
7		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
8		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
9		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo scarico?	Visiva	8	0	
10		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo scarico?	Visiva	7	0	
11	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i prodotti della pesca direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
12	Si sta assistendo allo sbarco del pescato?		Visiva	0	3	
13		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
14		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
15		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo sbarco?	Visiva	8	0	
16		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo sbarco?	Visiva	7	0	

17	L'impresa conserva come materie prime prodotti della pesca freschi da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
18	Sono effettivamente conservati ad una temperatura vicina allo 0°C?		Visiva, strumentale	0	22	
19	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
20		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
21		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
22		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
23		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
24		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
25		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
26		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
27		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
28		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
29		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
30		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
31		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
32		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
33		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
34	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
35		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

36		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
37		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
38		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
39	Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?		Visiva	2	0	
40		I contenitori utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
41	L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca congelati o comunque da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
42	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?		Visiva, strumentale	0	22	
43	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi utilizzati per il deposito allo stato di congelamento dei prodotti della pesca in arrivo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
44		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
45		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
46		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
47		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
48		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
49		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
50		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	

51		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
52		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
53		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
54		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
55		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
56		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
57		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
58	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
59		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
60		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
61		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
62		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
63	L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca semilavorati altrove?		visiva, documentale	5	0	
64	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
65	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
66	L'impresa produce più tipologie di prodotti?		visiva, documentale	9	0	

67		Le varie tipologie vengono prodotte su linee sufficientemente distinte o almeno separate nel tempo?	Visiva	0	5	
68	Negli alimenti prodotti vengono inclusi anche ingredienti vegetali?			10	0	
69	L'introduzione, la conservazione e l'utilizzazione di tali vegetali è effettuata in modo sufficientemente igienico?		Visiva	0	7	
70	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		Visiva	8	0	
71		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione dei vegetali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
72	L'impresa procede alla macellazione e dissanguamento di pesci?			8	0	
73	Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
74	I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?		Visiva	0	5	
75	Il sangue viene raccolto?		Visiva	0	4	
76	Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?		Visiva	0	5	
77		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
78	L'impresa procede all'eviscerazione e/o decapitazione dei prodotti della pesca freschi?			5	0	
79	Dopo l'eviscerazione, i prodotti della pesca vengono abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua pulita?		Visiva	0	5	
80		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
81		Il lavaggio avviene immediatamente dopo l'eviscerazione?	Visiva	0	4	
82	I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica, vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano?		Visiva	0	3	

83	I fegati, le uova e i lattimi destinati al consumo umano sono immediatamente posti sotto ghiaccio, o conservati ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati?		Visiva	0	5	
84	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi?		visiva, documentale	5	0	
85		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
86		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
87	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca congelati?		visiva, documentale	5	0	
88	I filetti e i tranci di prodotti della pesca congelati devono mantenere lo stato di congelazione?		Visiva	1	0	
89		Si rileva che i tempi di permanenza sulla linea produttiva provocano un iniziale scongelamento?	Visiva	6	0	
90	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca essiccati o salati?		visiva, documentale	5	0	
91	Si utilizzano attrezzature pungenti per lo spostamento di grossi pesci?		Visiva	3	0	
92		Si nota che le carni dei suddetti pesci hanno subito danneggiamenti?.	Visiva	10	0	
93	L'impresa pratica il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve?		visiva, documentale	5	0	
94		Viene assicurata per tali pesci la conservazione ad una temperatura non superiore ai - 9°C?	strumentale	0	20	
95	L'impresa procede alla produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente?			5	0	
96	Si rileva che per la loro produzione vengono utilizzate materie prime diversi dai pesci interi?		Visiva	12	0	

97	La grandezza dei pesci fa sì che essi necessitino della sfilettatura?		Visiva	2	0	
98	Prima dell'utilizzazione come interi o prima della sfilettatura, i pesci vengono eviscerati?		Visiva	0	23	
99		Dopo l'eviscerazione i pesci vengono lavati?	Visiva	0	9	
100		Dopo l'eviscerazione si rileva comunque la presenza di intestini che pertanto è ragionevole pensare che finiscano nelle preparazioni?	Visiva	0	7	
101	I prodotti della pesca separati meccanicamente, sono al più presto congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o sottoposti ad un trattamento stabilizzante?		Visiva	0	6	
102	L'impresa procede alla salatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
103		La conservazione del sale è effettuata in modo sufficientemente igienico?	Visiva	0	7	
104	L'impresa procede all'essiccazione di prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
105	Esiste un locale o cella utilizzata esclusivamente per l'essiccazione dei prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
106		In tale locale è assicurata una ventilazione adeguata?	Visiva	0	3	
107		In tale locale esiste un sistema per il controllo della temperatura?	Visiva	0	3	
108		In tale locale esiste un sistema per il controllo dell'umidità?	Visiva	0	3	
109	L'essiccazione è effettuata all'aperto?		visiva, documentale	10	0	
110	L'impresa procede alla deidratazione di prodotti della pesca essiccati o salati?			5	0	

111	I contenitori o le vasche sono costruiti in materiale lavabile, disinfettabile e idoneo al contatto con gli alimenti?		Visiva	0	11	
112	Presentano soluzioni di continuità?		Visiva	6	0	
113	Si presentano sufficientemente puliti tenuto conto dell'attività in corso?		Visiva	0	6	
114	La deidratazione viene effettuata in contenitori o vasche con acqua stagnante?		Visiva	9	0	
115		In tal caso l'acqua viene cambiata con frequenza sufficientemente adeguata durante il ciclo produttivo?	Visiva	0	8	
116		L'acqua contenuta in tali contenitori o vasche viene almeno mantenuta a temperatura di refrigerazione (anche ponendo i contenitori in celle frigo)?	Visiva	0	6	
117		Si rileva che la temperatura dell'acqua contenuta in tali contenitori o vasche era superiore ai 4°C?	Visiva	6	0	
118	L'impresa procede alla marinatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
119		I pesci sottoposti a marinatura vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di - 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	5	
120		Le condizioni di ph, temperatura e ossigenazione e l'eventuale aggiunta di additivi durante la marinatura, garantiscono sufficientemente la sicurezza alimentare per quanto riguarda la possibile sporulazione del clostridium botulinum?	strumentale	0	25	
121	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	5	0	
122	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
123	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	3	

124		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
125	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	5	0	
126	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	7	
127		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
128	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
129	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	20	
130	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	25	0	
131	L'impresa procede all'affumicatura a freddo (temperatura non superiore ai 60°C all'interno del prodotto) di aringhe, sgombri, spratti o salmoni selvatici dell'Atlantico o del Pacifico?		visiva, documentale	5	0	
132		Tali pesci vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di - 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	7	
133	L'impresa procede alla cottura di prodotti ittici?		Visiva, documentale	15	0	
134		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni?	visiva	0	14	
135		Si rileva che le modalità di conservazione dei prodotti cotti sia a rischio di contaminazione?	Visiva	15	0	
136	Nell'impresa avviene anche la cottura di crostacei e molluschi?			5	0	

137	Dopo la cottura i tempi di raffreddamento sono rapidi?		Visiva	0	8	
138	Per favorire la rapidità del raffreddamento, viene utilizzata acqua potabile?		Visiva	0	5	
139	Il raffreddamento viene portato fino alla temperatura di circa 0°C?		strumentale	0	5	
140	Dopo la cottura si procede alla sgusciatura?		Visiva	3	0	
141		E' effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	12	
142		E' effettuata manualmente?	Visiva	4	0	
143		Dopo la sgusciatura i prodotti vengono al più presto refrigerati o congelati?	Visiva	0	4	
144	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
145		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
146	L'azienda procede alla glassatura dei pesci?		Visiva	4	0	
147	L'impresa procede alla ricongelazione di molluschi cefalopodi dopo lavorazione e/o porzionatura?		Visiva	6	0	
148	L'impresa procede alla surgelazione dei prodotti alimentari?		visiva, documentale	5	0	
149		I tunnel di congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C entro le 2 ore?	strumentale	0	4	
150	L'azienda utilizza ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	1	0	

151		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
152		Le modalità di produzione e/o conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	2	0	
153		Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione di prodotti della pesca freschi, conservati sotto ghiaccio, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
154	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
155	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
156	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	7	
157		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
158		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
159		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
160		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
161		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
162		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
163		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
164		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
165		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
166		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
167		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

168		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
169		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
170		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	6	0	
171	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di congelazione o surgelazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
172	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		visiva	0	20	
173	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	7	
174		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	documentale	0	6	
175		Hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	5	
176		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	4	
177		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
178		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
179		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
180		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
181		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
182		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
183		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
184		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
185		I soffitti sono sufficientemente idonei?		0	3	

186		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		0	4	
187		La temperatura risulta essere superiore ai - 18°C?		6	0	
188	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura controllata?		Visiva	5	0	
189	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
190		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
191		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
192		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
193		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
194		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
195		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
196		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
197		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
198		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
199	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
200	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
201	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	

202		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
203	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	8	0	
204	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
205		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
206	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
207		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
208		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
209		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
210	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
211		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
212		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
213		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
214	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
215		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
216		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
217	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
218	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
219	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	

220	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
221	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
222	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
223		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
224	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
225		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
226	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
227	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	7	
228	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature simili in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
229		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	4	
230		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	2	
231	Nell'impresa vengono utilizzate attrezzature movibili più grandi (carrelli, appendini, etc)?		Visiva	1	0	
232		Esiste una zona distinta destinata al lavaggio di tali attrezzature?	Visiva, documentale	0	9	
233		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	5	
234	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
235		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	

236		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
237	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
238		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
239	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	6	0	
240		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
241		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
242	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
243	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
244	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
245	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
246	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
247		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
248	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	
249	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
250		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
251		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	

252		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
253		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
254		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
255		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
256	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
257	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 +50, -50 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
258	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	13	0	
259	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	13	0	
260	L'impresa lavora prodotti della pesca freschi?		visiva	1	0	
261		Tutti i prodotti della pesca freschi presentano caratteristiche di freschezza compatibili con il consumo umano?	ispettiva	0	32	
262	I prodotti della pesca conservati o trasformati si presentano tutti in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
263	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	150	0	
264	Si rileva che i locali vengono utilizzati anche per fini diversi dalla produzione dei prodotti a base di prodotti della pesca?		visiva	15	0	
265	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
266	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
267	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	17	
268	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
269	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
270	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	

271	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
272	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
273	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
274	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
275	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletti) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrit� dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	
276	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se s�, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 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	
277	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
278		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
279		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
280		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
281		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
282	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
283		Risultano a norma?	visiva	0	4	
284	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 IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
285	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
286	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
287	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
288	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
289		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
290		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
291	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
292	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
293	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
294	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
295	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
296	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
297	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	

298	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
299		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
300	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
301		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
302	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
303	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
304	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
305	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
306	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
307	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	
308	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
309	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
310	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
311		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
312		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
313		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
314		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
315		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
316	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 +8, -8 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
317	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
318	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
319	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
320		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
321		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
322	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
323	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
324	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
325	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
326	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
327	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	

328	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
329	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
330	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 10 tonnellate?		documentale	20	0	
331	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 10 e 50 tonnellate?		documentale	45	0	
332	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 50 e 250 tonnellate?		documentale	65	0	
333	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 250 tonnellate?		documentale	100	0	
334	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
335	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
336		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
337	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
338	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
339	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
340	L'impresa si occupa del mantenimento in vita di crostacei per la successiva commercializzazione?		Visiva, documentale	7	0	

341	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	
342	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	15	0	
343		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	
344	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	35	0	
345		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
346	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	70	0	
347		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	25	
348		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	30	0	
349		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
350	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	80	0	

351		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
352		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
353		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
354		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
355		I prodotti della pesca ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	8	
356	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
357	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
358	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: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
359	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
360	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
361	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
362	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
363	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
364	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
365	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 (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
		TOTALE GENERALE				0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MOLINI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
4	Viene introdotto mais?		Visiva, documentale	3	0	
5		Viene sottoposto a vagliatura?	Visiva	0	7	
6	Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
7		La buca è sufficientemente protetta da acque piovane, acque luride o di lavaggio?	Visiva	0	5	

8	Lo stabilimento utilizza un tunnel per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
9		Il tunnel è dotato di impianto di aspirazioni delle polveri?	Visiva	0	5	
10	Il deposito delle materie prime avviene in modo sufficientemente igienico?		visiva	0	3	
11	Le materie prime sono conservate in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
12	In ogni caso si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
13	Le aree di deposito risultano essere sufficientemente fresche e asciutte?		Visiva	0	10	
14	Sono presenti silos orizzontali e/o verticali?		Visivo	0	5	
15	La loro forma può permettere una non perfetta estrazione del cereale?		Visivo	5	0	
16	Presentano barriere per evitare l'ingresso di insetti, roditori, uccelli ed altri animali?		Visivo	0	5	
17	All'interno la ventilazione è adeguata?		Visivo	0	3	
18	Si rileva la presenza di muffe, umidità o condensa?		Visivo	5	0	
19	L'illuminazione è sufficiente per l'attuazione di controlli ed ispezioni?		Visivo	0	4	
20	Vi è la possibilità di accedere alla sommità delle celle per effettuare ispezioni e prelevare campioni di cereale?		Visivo	0	5	
21	I silos sono ben identificati?		Visivo	0	3	
22	I cereali sono sottoposti a fumigazioni?		Visivo	0	2	

23	Al momento dell'ispezione vi sono silos vuoti?		Visivo	0	1	
24		All'interno si rileva la presenza di residui ed impurità minute?	Visivo	5	0	
25	Alcuni cereali sono sottoposti a trattamento termico?		Visivo	0	2	
26	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
27	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante l'ispezione?		Documentale	0	5	
28	Il personale è numericamente sufficiente in relazione alle attività in atto?		Documentale Visiva	0	20	
29	Lo stabilimento si avvale di un programma computerizzato di gestione automatica delle produzioni?		Visiva	0	25	
30	Lo stabilimento procede alla miscelazione di ingredienti?		Visiva	4	0	
31	La miscelazione è automatizzata tramite l'utilizzazione di macchinari?		Visiva	0	3	
32		La miscelazione avviene con miscelatore orizzontale?	Visiva	0	25	
33	La miscelazione è manuale?		Visiva	3	0	
34		La dosatura manuale dei microcomponenti è attuata in maniera sufficientemente idonea?	Documentale Visiva	0	20	
35	Le modalità operative garantiscono sufficientemente l'omogeneità della miscelazione?		Documentale	0	20	
36	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
37		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
38		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

39		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
40	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
41		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
42		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
43		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
44	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
45		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
46		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
47	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
48	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
49	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
50	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
51	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
52	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
53	Gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili?		Visiva	0	10	
54	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
55	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		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 esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
58	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
59		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	

60		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
61	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
62		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
63	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
64	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
65	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
66		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
67	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
68	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente resistenti in relazione al tipo di sfarinato inglobato?		Visiva	0	10	
69	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente puliti?		Visiva	0	10	
70	Esistono uno o più locali adibiti a deposito dei prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
71		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
72		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
73		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
74	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
75	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
76		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	

77	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?		visiva	20	0	
78	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
79		La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?	visiva	0	2	
80		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
81		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
82		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?	visiva	0	2	
83		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
84		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
85		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
86	Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
87		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
88		Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?	visiva	6	0	
89		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	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 +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
91	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
92	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
93	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	15	0	
94	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
95	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
96	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
97	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
98	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
99	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
100	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
101	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
102	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	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 +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
104	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
105		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
106		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
107		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
108	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 +7, -7 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	
109	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
110	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
111	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
112	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
113		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
114		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
115	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
116	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
117	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
118	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
119	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
120	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
121	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
122	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

123		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
124	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
125		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
126	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
127	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
128	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
129	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
130	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
131	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	
132	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
133	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva	5	0	
134	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
135	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
136		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
137		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
138		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
139		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
140		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
141	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 +8, -8 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
142	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
143	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
144	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
145		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
146		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
147	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
148	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
149	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
150	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
151	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
152	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
153	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
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 +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
155	Lo stabilimento produce alimenti per uso umano?		Visiva, documentale	40	0	
156		Lo stabilimento è regolarmente registrato ai sensi del Reg. CE 852/04?	Documentale	0	60	
157	Lo stabilimento produce mangimi?		Visiva, documentale	40	0	
158		Lo stabilimento è regolarmente registrato ai sensi del Reg CE 183?	Documentale	0	60	
159	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
160	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate?		documentale	50	0	
161	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 5.000 tonnellate?		documentale	80	0	
162	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale superiore alle 5.000 tonnellate?		documentale	100	0	
163	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
164	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
165	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
166	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	

167	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
168	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
169	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
170	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: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
171	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
172	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
173	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
174	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
175	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
176	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
177	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 (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO/INDUSTRIA

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

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	50	
2	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
3		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
4	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
5	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
6	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
7	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	

8		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	
9		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
10	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
11	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
12	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	22	
13	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
14		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
15		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
16		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
17		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
18		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
19		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
20		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
21		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
22		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
23		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
24		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	

25		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
26		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
27		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
28	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
29		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
30		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
31		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
32		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
33	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
34	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?		Visiva, strumentale	0	22	
35	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
36		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
37		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
38		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
39		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
40		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
41		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
42		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
43		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	

44		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
45		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
47		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
48		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
49	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
50		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
51		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
52		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
53		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
54	Nei locali vengono lavorati più tipi di prodotti alimentari o più categorie di prodotti alimentari aventi caratteristiche diverse?		Visiva	15	0	
55		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
56	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
57	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
58	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
60		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
61		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

62	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
63		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
64		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
65		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
66	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
67		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
68		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
69	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
70	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
71	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
72	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
73	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
74	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
75		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
76	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
77		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
79	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
80	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
81	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
82	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	

83	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
84	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
86		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
87	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
88		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
89	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	5	0	
90		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
91		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	3	
92	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
93	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	2	
94	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
95	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
96		L'abbattitore di temperatura è sufficientemente proporzionato alla quantità di alimenti da abbattere?	visiva	0	3	
97	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di prodotti da forno (biscotti, pizze o prodotti simili)?		visiva	13	0	
98		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	6	
99		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
100		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	18	

101		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	30	0	
102	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
103	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
104	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
105		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
106	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
107	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
108		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
109	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
110	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
111		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?	visiva	30	0	
112	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
113	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
114		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	

115	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
116	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
117		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
118	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
119	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
120	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
121		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
122		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
123		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
124		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
125		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
126		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
127		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
128		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
129		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	

130		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
131		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
132		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
133		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
134		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
135	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
136	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
137		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
138		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
139		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
140		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
141		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
142		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
143		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
144		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
145		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	

146	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
147	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	7	0	
148	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
149		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
150	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
151	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
152		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
153		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
154		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
155		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
156		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
157		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	

158		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
159	Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
160		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
161		Gli acquirenti vengono a contatto con gli alimenti?	visiva	6	0	
162		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
163		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	6	0	
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 +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
165	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
166	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
167	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
168	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	15	0	
169	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
170	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	5	0	
171	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
172	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
173	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
174	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	

175	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
176	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
177	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
178	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
179	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
180	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						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
181	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
182		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
183		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
184		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
185		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
186	L'impresa produce S.O.A.?		Visiva	6	0	
187	Sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	6	
188		Risultano a norma?	Visiva	0	6	
189		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
190		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	3	0	
191	Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?		Visiva	7	0	
192	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 +7, -7 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	
193	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
194	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
195	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
196	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
197		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
198		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
199	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
200	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
201	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
202	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
203	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
204	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
205	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	

206	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
207		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
208	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
209		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
210	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
211	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
212	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
213	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
214	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
215	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	
216	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
217	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			5	0	
218	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
219	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
220		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
221		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
222		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
223		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
224		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
225	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 +8, -8 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
226	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
227	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
228	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
229		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
230		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
231	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
232	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
233	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
234	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
235	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
236	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
237	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
238	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
239	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
240		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
241	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
242	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
243	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
244	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
245	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	
246	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	10	0	
247		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	

248	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	20	0	
249		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	12	0	
250	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	30	0	
251		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	12	
252		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	15	0	
253		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	10	0	
254	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	50	0	
255		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	

256		Gli utensili presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti di uso comune?	Visiva	15	0	
257		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
258		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
259	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
260	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
261	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: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
262	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
263	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
264	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
265	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
266	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
267	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
268	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 (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

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?		Documentale	0	20	
2	Il o i varchi di accesso per la clientela ed altri eventuali varchi che danno all'esterno, sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?		Visiva	0	2	
3		Tali porte si presentavano chiuse?	Visiva	0	2	
4		Tali porte sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
5		Tali varchi sono forniti di sistemi o barriere antimosche?	visiva	0	2	
6	Escludendo quelle che danno all'esterno, sono presenti porte sia nell'esercizio di vendita che negli eventuali depositi?		visiva	0	1	
7		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
8		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
9		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
10	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
11	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	

12	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente aerati?		Visiva	0	2	
13	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	3	
14	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
15		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
16	Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?		Visiva	0	3	
17	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
18		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
19		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	2	
20	I locali, le scaffalature ed i banchi frigoriferi sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?		visiva	0	3	
21	Il locale presenta banconi alle cui spalle è presente un addetto alle vendite?		visiva	1	0	
22	Sul retro dei banconi di vendita sono presenti pedane?		Visiva	1	0	
23		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
24		Sono di facile rimozione?	Visiva	0	2	
25	Viene effettuata un minimo di manipolazione quale ad esempio l'affettatura, la preparazione di preincarti, l'apertura di confezioni, la preparazione di panini, etc.?		Visiva	3	0	
26	Esiste una zona per il consumo di alimenti all'interno dell'esercizio?		Visiva	1	0	
27		Tale zona si presenta sufficientemente pulita?	Visiva	0	1	
28		Tale zona è fornita di bidone per rifiuti?	Visiva	0	1	
29	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
30	Esistono uno o più lavabi destinati al lavaggio delle mani del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

31		Ogni reparto ha il lavabo? (Es. reparto salumeria, macelleria, pescheria, ortofrutta etc.)	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
32		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
33		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
34	Esistono altri lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle attrezzature (nel locale vendita o nel retrobottega)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
35		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
36		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
37	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	2	0	
38		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
39	Oltre agli alimenti in confezione, vengono venduti anche prodotti sfusi?		visiva	2	0	
40		I prodotti alimentari sfusi sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	visiva	0	8	
41	L'esercizio detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	2	0	
42	Sono presenti apparecchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
43		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
44	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
45	Sono mantenuti ad una temperatura vicina allo 0°C?		Strumentale	0	3	
46	Il mantenimento della temperatura avviene tramite l'uso di ghiaccio?		visiva	1	0	
47		E' presente un fabbricatore di ghiaccio?	visiva	0	1	

48	Nel reparto o nell'intero esercizio sono presenti una o più griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio e di fusione del ghiaccio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
49	Gli angoli di giunzione del reparto o dell'intero esercizio sono arrotondati?		visiva	0	1	
50	Le modalità di esposizione permettono che gli acquirenti possano stare a diretto contatto con i prodotti in vendita?		visiva	2	0	
51	Le attrezzature per l'esposizione sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
52		Le parti metalliche sono in acciaio inox?	visiva	0	1	
53	Il venditore può dimostrare la provenienza dei prodotti della pesca da un impianto riconosciuto (ad esclusione di quelli forniti direttamente da pescatori locali) ? [N.B. è sufficiente la rilevazione della marchiatura di identificazione dello stabilimento o mercato di provenienza apposta sui documenti commerciali]		visiva	0	25	
54	I prodotti della pesca recano le indicazioni obbligatorie relative alla zona di pesca, alla modalità di pesca ed alla denominazione commerciale?		visiva	0	25	
55	I prodotti della pesca in vendita rispettano le taglie minime relative alla loro specie?		Strumentale	0	25	
56	Nel reparto viene usualmente operata la pulitura, eviscerazione, desquamazione etc?		Visiva	4	0	
57		Esiste un tavolo da lavoro per tali operazioni?	Visiva	0	2	
58		Esiste un lavabo dove avviene il risciacquo dei prodotti puliti e/o eviscerati?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59	Esistono uno o più acquari per il mantenimento in vita di crostacei e pesci?		Visiva	4	0	
60	Una parte o tutti i prodotti della pesca sono posti in vendita in confezione o preincarto?		Visiva	0	2	
61	Sono posti in vendita filetti o tranci di pesce prodotti altrove?		Visiva	1	0	
62		Sono confezionati?	Visiva	0	4	

63		Riportano la marchiatura di identificazione dello stabilimento di provenienza?	visiva	0	25	
64	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati?		Visiva	4	0	
65	Sono esposti anche prodotti della pesca glassati?		Visiva	0	25	
66		E' ben evidenziata la percentuale di glassatura?	Visiva	0	17	
67	Nel reparto vengono esposti anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura in fase di scongelamento o scongelati?		Visiva	4	0	
68		Il loro stato fisico è ben evidenziato all'acquirente?	Visiva	0	12	
69	Nell'esercizio vengono posti in vendita molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
70		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM (ad esclusione di quelli ceduti direttamente da un pescatore locale)?	Visiva	0	40	
71		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
72		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
73		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
74	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
75	Vengono vendute anche semiconserve?		Visiva	1	0	
76		Sono tenute a temperatura di refrigerazione?	Visiva	0	8	
77	Nell'esercizio vengono posti in vendita baccalari?		Visiva	1	0	
78	Vengono reidratati nell'esercizio stesso?		Visiva	3	0	

79		Le vasche per la reidratazione sono idonee?	Visiva	0	5	
80		Viene utilizzata acqua corrente?	Visiva	0	2	
81		Il quantitativo di baccalari in fase di reidratazione è ragionevolmente proporzionato alla supposta entità di vendita giornaliera?	Visiva	0	1	
82	Giungono nell'esercizio già reidratati altrove?		visiva	0	3	
83		Riportano la marchiatura d'identificazione dello stabilimento dove sono stati trattati?	visiva	0	13	
84	I baccalari reidratati sono conservati a temperatura di refrigerazione?		visiva	0	3	
85	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni fresche?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
86	La temperatura di esposizione è compresa nel range 0°, +4°C?		Strumentale	0	8	
87	Vengono usualmente vendute solo carni di un'unica specie o categoria (ad es. ungulati domestici/carni avicole/solipedi etc)?		Visiva	0	2	
88	Le carni recano i bolli sanitari o le marchiature d'identificazione?		Visiva	0	150	
89	Sono scortate dai relativi documenti?		Documentale	0	25	
90	Le carni esposte entrano in contatto con altri alimenti?		Visiva	3	0	
91	Una parte o tutta la carne viene posta in vendita in confezione o in preicartato per il prelievo self service?		Visiva	0	3	
92		Tali confezioni provengono tal quali da laboratori esterni senza alcuna manipolazione aggiuntiva?	Visiva, documentale	0	2	
93	Vengono poste in vendita carni bovine?		Visiva	1	0	
94		Sono rispettate le norme per l'etichettatura delle carni bovine?	Visiva, documentale	0	25	
95	Vengono esposte le diciture relative al tipo di taglio della carne esposta in vendita?		Visiva	0	2	
96	Vengono utilizzati ceppi?		Visiva	1	0	

97		I ceppi sono in legno?	Visiva	0	1	
98		Si presentano sufficientemente levigati?	Visiva	0	2	
99		Viene utilizzato lo stesso ceppo per carni avicole e altre specie?	Visiva	4	0	
100	Esiste un retrobottega adibito a punto di sfascio dei quarti e mezzene? (N.B. la risposta è affermativa anche se tale retrobottega corrisponde al laboratorio o al deposito)		Visiva	0	5	
101	L'esercizio si approvvigiona di carni in carcasse, mezzene e quarti?		Visiva	2	0	
102		L'esercizio è dotato di un'unica cella per la conservazione sia dei quarti e delle mezzene, sia della carne sfasciata?	Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
103		La suddivisione tra tipi di tagli e specie animali è congrua?	Visiva	0	3	
104	Vengono poste in vendita carni avicole?		Visiva	1	0	
105		Le carni avicole esposte o conservate, toccano quelle di specie diversa?	Visiva	5	0	
106		Le carni avicole sono conservate nella stessa cella utilizzata anche per le altre carni?	Visiva	2	0	
107	Vengono usualmente vendute anche carni di ratidi e/o selvaggina cacciata e/o selvaggina allevata)?		Visiva	2	0	
108	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni congelate?		Visiva	2	0	
109		Vengono esposte o conservate ad una temperatura al di sotto dei 0°C?	Strumentale	0	8	
110		La cella o il frigo per la conservazione delle carni congelate hanno un sistema di registrazione automatica della temperatura?	Visiva, documentale	0	2	
111	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni scongelate?		Visiva	5	0	
112		Lo scongelamento avviene nell'esercizio stesso?	Visiva	4	0	
113		Lo scongelamento viene attuato mediante immersione?	Visiva	2	0	

114		Le carni scongelate sono esposte al pubblico con la dovuta indicazione dello stato fisico?	Visiva	0	60	
115	Nell'esercizio vengono posti in vendita preparazioni di carne?		Visiva	2	0	
116	Vengono esposte in uno scomparto separato dagli altri alimenti?		Visiva	0	4	
117	Vengono esposte solo in confezione o preincarto per il prelievo self-service?		Visiva	0	2	
118	Vengono esposte anche già cotte?		Visiva	4	0	
119		Le preparazioni già cotte vengono esposte ad una temperatura compresa tra + 10° e + 62°C?	Strumentale	20	0	
120	E' esposta carne già macinata?		Visiva	2	0	
121		La carne esposta già macinata, è contenuta in un preincarto, confezione o comunque protetta?	Visiva	0	2	
122		L'apparecchio tritacarne è del tipo refrigerato?	Visiva	0	1	
123	Se preparate altrove, riportano la marchiatura d'identificazione?		Visiva	0	25	
124	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di carne?		Visiva	2	0	
125	L'utensileria utilizzata per il taglio e/o l'affettatura dei prodotti a base di carne è la stessa utilizzata per la carne fresca o altri prodotti alimentari?		Visiva	3	0	
126	Sono preparate altrove?		Visiva	0	1	
127		Riportano la marchiatura d'identificazione?		0	20	
128	Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?		Visiva	1	0	
129		I prosciutti di Parma e San Daniele vengono venduti già affettati precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	8	0	
130	Nell'esercizio vengono posti in vendita uova?		Visiva	2	0	
131		Vengono vendute anche uova non confezionate?	Visiva	4	0	
132		Sono tenute a contatto con gli altri alimenti?	Visiva	25	0	
133		L'addetto alla vendita delle uova sfuse è incaricato della vendita anche di altri alimenti?	Visiva	11	0	

134		Le uova sono conservate in frigorifero?	Visiva	20	0	
135		Le uova in vendita posseggono i requisiti previsti per la categoria A?	Visiva	0	50	
136		La eventuale perdita della classificazione extra sulle confezioni di uova A, è ben evidenziata?	Visiva, documentale	25	0	
137		Alla prova della speratura effettuata a campione, le camere d'aria corrispondono alle categorie di appartenenza?	Ispettiva	0	15	
138	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti alimentari surgelati?		Visiva	3	0	
139		Il banco espositore è provvisto di doppia rilevazione di temperatura (medio e massimo carico)?	Visiva	0	5	
140		Il banco espositore è del tipo a parete?	Visiva	1	0	
141		La temperatura di conservazione è uguale o inferiore a -18°C?	Strumentale	0	25	
142		I prodotti surgelati si presentano tutti in confezione originale?	Visiva	0	4	
143		Si rileva della brina sulle confezioni?	Visiva	7	0	
144		Allo scuotimento delle confezioni si rileva la presenza di blocchi che evidenziano un precedente scongelamento e ricongelamento?	Visiva	12	0	
145	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti alimentari congelati?		Visiva	3	0	
146		Corrisponde a quello per la vendita dei surgelati?		1	0	
147		I prodotti alimentari congelati presentano segni di avvenuto scongelamento e ricongelamento?	Ispettiva	17	0	
148		Sono esposti e conservati ad una temperatura inferiore a 0°C?	Strumentale	0	35	
149	Nell'esercizio vengono posti in vendita formaggi e di altri prodotti a base di latte?		Visiva, documentale	2	0	
150	I formaggi freschi a pasta filata sono esposti o conservati in confezione integra originale?		Visiva	0	30	
151		La confezione dei formaggi freschi a pasta filata è del tipo traforata con immersione in liquido di governo?	Visiva	2	0	

152	Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?		Visiva	0	0	
153		Il parmigiano-reggiano viene venduto già sezionato precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	12	0	
154		Sono presenti forme o pezzi di formaggio retinato venduto per parmigiano-reggiano?	Visiva	18	0	
155	I prodotti a base di latte per la cui conservazione è necessaria la refrigerazione, sono tenuti alla temperatura prevista? (Es. lattici fermentati, formaggi altamente deperibili etc)		Strumentale	0	17	
156	Nell'esercizio viene venduto il latte fresco?		Visiva	1	0	
157		Viene esposto o conservato tra +1° e +6°C?	Strumentale	0	9	
158		Viene venduto anche latte crudo?	Visiva	15	0	
159	Nell'esercizio viene venduto burro?		Visiva	1	0	
160		Viene venduto nelle confezioni originali?	Visiva	11	0	
161		Viene esposto e conservato tra 0° e +4°C?	Strumentale	0	5	
162	Nell'esercizio viene posto in vendita pane?		Visiva	1	0	
163		Viene esposto in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	2	
164		Viene esposto in confezione?	Visiva	0	10	
165	Nell'esercizio vengono posti in vendita altri prodotti da forno?		Visiva	1	0	
166		Sono venduti solo in confezione o preincartato?	Visiva	0	3	
167	Nell'esercizio vengono posti in vendita ortofruttili?		Visiva	4	0	
168	Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?		Visiva	0	5	
169	Vengono esposti per il prelievo self service?		Visiva	1	0	
170		Sono a disposizione dell'acquirente appositi coprimani monouso?	Visiva	0	2	

171	Vengono posti in vendita solo ortofruttili in confezione o in preicarto per il prelievo self service?		Visiva	0	3	
172	Sono ben esposte le indicazioni obbligatorie sull'origine dei prodotti?		Visiva	0	25	
173	Vengono venduti prodotti ortofruttili che hanno subito un minimo di manipolazione nell'esercizio stesso? (Es. mondatura, lavaggio, sezionamento)		Visiva	4	0	
174	Viene venduta frutta secca?		Visiva	1	0	
175	Vengono venduti prodotti ortofruttili confezionati di IV gamma?		Visiva	1	0	
176		Sono tenuti a temperatura di refrigerazione?	Strumentale	0	4	
177	Nell'esercizio vengono venduti funghi freschi?		Visiva	2	0	
178	Vengono venduti anche funghi non coltivati?		Visiva	10	0	
179		L'esercizio è in possesso della certificazione del micologo?	Visiva	0	25	
180	Nell'esercizio viene venduto miele?		Visiva	1	0	
181		Viene venduto in confezione originale?	Visiva	0	10	
182	Nell'esercizio vengono venduti olii vegetali?		Visiva	1	0	
183	Nell'esercizio vengono venduti olii di oliva?		Visiva	1	0	
184		Vengono venduti in confezione integra originale in contenitori ermeticamente chiusi?	Visiva	0	15	
185	Nell'esercizio vengono venduti margarina e/o grassi idrogenati?		Visiva	1	0	
186		Sono venduti in confezioni originali sigillati o ermeticamente chiusi?	Visiva	0	10	
187	Nell'esercizio viene venduta camomilla?		Visiva	1	0	
188		Viene venduta in confezione originale?	Visiva	0	8	

189	Nell'esercizio vengono venduti alcolici? (Es. vino, birra etc)		Visiva	1	0	
190		Il vino viene venduto sfuso su richiesta?	Visiva	7	0	
191	Nell'esercizio vengono vendute anche bibite analcoliche e acque minerali?		Visiva	1	0	
192		Le bibite vengono vendute anche sfuse su richiesta?	Visiva	4	0	
193	Nell'esercizio vengono posti in vendita alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva	2	0	
194		Si presentano tutti regolarmente confezionati?	Visiva	0	25	
195	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di gastronomia?		Visiva	2	0	
196		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	3	
197		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	3	
198	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di pasticceria freschi?		Visiva	7	0	
199		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	7	
200		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	6	
201	Esistono uno o più retrobottega o depositi utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti alimentari?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
202		Si presentano in condizioni igieniche generali soddisfacenti?	Visiva	0	12	
203		Uno o più di tali depositi è distaccato dall'esercizio?	Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
204		Le attrezzature e le scaffalature poste nei retrobottega/depositi sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	

205

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
206	La divisione dei generi merceologici nei locali, sulle scaffalature, nei banchi frigo e nei frigoriferi è fatta in modo sufficiente ad evitare contaminazioni crociate?		Visiva	0	8	
207	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
208	Analizzando un campione di prodotti alimentari detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno oltrepassato la data di scadenza o il TMC?		Visiva	30	0	
209	Analizzando un campione di prodotti alimentari detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno l'etichettatura non conforme alla normativa?		Visiva	30	0	
210	Di tutti gli alimenti sfusi si può rintracciarne la provenienza?		Visiva, documentale	0	30	
211		La provenienza è ben indicata per la dovuta informazione all'acquirente?	Visiva	0	10	
212	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
213	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	23	0	
214	Vengono esposti alimenti al di fuori dell'esercizio?		Visiva	8	0	
215		La loro esposizione è effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	17	
216	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
217	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	25	
218	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
219	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	

220	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
221	Sono presenti sul pavimento scarti di alimenti?		visiva	4	0	
222	Viene usata la stessa coltelleria per i vari tipi di alimenti?		Visiva	3	0	
223	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
224	Sono presenti animali?		visiva	20	0	
225	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
226	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	
227	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
228		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
229		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
230		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
231	Nell'esercizio vengono prodotti S.O.A.?		Visiva	4	0	
232		La loro gestione risulta a norma?	Visiva	0	3	
233		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
234		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	3	0	
235		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	
236	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 +8, -8 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	
237	I servizi si trovano in un locale separato dall'esercizio?		Visiva, documentale (planimetria)	13	0	
238	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona vendita (antibagno)?		visiva	0	4	
239	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	5	
240		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	1	
241		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
242	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	4	
243	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	
244	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	
245	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
246	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
247	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
248	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
249	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

250		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
251	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
252		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
253	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
254	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
255	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
256	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
257	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
258	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
259	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla vendita?		visiva	0	12
260	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	3	0
261	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2
262	E' dotato di armadietti?		visiva	0	3
263		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2
264		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1
265		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1
266		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1
267		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2
268	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 +4, -4 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
269	Il personale che manipola alimenti è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
270	Il personale che manipola alimenti indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
271	Le sopravesti sono sufficientemente pulite?		visiva	0	3	
272	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti che manipolano alimenti risultano puliti?		visiva	0	2	
273	Il personale che manipola alimenti indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
274	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	4	0	
275	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
276	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
277	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 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
278	L'azienda è un ambulante a posto fisso?		Documentale	10	0	
279	L'azienda è una media struttura di vendita?		Documentale	25	0	
280	L'azienda è una grande struttura di vendita?		Documentale	45	0	
281	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: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
282	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
283	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
284	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
285	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
286	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 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
287	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 (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER MERCATO ITTICO E IMPIANTI COLLETTIVI
PER LE ASTE**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nel mercato operano varie imprese concessionarie?		Visiva, documentale	15	0	
2	Le imprese sono più di 10?		Visiva, documentale	4	0	
3	Tutte le imprese sono dotate di proprie strutture espositive e/o per la conservazione della merce?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
4		Le varie imprese operano esclusivamente in zone o box ben distinti e chiusi senza soluzione di continuità tra loro?	Visiva, documentale (planimetria	0	5	
5	Ogni operatore dispone di un proprio percorso entrata/uscita della merce?		visiva	8	0	
6		Il flusso della merce in entrata alle varie imprese ed in uscita dalle stesse si incrocia con il flusso degli acquirenti?	visiva	10	0	
7	Per l'ingresso e l'uscita dei prodotti della pesca dallo stabilimento, viene utilizzata lo stesso accesso?		Visiva, documentale (planimetria	18	0	

8		Le operazioni di ingresso ed uscita della merce vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	13	
9	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
10	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
11	Per l'ingresso delle merci, esiste un'accesso strutturato in modo da permettere lo scarico diretto dai mezzi di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
12	Tale accesso ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	4	
13	Al momento del controllo, sono in corso operazioni di scarico del pescato?		Visiva	0	3	
14		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
15		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
16		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo scarico?	Visiva	8	0	
17		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo scarico?	Visiva	7	0	
18	Lo stabilimento è posizionato in modo che possa ricevere i prodotti della pesca direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
19	Al momento del controllo, sono in corso operazioni di scarico del pescato?		Visiva	0	3	
20		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	

21		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
22		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo sbarco?	Visiva	8	0	
23		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo sbarco?	Visiva	7	0	
24	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
25	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
26	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca freschi da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
27	Sono effettivamente conservati ad una temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente?		Visiva, strumentale	0	22	
28	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
29		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
30		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
31		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
32		All'interno di esse i prodotti ittici sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
33		I prodotti ittici non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
34		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	

35		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
36		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
37		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
38		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
39		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
40		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
41		I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle?	visiva	0	3	
42		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
43	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
44		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
45		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
32		All'interno di esse i prodotti ittici sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
33		I prodotti ittici non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
47		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
48	Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?		Visiva	2	0	
49		I contenitori utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	

50	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca congelati o comunque da tenere a temperatura di congelazione?	Visiva, documentale	5	0	
51	Al momento del controllo risultano effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?	Visiva, strumentale	0	22	
52	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi utilizzati per il deposito allo stato di congelamento dei prodotti della pesca in arrivo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
53		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5
54		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5
55		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4
58		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0
59		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0
60		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0
61		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
62		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
63		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
64		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3
65		I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle?	visiva	0	3
66	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?	Visiva	0	5	
67		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4

68		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
70		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
71	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca scongelati o in fase di scongelamento?		Visiva, documentale	5	0	
75		Le modalità di esposizione possono indurre a confonderli con prodotti della pesca freschi?	Visiva	18	0	
73		Sono comunque conservati ad una temperatura di refrigerazione?	Visiva, strumentale	0	13	
74		Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?	Visiva	2	0	
76	Alcune imprese/l'impresa procedono alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi?		visiva, documentale	5	0	
77		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
78		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
79	Alcune imprese/l'impresa procedono alla macellazione e dissanguamento di pesci?		visiva	8	0	
80	Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
81	I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?		Visiva	0	5	
82	Il sangue viene raccolto?		Visiva	0	4	
83	Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?		Visiva	0	5	
84		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
85	Alcune imprese/l'impresa procedono alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	

86		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
87	Alcune imprese/l'impresa procedono alla conservazione in vita di crostacei o pesci?		Visiva	3	0	
88	Sono presenti più vasche?		Visiva	2	0	
89	La stessa acqua circola in tutte le vasche?		Visiva	4	0	
90	Gli animali sono divisi per gruppi omogenei (crostacei, pesci, cefalopodi etc)?		Visiva	0	7	
91	Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?		Visiva	5	0	
92	Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?		Visiva	5	0	
93	Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?		Visiva	15	0	
94	I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesse?		Visiva	0	4	
95	Si rileva negli animali la presenza di comportamenti riconducibili a stress o che lo possono provocare (ad es. tentato cannibalismo, mutilazioni etc)?		Visiva	15	0	
96	La ripartizione degli animali nelle vasche è effettuata per provenienza in modo da non confondere partite diverse ed assicurare così la rintracciabilità?		Visiva	15	0	
97	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		Visiva	0	6	
98	La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?		Visiva	0	7	

99	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	50	
100		L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	20	
101		L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	
102		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	50	
103		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
104	Alcune imprese/l'impresa detengono molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
105		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM?	Visiva	0	40	
106		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
107		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
108		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
109		Si rileva la presenza di datteri di mare?	Visiva	250	0	
110	Nello stabilimento è presente una struttura riservata al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	22	
111		Si può chiudere a chiave?	Visiva	0	6	
112	Nello stabilimento è presente una struttura riservata al deposito refrigerato dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	22	
113		Si può chiudere a chiave?	Visiva	0	6	

114	Alcune imprese/l'impresa utilizzano ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	1	0	
115		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
116		Le modalità di produzione e/o conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	2	0	
117		Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione di prodotti della pesca freschi, conservati sotto ghiaccio, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
118	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. spogliatoi posti a distanza dai locali nei quali si svolgono le operazioni mercatali)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
119	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
120		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
121		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
122		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
127	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
128		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
129		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
130	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
131	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
132	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
133	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

134	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
135	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
136		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
137	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
138	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature similari in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
139		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	4	
140		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	2	
141	Nell'impresa vengono utilizzate attrezzature mobili (carrelli, appendini, etc)?		Visiva	1	0	
142		Esiste una zona distinta destinata al lavaggio di tali attrezzature?	Visiva, documentale	0	9	
143		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	5	
144	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali operativi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
145		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
146		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
147	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
148		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
149	Esiste un circuito di acqua di mare?		visiva	3	0	

150		E' acqua pulita?	visiva	0	16	
151	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
152	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali operativi?		visiva	0	3	
153	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
154	Alcune imprese/l'impresa hanno una postazione adibita ad ufficio ad uso interno nei locali di deposito?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
155	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
156		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
157	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
158		E' pavimentata in modo da evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
159		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
160		Esistono uno o più contenitori di rifiuti?	visiva	0	2	
161		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
162		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti?	visiva	2	0	
163		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
164	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
165	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 +50, -50 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
167	Si rileva un eccessivo affollamento di persone?		visiva	13	0	
168	Gli acquirenti possono entrare a diretto contatto con i prodotti ittici?		visiva	6	0	
170	Si rilevano prodotti della pesca freschi con caratteristiche di freschezza non compatibili con il consumo umano?		ispettiva	45	0	
171	Si rileva la presenza di pesci tossici appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	300	0	
172	Si trovano prodotti della pesca posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
174	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	17	
175	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
176	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
177	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
178	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
179	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
180	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
181	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletto) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrit� dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	

182

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 E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
183	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
184		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
185		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
186		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
187		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
188	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
189		Risultano a norma?	visiva	0	4	
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 IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
191	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
192	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
193	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
194	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
195		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
196		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
197	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
198	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
199	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
200	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
201	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
202	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
203	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	

204	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
205		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
206	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
207		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
208	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
209	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
210	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
211	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
212	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
213	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	
214	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
215	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
216	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
217		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
218		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
219		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
220		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
221		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
222	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 +8, -8 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
223	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
225	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
226		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
227		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
228	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
229	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
230	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
231	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
232	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
233	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	

234	Si nota personale che mangia durante il lavoro?	Visiva	2	0	
235	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
236	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	20	0	
237	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	40	0	
238	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 2.000 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	60	0	
239	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	80	0	
	Nel mercato sono introdotti prodotti ittici provenienti da aree di pesca diverse dalla zona FAO 37 (Mar Mediterraneo)?		documentale	45	0	
241	Alcune imprese/l'impresa esportano i prodotti verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
242		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
243	Alcune imprese/l'impresa non esporta ma commercializzano i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
244	I prodotti della pesca trattati non vengono esportati né commercializzati in ambito nazionale ma sono avviati sul mercato regionale?		documentale	35	0	
245	I prodotti della pesca trattati sono avviati sul mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	

246	Il mercato è certificato ISO 9001?		documentale	0	2	
247	Il mercato è certificato ISO 20000?		documentale	0	4	
248	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: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
249	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
250	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
251	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
252	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
253	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
254	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					

CHECK LIST PER STABULARI PER LA SPERIMENTAZIONE ANIMALE

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Esiste una suddivisione ben netta in aree? (stabilizzazione, depositi, locali di servizio, ecc.)		Visiva	0	50	
2	Esiste una netta separazione zona sporca/pulita?		Visiva	0	50	
3	In ogni caso, vengono adottate idonee procedure atte ad evitare l'incrocio sporco-pulito?		Visiva, documentale	0	50	
4	I locali hanno soffitti pavimenti e pareti lisci, impermeabili, facilmente lavabili?		Visiva	0	50	
5	Gli eventuali drenaggi di scolo presenti sono protetti da adeguata griglia antinsetti?		Visiva	0	25	
6	Sono presenti sale per procedure o osservazioni oltre il locale di permanenza?		Visiva	0	5	
7	Sono presenti impianti per manipolazioni o tecniche minori?		Visiva	0	5	
8	Le operazioni di pulizia sono condotte con adeguata frequenza?		Visiva, documentale	0	25	
9	Esiste una dotazione di apparecchiature di laboratorio per la diagnosi semplice, post-mortem e per prelievi di campioni in vita?		Visiva	0	3	

10	È presente un deposito per i mangimi con requisiti di idoneità?		Visiva	0	10	
11	E' presente una sala operatoria?		Visiva	0	5	
12	E' presente un locale o zona di quarantena opportunamente isolata?		Visiva	0	10	
13	Il locale di lavaggio gabbie è spazioso, con separazione sporco/pulito, pareti e pavimenti resistenti e lavabili, ventilazione adeguata?		Visiva	0	25	
14	E' presente un locale adeguato per il deposito delle gabbie e delle attrezzature pulite?		Visiva	0	15	
15	L'area ricevitore animali è idonea?		Visiva	0	10	
16	Le spoglie animali sono stoccate/smaltite adeguatamente?		Visiva, documentale	0	25	
17	La manutenzione dei locali viene condotta adeguatamente?		Visiva, documentale	0	25	
18	I parametri microclimatici sono consoni alle specie animali detenute, sono presenti adeguati strumenti tarabili per il rilievo degli stessi?		Visiva, documentale	0	20	
19	Sono assenti fattori ambientali fastidiosi per gli animali, quali rumori, suoni, illuminazione?		Visiva	0	15	
20	Sono presenti sistemi di limitazione dell'accesso agli stabulari?		Visiva, documentale	0	10	
21	È presente un impianto antincendio?		Visiva, documentale	0	4	
22	È presente un dispositivo di controllo e relativo allarme per gli impianti necessari alla sopravvivenza degli animali?		Visiva, documentale	0	10	
23	Sono poste bene in vista le disposizioni per le emergenze?		Visiva, documentale	0	3	

24

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: GESTIONE ANIMALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
25	Sono attivi piani di sorveglianza microbiologica mediante animali sentinella?		Visiva, documentale	0	10	
26	Sono attivate procedure di profilassi?		Visiva, documentale	0	10	
27	E' presente un armadietto farmaceutico per le necessarie terapie?		Visiva, documentale	0	10	
28	Sono presenti procedure scritte relative alla profilassi delle zoonosi e alla sicurezza rispetto al contatto con animali?		Visiva, documentale	0	5	
29	L'alimentazione è idonea, in particolare per forma, contenuto e presentazione delle diete?		Visiva, documentale	0	10	
30	Il mangime è tenuto in confezioni recanti informazioni sull'identità, del prodotto, sulla data di produzione e di scadenza?		Visiva, documentale	0	5	
31	La frequenza di pulizia mangiatoie, abbeveratoi e attrezzature per l'alimentazione è sufficiente?		Visiva, documentale	0	10	
32	L'acqua è idonea e fornita in abbeveratoi idonei e sterilizzabili?		Visiva	0	15	
33	È presente un programma di procedure adeguate scritte per le operazioni di pulizia/sanificazione di locali ed attrezzature?		Visiva, documentale	0	5	
34	È presente un sistema di registrazione delle operazioni di pulizia/sanificazione?		Visiva, documentale	0	5	
35	Gli stabulari destinati agli animali hanno dimensioni adeguate alle linee guida?		Visiva	0	30	

36	La lettiera è idonea per la specie animale, viene adeguatamente cambiata e smaltita?		Visiva, documentale	0	10	
37	E' sufficientemente curato l'arricchimento ambientale negli stabulari?		Visiva	0	15	
38	Animali di specie diverse, con rapporti predatore-preda, sono ospitati negli stessi locali?		Visiva	15	0	
39	I registri sono correttamente tenuti e compilati?		Visiva, documentale	0	20	
40	E' presente un medico veterinario a tempo pieno?		Visiva, documentale	0	15	
41	Il personale addetto agli animali è adeguatamente istruito e formato?		Visiva, documentale	0	20	
42	Sono stati rilevati animali che presentano segni di malessere/sofferenza/stress?		Visiva	50	0	
43	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
44	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: PROGETTI SPERIMENTALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
45	Nella struttura sono in corso progetti sperimentali in deroga?		documentale	150	0	
46		I progetti sperimentali prevedono tecniche cruenti (es. chirurgia invasiva, ecc.)	documentale	150	0	
47		E' previsto un riutilizzo degli animali?	documentale	150	0	
48		E' previsto un prelievo di animali dall'ambiente?	documentale	50	0	
49		L'approvazione dei progetti di ricerca prevede la preventiva valutazione di un organismo terzo? (es. commissione etica)	documentale	0	20	
50		Sono previste fasi di osservazioni sperimentali "in campo"?	Visiva, documentale	100	0	
51	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 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
52	Sono presenti animali di più specie diverse?		Visiva	15	0	
53		Sono presenti contemporaneamente animali la cui coesistenza in natura è impossibile (ad es. predatori e prede)?		15	0	
54	Sono presenti meno di 20 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	30	0	
55	Sono presenti da 21 a 50 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	60	0	
56	Sono presenti da 51 a 100 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	90	0	
57	Sono presenti più di 100 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	120	0	
58	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: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
59	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione della chiusura della struttura?			250	0	
60	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
61	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
62	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
63	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
64	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		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO DI MANGIMI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il o i varchi di accesso per la clientela ed altri eventuali varchi che danno all'esterno, sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?		Visiva	0	1	
2		Tali porte si presentavano chiuse?	Visiva	0	1	
3		Tali porte sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	1	
4		Tali varchi sono forniti di sistemi o barriere antimosche?	visiva	0	1	
5	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	3	
6	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
7	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente aerati?		Visiva	0	1	
8	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
9	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	

10		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
11	Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?		Visiva	0	2	
12	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
13		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
14		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	1	
15	I locali e le scaffalature sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?		visiva	0	2	
16	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
17	Esistono lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle attrezzature (nel locale vendita o nel retrobottega)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
18		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	1	0	
19	Vengono venduti anche prodotti sfusi?		visiva	3	0	
20		I mangimi sfusi sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	visiva	0	6	
21	Esistono uno o più retrobottega o depositi utilizzati per lo stoccaggio di mangimi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
22		Si presentano in condizioni igieniche generali soddisfacenti?	Visiva	0	9	
23		Uno o più di tali depositi è distaccato dall'esercizio?	Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
24		Le attrezzature e le scaffalature poste nei retrobottega/depositi sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
25	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
26	Analizzando un campione di mangimi detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno l'etichettatura non conforme alla normativa?		Visiva	25	0	
27	Di tutti i mangimi sfusi si può rintracciarne la provenienza?		Visiva, documentale	0	25	
28	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	25	0	
29	Si trovano mangimi posti direttamente a terra?		Visiva	18	0	
30	Vengono esposti mangimi al di fuori dell'esercizio?		Visiva	7	0	
31		La loro esposizione è effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	12	
32	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	3	0	
33	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	
34	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
35	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	1	0	
36	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
37	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
38	Sono presenti animali?		visiva	16	0	
39	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
40	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	
41	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
42		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	1	
43		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
44		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
45	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 +8, -8 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	
46	I servizi si trovano in un locale separato dall'esercizio?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
47	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona vendita (antibagno)?		visiva	0	2	
48	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	2	
49		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	1	0	
50	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	3	
51	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	1	
52	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	
53	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
54	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	2	
55	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
56		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
57	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
58		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	1	
59	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	1	
60	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	1	

61	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	3		
62	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	
63	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla vendita?		visiva	0	6	
64	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	1	0	
65	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	1	
66	E' dotato di armadietti?		visiva	0	1	
67		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	1	
68		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
69		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
70		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
71		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	1	
72	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 +4, -4 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
73	Il personale che manipola mangimi è idoneamente abbigliato?		visiva	0	2	
74	Il personale che manipola mangimi indossa idoneo copricapo?		visiva	0	1	
75	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite?		visiva	0	1	
76	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti che manipolano mangimi risultano puliti?		visiva	0	1	
77	Il personale che manipola mangimi indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
78	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	2	0	
79	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	1	
80	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	1	0	
81	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 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
82	L'azienda è un ambulante a posto fisso?		Documentale	8	0	
83	Vi sono più di 20 (venti) varietà di tipologie di mangimi venduti?		Documentale	5	0	
84	Le varietà di mangime commercializzato comprendono anche quello destinato ai pets?		Documentale Visiva	10	0	
85	Vengono commercializzati prodotti contenenti molecole a rischio?		Documentale	20	0	
86	Sono commercializzati mangimi contenenti coccidiostatici?		Documentale Visiva	20	0	
87	Sono commercializzati mangimi medicati?		Documentale	20	0	
88		Lo stoccaggio dei mangimi medicati avviene correttamente?	Visiva	0	10	
89	Sono commercializzati mangimi contenenti proteine animali trasformate?		Documentale	40	0	
90		Tali mangimi sono correttamente identificati e detenuti in modo da evitare contaminazioni con il mangime per erbivori?	Visiva	0	20	
91	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: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
92	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
93	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
94	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
95	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
96	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 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
97	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 (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		#RIF!	

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MANGIMIFICIO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
4	Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
5		La buca è sufficientemente protetta da acque piovane, acque luride o di lavaggio?	Visiva	0	5	
6	Lo stabilimento utilizza un tunnel per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
7		Il tunnel è dotato di impianto di aspirazioni delle polveri?	Visiva	0	5	
8	Il deposito delle materie prime avviene in modo sufficientemente igienico?		visiva	0	3	

9	Le materie prime sono conservate in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
10	In ogni caso si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
11	Le aree di deposito risultano essere sufficientemente fresche e asciutte?		Visiva	0	10	
12	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
13	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante l'ispezione?		Documentale	0	5	
14	Il personale è numericamente sufficiente in relazione alle attività in atto?		Documentale Visiva	0	20	
15	Lo stabilimento si avvale di un programma computerizzato di gestione automatica delle produzioni?		Visiva	0	25	
16	Lo stabilimento procede alla miscelazione di ingredienti?		Visiva	4	0	
17	La miscelazione è automatizzata tramite l'utilizzazione di macchinari?		Visiva	0	3	
18		La miscelazione avviene con miscelatore orizzontale?	Visiva	0	25	
19	La miscelazione è manuale?		Visiva	3	0	
20		La dosatura manuale dei microcomponenti è attuata in maniera sufficientemente idonea?	Documentale Visiva	0	20	
21	Le modalità operative garantiscono sufficientemente l'omogeneità della miscelazione?		Documentale	0	20	
22	Si rileva la presenza di sostanze farmacologicamente attive?		Visiva	1	0	
23	Lo stabilimento è regolarmente autorizzato dal Ministero della Salute ex art. 1 D.M. 16/11/1993 e 16 D.L.vo 90/93 per la produzione di mangimi medicati?		Documentale	0	60	
24	Sono utilizzate premiscele contenenti coccidiostatici?		Visiva	8	0	

25		Gli addetti hanno a disposizione un piano analitico delle miscele?	Documentale	0	12	
26	Sono utilizzate premiscele medicamentose per la terapia?		Visiva	8	0	
27		Le premiscele usate sono microincapsulate?	Visiva	0	5	
28	Esiste un locale chiudibile a chiave (o contenitori ermetici) riservato alle premiscele per alimenti medicamentosi accessibile solo a personale autorizzato?		Documentale Visiva	0	15	
29	Esiste una linea di produzione dedicata per i mangimi medicati?		Documentale	0	13	
30		Al termine delle operazioni di produzione di mangimi medicati, l'impresa effettua il "lavaggio" dell'impianto (con materie prime da impiegare in modo controllato), oppure adotta una sequenza delle produzioni standardizzata, funzionale e corretta in modo da evitare contaminazioni crociate?	Documentale Visiva	0	10	
31	Esiste la documentazione relativa ai controlli analitici sulle contaminazioni crociate?		Documentale	0	15	
32	Esistono celle o locali dedicati per lo stoccaggio dei mangimi medicati?		Visiva	0	10	
33		Sono sufficientemente isolati dal punto di vista termico (a distanza da impianti che producono calore)?	Visiva	0	10	
34	Si rileva la presenza di uno o più additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?		Visiva	1	0	
35		Lo stabilimento è regolarmente riconosciuto per la produzione di mangimi composti contenenti uno o più degli additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?	Documentale	0	50	
36	Si rileva la presenza di S.O.A.?		Visiva	1	0	
37	L'impresa può dimostrare la provenienza di tali S.O.A.?		Documentale	0	25	

38	L'impresa può dimostrare che essi sono di cat. 3?		Documentale	0	50	
39	Il loro deposito è attuato in maniera sufficientemente igienica?		Visiva	0	15	
40	La loro utilizzazione è attuata in maniera sufficientemente igienica?		Visiva	0	15	
41	Nello stabilimento vengono prodotti anche mangimi per ruminanti?		Documentale Visiva	3	0	
42		Le precauzioni adottate per controllare il rischio di contaminazioni crociate danno sufficiente garanzia?	Documentale Visiva	0	20	
43	Sono rispettati gli obblighi di etichettatura per l'impiego di farine animali?		Documentale	0	10	
44	Esiste un piano di controllo delle farine di pesce?		Documentale	0	10	
45	Lo stabilimento produce anche mangimi per carnivori?		Visiva	1	0	
46		Lo stoccaggio delle carni e frattaglie avviene in maniera sufficientemente idonea?	Visiva	0	18	
47		La lavorazione delle carni e frattaglie avviene in maniera sufficientemente idonea?	Visiva	0	18	
48		Le proteine di origine animale utilizzate risultano tra quelle consentite in relazione alle produzioni effettuate ?	Documentale	40	0	
49	Lo stabilimento produce mangimi destinati a più categorie di animali?		Documentale Visiva	0	15	
50	Esistono più linee produttive?		Visiva			
51		In queste linee vengono utilizzati materie prime di origine vegetale e animale?	Documentale Visiva	15	0	
52	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
53		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	

54		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
55		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
56	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
57		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
58		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
59		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
60	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
61		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
62		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
63	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
64	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
65	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
66	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
67	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
68	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
69		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
70	Gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili?		Visiva	0	10	
71	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
72	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
73	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	

74	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
75	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
76		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
77		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
78	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
79		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
80	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
81	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
82	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
83		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
84	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
85	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente resistenti in relazione al tipo di mangime inglobato?		Visiva	0	10	
86	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente puliti?		Visiva	0	10	
87	Esistono uno o più locali adibiti a deposito dei prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
88		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
89		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
90		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	

91	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
92	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
93		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
94	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?		visiva	20	0	
95	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
96		La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?	visiva	0	2	
97		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
98		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
99		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?	visiva	0	2	
100		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
101		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
102		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
103	Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
104		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
105		Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?	visiva	6	0	

106		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
108	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
109	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
110	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	15	0	
111	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
112	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
113	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
114	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
115	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
116	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
117	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
118	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
119	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
120	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

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
121	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
122		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
123		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
124		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
125	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 +7, -7 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	
126	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
127	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
128	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
129	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
130		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
131		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
132	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
133	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
134	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
135	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
136	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
137	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
138	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
139	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

140		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
141	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
142		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
143	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
144	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
145	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
146	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
147	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
148	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	
149	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
150	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva	5	0	
151	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
152	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
153		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
154		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
155		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
156		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
157		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
158	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 +8, -8 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
159	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
160	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
161	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
162		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
163		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
164	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
165	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
166	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
167	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
168	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
169	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
170	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
171	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
172	Nello stabilimento avviene la semplice miscelazione di due materie prime vegetali?		Visiva, documentale	0	15	
173	Lo stabilimento produce mangimi medicati?		Visiva, documentale	40	0	
174		Lo stabilimento è regolarmente autorizzato dal Ministero della Salute ex art. 1 D.M. 16/11/1993 e 16 D.L.vo 90/93 per la produzione di mangimi medicati?	Documentale	0	60	
175	Lo stabilimento produce mangimi contenenti uno o più additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?		Visiva, documentale	40	0	
176		Lo stabilimento è regolarmente riconosciuto per la produzione di mangimi composti contenenti uno o più degli additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?	Documentale	0	50	
177	Lo stabilimento utilizza S.O.A. per la produzione di mangimi?		Visiva, documentale	40	0	
178	Lo stabilimento produce mangimi per gli animali erbivori ?		Visiva, documentale	0	20	
179	Lo stabilimento produce mangimi per carnivori?		Visiva, documentale	40	0	
180	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
181	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate?		documentale	50	0	
182	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 5.000 tonnellate?		documentale	80	0	
183	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale superiore alle 5.000 tonnellate?		documentale	100	0	

184	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
185	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
186	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
187	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
188	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
189	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
190	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
191	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: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
192	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
193	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
194	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
195	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
196	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
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 +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
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 (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	