

REGIONE CAMPANIA	
CHECK LIST PER CENTRO DEPURAZIONE MOLLUSCHI BIVALVI	
REV. 3.1 DEL 28/04/2017	
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)	15	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	8	
4	Per l'ingresso dei molluschi, 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	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i molluschi direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
7	Si sta assistendo alle operazioni di scarico o sbarco?		Visiva	0	2	
8	Lo scarico o sbarco avvengono in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	3	
9	Lo scarico o lo sbarco avvengono tramite tapis-roulant o altri mezzi meccanici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
10	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico o sbarco, che vengono a contatto con i molluschi, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
11	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
12	Si rileva che, dopo lo scarico o lo sbarco, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	5	0	
13	I molluschi sul mezzo di trasporto o sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	8	

14		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
15		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	3	0	
16	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	23	0	
17	Il CDM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	50	
18		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	15	
19		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	
20		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
21	Il CDM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?		Visiva	0	15	
22	Per ogni lotto di molluschi bivalvi, l'impresa può dimostrare la data di ricevimento con inizio delle operazioni di depurazione?		Visiva	0	12	
23	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
24	Si rileva la presenza di molluschi bivalvi che, che per problemi tecnici od organizzativi, sono in attesa fuori dall'acqua prima di essere immessi nelle vasche?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
25	L'impresa procede ad un preventivo lavaggio dei molluschi da depurare?		visiva	0	3	
26	L'impresa procede ad un preventiva vagliatura meccanica dei molluschi da depurare?		visiva	0	3	

27	L'impresa procede ad un preventiva cernita per lo scarto dei molluschi non vitali o con valve rotte?		visiva	0	4	
28	L'impresa depura mitili?		visiva	2	0	
29		La sgranatura dei mitili viene effettuata poco prima della depurazione?	visiva	3	0	
30		Prima della depurazione i mitili vengono sottoposti a spazzolatura per la rimozione forzata dei parassiti (balanus etc)?	visiva	0	3	
31	L'impresa utilizza vasche sovrapposte a flusso d'acqua verticale (bins)?		visiva	1	0	
32		I bins sono isotermici?	visiva, documentale	0	5	
33	Le vasche o i bins sono costruiti in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?		visiva	0	8	
34	Hanno superfici lisce, pulite e, se di metallo, prive di ruggine?		visiva	0	8	
35	La loro pulizia risulta agevole?		visiva	0	8	
36	L'acqua nelle vasche risulta stagnante?		visiva	20	0	
37	L'acqua nelle vasche è torbida?		visiva	20	0	
38	Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo, tale da non permettere l'apertura delle valve?		visiva	15	0	
39	Il numero dei molluschi presenti nelle vasche risulta eccessivo in rapporto alla quantità d'acqua circolante in esse?		visiva	15	0	
40	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		visiva	0	15	
41	L'acqua risulta avere una temperatura compresa tra i 15 ed i 20°C?		Strumentale	0	10	
42	Si rileva che l'acqua viene "gettata" troppo violentemente contro i molluschi?		visiva	10	0	

43	Nelle vasche vi sono bolle d'aria molto grandi?		visiva	10	0	
44	La velocità dell'acqua è eccessiva?		visiva	10	0	
45	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiate tra loro?		visiva	20	0	
46	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini unitamente ai molluschi bivalvi?		visiva	25	0	
47	L'immissione, il prelievo e la movimentazione dei molluschi tra le vasche è automatizzata senza intervento umano diretto?		visiva	0	10	
48	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo continuo aperto?		visiva, planimetria	4	0	
49	L'acqua viene comunque sottoposta ad un pretrattamento prima di essere immessa nel circuito delle vasche?		visiva, planimetria	0	10	
50	L'acqua viene almeno convogliata in una vasca prima di essere immessa nel circuito affinché avvenga una decantazione dei solidi eventualmente presenti?		visiva, planimetria	0	10	
51	Si rileva un flusso continuo d'acqua che percorre tutte le vasche in un ciclo unico? (nel senso che i flussi d'acqua (carico e scarico) <u>non</u> sono divisi e indipendenti per ogni vasca o per gruppi funzionali di vasche)		visiva, planimetria	15	0	
52		L'impresa adotta almeno la procedura di immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	visiva, planimetria	0	25	
53	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo chiuso?		visiva, planimetria	0	1	

54	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	150	
55	L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?		visiva	0	70	
56	L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?		visiva	0	20	
57	L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?		visiva	0	100	
58		Tale sistema è attivo anche sui virus?	visiva	0	70	
59	Si rileva un flusso continuo d'acqua che percorre tutte le vasche o i bins in un ciclo unico? (nel senso che i flussi d'acqua (carico e scarico) <u>non</u> sono divisi e indipendenti per ogni bins o per gruppi funzionali di bins)		visiva	0	50	
60		L'impresa adotta almeno la procedura di immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
61	Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di depurazione?		visiva	0	15	
62	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
63	Sono presenti finestre apribili?		Visiva	0	3	
64		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
65		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
66	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
67	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	14	
68	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	14	
69	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	

70	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
71	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
72	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
73		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
74	Le attrezzature per la depurazione sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
75	Le attrezzature per la depurazione hanno una capacità lavorativa rapportata alla quantità di prodotto presente?		Visiva	0	6	
76	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
78		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
79	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
80		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
81	Esistono punti di collio dal soffitto?		visiva	6	0	
82	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
83	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove insistono le vasche?		visiva	4	0	
84		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
85	L'impresa è riconosciuta anche come CSM?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
86		Le due attività sono contigue senza soluzione di continuità?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	

87		Il trasferimento dei molluschi bivalvi dal CDM al CSM avviene tramite attrezzature meccaniche senza intervento umano?	Visiva	0	5	
88		Si rilevano rischi nel trasferimento?	Visiva	0	10	
89	Esiste un'area esterna utlizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
90		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
91		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
92		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel CDM?	visiva	0	2	
93		Esistono uno o più contenitori per la raccolta delle calze, dei sacchi o di altri imballaggi usati?	visiva	0	2	
94		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
95		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
96	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
97	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
98	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
99	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
100		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
101	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
102	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
103	All'esame ispettivo, i molluschi bivalvi (scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione) si presentano tutti vivi e vitali?		ispettiva	0	30	
104	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?		ispettiva	15	0	
105	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?		ispettiva	15	0	
106	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?		ispettiva	15	0	
107	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	8	0	
108	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	
109	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	

110	Il lavaggio dei molluschi lungo la filiera lavorativa risulta sufficiente ad eliminare il fango?		Visiva	0	22	
111	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?		Visiva	0	2	
112		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
113	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
114	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
115	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
116	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
117	All'interno dei locali si rileva l'utilizzo di veicoli i cui gas di scarico vengono dispersi nell'ambiente stesso potendosi depositare nell'acqua?		visiva	7	0	
118	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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	
119	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
120		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
121		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
122		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
123		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
124	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	2	
125	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte,i bissi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	18	
126		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
127		Risultano a norma?	visiva	0	3	
128	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	
129	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
130	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
131	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
132	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
133		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
134		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
135	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
136	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
137	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
138	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
139	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
140	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
141	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	
142	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
143		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

144	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
145		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
146	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
147	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
148	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
149	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
150	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
151	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	
152	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
153	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
154	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
155		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
156		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
157		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
158		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
159		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
160	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
161	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
162	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
163	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
164		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
165		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
166	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
167	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
168	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
169	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
170	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
171	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
172	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
173	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAP. 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	
174	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	60	0	
175	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	85	0	
176	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	100	0	
177	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	140	0	
178	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
179	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
180	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
181	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					

	CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
182	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
183	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
184	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
185	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
186	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
187	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
188	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		