

REGIONE CAMPANIA	
CHECK LIST PER DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI	
REV. 3.1 DEL 28/04/17	
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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
1	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
2	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
3		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
4	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	
5		L'impresa effettua esclusivamente il deposito di alimenti diversi da quelli di origine animale?	Visiva, documentale	0	6	
6	Le porte di accesso dall'esterno sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
7	Le porte di accesso dall'esterno sono dotate di barriere antimosche?		Visiva	0	8	
8	Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?		Visiva	4	0	
9	La parte a ridosso dell'ingresso nel deposito è coperta?		visiva	0	4	
10	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
11		Tale circuito è ben evidenziato?	Visiva	0	5	
12	All'ingresso dei locali di deposito sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
13	Il locali del deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	10	

14	Il locali del deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
15	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
16	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
17	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
18	Nel deposito, oltre a quelle di ingresso dall'esterno, esistono altre porte?		Visiva	1	0	
19		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
20		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
21		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
22	Nel deposito sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
23		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
24		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
25	Il deposito è sufficientemente illuminato?		visiva	0	4	
26	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
27		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
28	Nel deposito esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nel locale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
29		Le rubinetterie sono manuali?	Visiva	7	0	

30		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	sensoriale	0	4	
31	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	
32	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
33	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
34	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	17	
35	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
36	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
37	Nel deposito si rilevano punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
38	Si nota la presenza di infiltrazioni ai soffitti o alle pareti?		visiva	6	0	
39	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
40	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
41	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	23	0	
42	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono depositati e/o manipolati alimenti?		visiva	4	0	
43		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
44	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
45		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
46		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	3	0	
47		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel deposito?	visiva	0	3	

48		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
49		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	
50		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	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 +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
52	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di carni fresche sezionate, in carcasse, mezzene e/o quarti?		Documentale	0	70	
53	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
54		Il carico e lo scarico delle carni è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	10	
55	Il varco di accesso e di uscita delle carni viene utilizzato anche per l'ingresso e l'uscita di altri alimenti?		Visiva	13	0	
56		Si rileva che l'ingresso e l'uscita delle carni avviene contemporaneamente ad altri alimenti?	Visiva	11	0	
57	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
58	Per l'ingresso delle carni, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
59		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	6	
60	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	
61		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di carni ricevute?	Visiva	0	16	
62		La temperatura del locale di ingresso è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	4	
63	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	
64	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
65		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
66	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	

67		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
68		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
69	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
70	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
71	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
72	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
73	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
74	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
75	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
76		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
77	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
78	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
79	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
80	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
81	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
82	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
83	Le frattaglie sono mantenute alla temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	15	
84	L'impresa conserva carni fresche già sezionate a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
85	Sono presenti scaffalature per le carni sezionate?		visiva	0	4	
86		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
87		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
88	Nelle celle le carni confezionate entrano in contatto con quelle non confezionate?		Visiva	9	0	

89	L'impresa conserva carni avicunicole fresche a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
90	Sono presenti scaffalature per tali carni?		visiva	0	4	
91		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
92		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
93	Nelle celle le carni avicunicole entrano in contatto con quelle di altre specie?		Visiva	9	0	
94	L'impresa conserva carni di selvaggina fresche a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
95	Sono presenti scaffalature e/o guidovie per tali carni?		visiva	0	4	
96		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
97		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
98	Nelle celle le carni di selvaggina entrano in contatto con quelle di altre specie?		Visiva	9	0	
99	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	
100	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	10	
101		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
102	Sono presenti le guidovie?		Visiva	0	18	

103		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	13	
104		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	8	
105	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	12	0	
106	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	7	
107	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	6	0	
108	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
109	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
110	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	2	
111	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
112		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
113	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	5	
114	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
115	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
116	Le carni congelate sono mantenute ad una temperatura superiore ai -18°C?		Strumentale	25	0	
117	L'impresa conserva a temperatura di congelazione carni già sezionate, carni avicunicole, carni di selvaggina ?		visiva	3	0	
118	Sono presenti scaffalature e/o guidovie per tali carni?		visiva	0	4	
119		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
120		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
121	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
122	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
123	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di prodotti della pesca?		Documentale	0	50	
124	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita dei prodotti della pesca?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
125		Il carico e lo scarico dei prodotti della pesca è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	10	
126	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	
127		Si rileva che l'ingresso e l'uscita dei prodotti della pesca avviene contemporaneamente agli altri alimenti?	Visiva	13	0	
128	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
129	Per l'ingresso dei prodotti della pesca, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
130		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	6	
131	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	
132		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di prodotti della pesca ricevuti?	Visiva	0	15	
133		La temperatura in tale locale è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	6	
134	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	
135	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
136	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti della pesca freschi?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

137	I prodotti ittici freschi sono conservati ad una temperatura massima di 0°C (anche attraverso l'uso di ghiaccio)?		strumentale	0	13	
138	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	
139	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	7	0	
140		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata ?	Visiva	13	0	
141	Nelle stesse celle sono conservati anche altri tipi di prodotti alimentari?		Visiva	13	0	
142	Sono presenti scaffalature?		Visiva	0	5	
143		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
144		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
145	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
146	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
147	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
148	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
149	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
150	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
151	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	4	
152	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
153		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
154	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
155	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	

156	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	
157	I prodotti ittici surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?		strumentale	25	0	
158	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	3	0	
159	I prodotti sono contenuti in grandi imballi?		visiva	1	0	
160		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
161	Sono presenti scaffalature?		Visiva	0	5	
162		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
163		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
164	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
165	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
166	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
167	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
168	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
169	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
170	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
171		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
172	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	4	
173	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
174		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	

175	L'impresa conserva molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
176		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM?	Visiva	0	40	
177		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
178		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
179		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
180		Si rileva la presenza di datteri di mare?	Visiva	250	0	
181	L'azienda utilizza ghiaccio per la conservazione anche temporanea dei prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
182		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
183		Le modalità di produzione e conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	4	0	
184		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	
185	L'impresa procede alla conservazione in vita di crostacei o pesci?		Visiva	3	0	
186	Sono presenti più vasche?		Visiva	2	0	
187		La stessa acqua circola in tutte le vasche?	Visiva	4	0	
188	Gli animali sono divisi per specie?		Visiva	0	7	
189	Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?		Visiva	5	0	
190	Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?		Visiva	5	0	
191	Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?		Visiva	15	0	

192	I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesse?		Visiva	0	4	
193	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	
194	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	
195	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		Visiva	0	6	
196	La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?		Visiva	0	7	
197	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	50	
198		L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	20	
199		L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	
200		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	50	
201		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
202	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	150	0	
203	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
204	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
205	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		Documentale	0	25	
206	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle merci?		Visiva, documentale (planimetria	10	0	
207		Il carico e lo scarico delle merci è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	12	
208	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
209	I prodotti alimentari di tipologia diversa sono tenuti sufficientemente separati per non provocare contaminazioni crociate?		Visiva	0	15	
210	I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di merce in deposito?		Visiva	0	20	
211	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	
212	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	9	
213		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
214		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
215		Si rileva una eccessiva presenza di merce sulle scaffalature?	visiva	3	0	
216	Le confezioni di alimenti sono poggiare su pedane?		visiva	0	1	
217		Le pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
218		Si rilevano pile troppo alte di merce sulle pedane?	visiva	3	0	
219	Nel deposito gli alimenti confezionati entrano in contatto con quelli non confezionati?		Visiva	7	0	

220	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti alla temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria	0	0	
221	Sono sufficienti per l'entità di merce in deposito?		visiva	0	5	
222	All'interno di essi sono conservati alimenti di natura diversa?		visiva	5	0	
223		Sono ben divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
224	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	0	8	
225	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	2	
226		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
227		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
228	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
229	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
230	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
231	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
232	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
233	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
234	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	4	
235	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
236		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
237	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
238	Esistono punti di colò dal soffitto?		Visiva	7	0	

239	Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?		visiva	0	7	
240	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti congelati o surgelati?		Visiva, documentale (planimetria	0	0	
241	I prodotti surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?		strumentale	25	0	
242	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	2	
243		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
244		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
245	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
246	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
247	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
248	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
249	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
250	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
251	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
252		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
253	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
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 +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	
255	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	7	
256		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
257		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
258		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
259	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	
260	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
261	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
262	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
263	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
264		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
265		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
266	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
267	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
268	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
269	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
270	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
271	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
272	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	
273	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
274		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

275	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
276		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
277	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
278	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
279	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
280	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
281	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
282	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	
283	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	
284	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
285	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
286	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
287		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
288		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
289		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
290		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
291		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
292	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
293	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
294	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
295	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
296		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
297		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
298	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
299	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	2	
300	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
301	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
302	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
303	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
304	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
305	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
306	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di carni fresche in carcasse, quarti o mezzene?		documentale	20	0	
307	L'azienda commercializza in media meno di 100 tonn. di carni all'anno?		Documentale	10	0	
308	L'azienda commercializza in media tra le 100 ed le 300 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	25	0	
309	L'azienda commercializza in media tra le 300 ed le 1000 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	45	0	
310	L'azienda commercializza in media oltre le 1000 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	70	0	
311	L'impresa esporta tali carni verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
312		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
313	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	40	0	
314	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
315	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
316	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di prodotti della pesca?		documentale	20	0	
317	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	

318	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	
319	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	
320	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	
321	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
322		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
323	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	40	0	
324	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
325	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
326	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di confezioni di latte pastorizzato?		documentale	15	0	

327		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	
328		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	
329		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	
330		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	
331	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti in genere?		documentale	8	0	
332	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti congelati o surgelati in genere?		documentale	8	0	
333	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione in regime di temperatura di refrigerazione di alimenti in genere?		documentale	8	0	
334	Il deposito o una parte di esso è utilizzato come cash and carry?		documentale	4	0	
335	L'impresa è una piattaforma di smistamento?		documentale	4	0	
336	L'impresa funge anche da deposito doganale?		documentale	10	0	
337	L'impresa è un deposito centralizzato per la G.D.O.?		documentale	4	0	
338	Nel deposito si effettua anche il frazionamento delle partite?		documentale	4	0	
339	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

340	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
341	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
342	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
343	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
344	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
345	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
346	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
347	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
348	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