

REGIONE CAMPANIA
CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI NON RICONOSCIUTA CE
REV. 3.1 DEL 28/04/17
IMPRESA:
DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (AZIENDE CHE LAVORANO LATTE LIQUIDO)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DEVI COMPILARE QUESTO CAPITOLO?			1	0	
1	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del caseificio?		visiva	0	4	
2	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	9	
3		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	4	0	
4		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	4	
5		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	3	
6		Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	4	
7		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	3	
8	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e TBC?		Visiva, documentale	20	0	
9		Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?	Visiva, planimetria	0	13	
10		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?	Visiva	0	11	
11		Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?	Visiva, documentale	6	0	
12		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature, delle procedure adottate e delle operazioni manuali, si evince che esiste un elevato rischio che latte proveniente da aziende non indenni possa bypassare la pastorizzazione o non essere completamente pastorizzato?	Visiva	0	15	
13	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da leucosi?		Visiva, documentale	7	0	

14	L'impresa procede alla pastorizzazione del latte?		visiva	0	13	
15		Il pastorizzatore è dotato di un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	5	
16		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	3	
17		E' dotato di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	2	
18		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	4	0	
19	Il trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene tramite tubazioni?		visiva	0	4	
20		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	3	
21	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	6	0	
22		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	4	0	
23		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	3	
24		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	4	0	
25	L'impresa procede alla cagliatura del latte?		visiva	2	0	
26	Il riscaldamento del latte, l'aggiunta di caglio, lo spurgo e l'eventuale rottura della cagliata avvengono nello stesso contenitore, senza trasferimenti in altri tini?		visiva	0	2	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	2	0	
28	Il siero viene avviato all'alimentazione umana?		visiva, documentale	2	0	
29		L'azienda è dotata di cisterna/e refrigerata/e per la conservazione di tale alimento?	visiva	0	12	

30		Tali cisterne hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	4	
31		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	3	
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (TUTTE LE AZIENDE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	L'azienda è regolarmente registrata?		documentale	0	35	
33	Per l'ingresso dei prodotti alimentari (latte e/o prodotti diversi dal latte) e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	
34		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	5	
35	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
36	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria	0	9	
37	L'impresa conserva materie prime diverse dal latte da conservare a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
38	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
39	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
40		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
41		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
42	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
43	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari diversi dal latte da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	3	0	
44	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	17	
45	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	5	

46		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	3	
47		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
48		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
49		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	2	
50		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	4	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
52		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
53		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
54		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
55		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
56		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
57		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
58		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
59		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	2	
60	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
61		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
62		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
63		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	2	
64		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	4	
65	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	2	
66		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	2	0	
67	L'impresa lavora semilavorati provenienti da altre imprese?		visiva	2	0	

68	Tali semilavorati sono rappresentati da cagliate?		visiva	1	0	
69		E' assicurata la rintracciabilità delle cagliate?	visiva	0	10	
70	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	3	0	
71	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	3	0	
72		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	3	
73		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	3	
74	L'impresa utilizza starters microbici?		visiva, documentale	0	1	
75		Sono di provenienza industriale?	visiva, documentale	0	2	
76	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi o semi-liquidi?		visiva	2	0	
77		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	8	
78		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	4	
79	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	2	0	
80	Esistono uno o più locali esclusivamente destinati alla stagionatura?		visiva	0	6	
81		Sono sufficientemente idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	3	
82	La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?		visiva	7	0	
83	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	2	0	

84	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	2	
85	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	1	
86		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	7	
87	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	2	0	
88	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	5	
89		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
90	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	1	
91	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
92	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	22	0	
93	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	6	0	
94		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	4	0	
95		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	2	
96		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	4	0	
97	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	10	0	
98	La crema proviene da altre imprese?		visiva	2	0	
99		Lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	2	

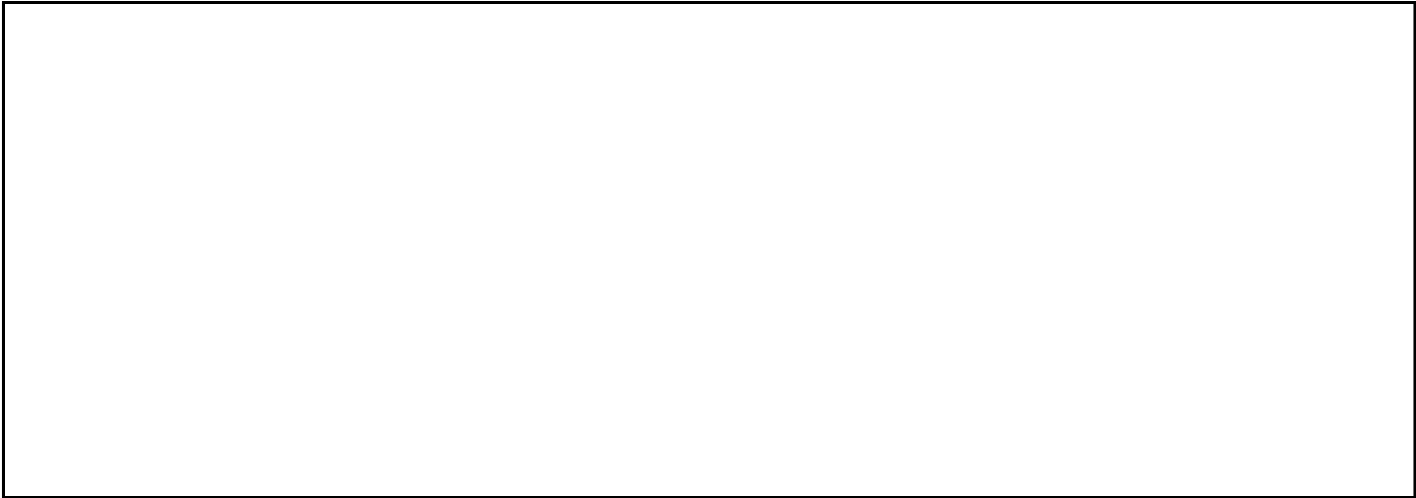
100	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	8	0	
101		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	2	
102		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	3	0	
103		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	45	0	
104	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	1	0	
105	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
106	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
107	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
108	Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?		visiva	2	0	
109	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
110		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	3	
111	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)	3	0	
112	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
113	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	4	
114		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	4	
115		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	

116		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
117		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
118		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
119		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
120		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
121		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
122		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
123		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
124		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
125		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
126		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
127		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	4	0	
128	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	3	0	
129	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
130		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
131		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
132		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
133		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	

134		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
135		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
136		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
137		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
138		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
139	L'impresa produce anche prodotti finiti non abbisognevoli di conservazione a temperatura controllata?		visiva	2	0	
140		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
141	L'impresa ha un punto vendita annesso? (se il punto vendita è un esercizio di vicinato, rispondere <u>no</u> e compilare anche la relativa check list)		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
142		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	14	0	
143	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
144	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
145	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
146		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	3	
147		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
148		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
149	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
150		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
151		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
152		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	

153	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
154		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
155		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
156	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
157	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
158	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
159	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
160	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
161	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
162		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
163	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
164		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
165	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
166	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	3	
167	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
168	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	7	
169	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	7	
170	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
171		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
172		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
173	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
174		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
175	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

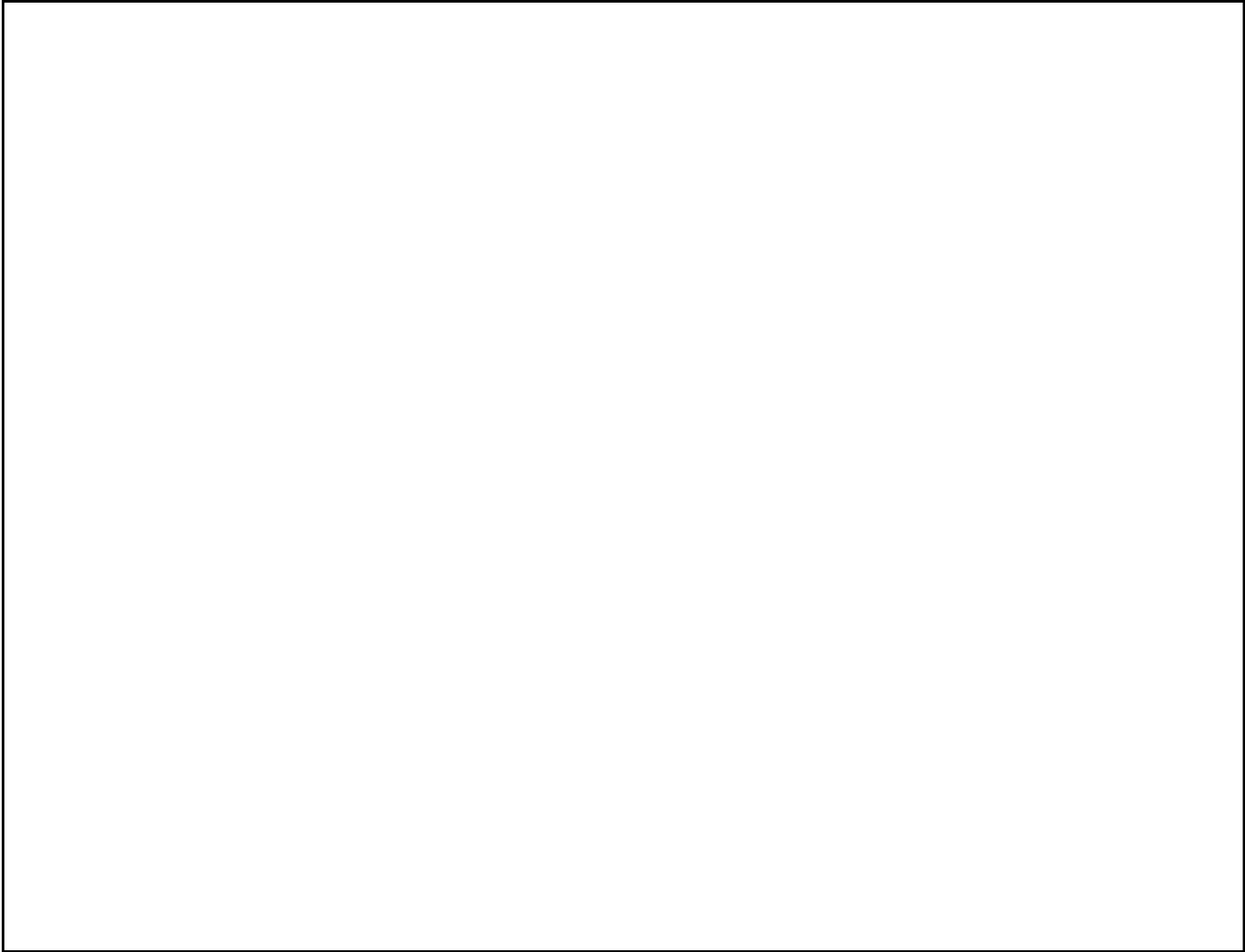
176		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	1	
177	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	
178	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
179	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	4	0	
180		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
181	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	12	0	
182	Si riscontra la presenza di latte in polvere?		visiva	15	0	
183	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
184		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
185		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
186		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
187		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	1	
188		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
189		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	1	0	
190		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	2	0	
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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
192	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
193	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
194		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
195	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
196	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
197	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	7	0	
198		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	5	
199	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	4	0	
200	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	17	
201	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	13	0	
202	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	17	0	
203	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	7	0	
204	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
205	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	9	
206	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
207	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
208	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	2	0	
209	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	

210	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	2	0	
211	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
212	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
213	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	19	0	
214	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 III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
215	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
216		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
217		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
218		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	2	
219		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
220	L'impresa produce siero non destinato al consumo umano?			1	0	
221	Sono presenti cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero non destinato al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
222		Tale siero è trattato come S.O.A.?	Visiva, documentale	0	7	
223	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					



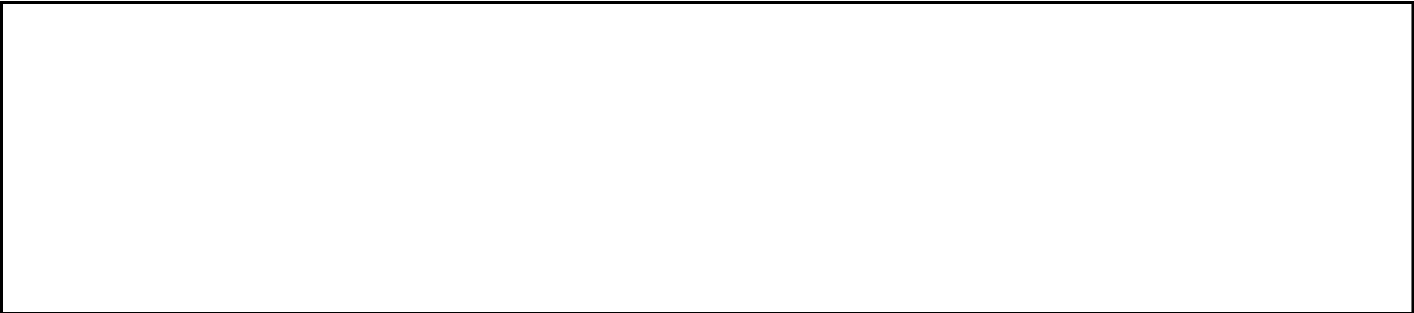
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
224	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
225	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	3	
226	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	11	
227	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	17	
228		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	3	
229		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	
230	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	7	
231	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
232	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
233	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
234	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	2	
235	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
236	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	4	
237	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
238		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	

239	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
240		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	3	
241	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
242	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
243	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	2	
244	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	2	
245	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	5	
246	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	
247	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	15	
248	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			5	0	
249	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
250	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
251		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
252		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
253		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
254		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
255		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
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 +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
257	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
258	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
259	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
260		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
261		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
262	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
263	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
264	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
265	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
266	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
267	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
268	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
269	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
270	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	7	0	
271		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	7	0	
272	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	5	0	
273	L'azienda produce ricotta?		visiva	2	0	
274	L'azienda produce latti fermentati?		visiva	7	0	
275	Oltre a quelli di cui sopra, l'azienda produce altri prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	13	0	
276	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	11	0	
277	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	10	0	
278	Complessivamente l'azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	7	0	
279	L'azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	13	0	
280	L'azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	25	0	
281	L'azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	45	0	
282	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
283	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
284	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			90	0	
285	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			220	0	
286	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
287	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
288	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
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 +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
290	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		