

REGIONE CAMPANIA
CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA
REV. 3.1 DEL 28/04/17
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	5	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	4	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
4	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
5	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
6	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
7		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	
8		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
9	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
10	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
11	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	22	
12	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
13		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
14		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
15		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
16		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	

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

38		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
39		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
40		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
41		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
42		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
43		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
44		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
45		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
47		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
48	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
49		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
50		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
51		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
52		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
53	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
54	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	7	0	
55	L'organizzazione produttiva dell'impresa determina una sosta dei prodotti finiti?		visiva	5	0	
56		Esistono uno o più locali o spazi adibiti a deposito/sosta per i prodotti finiti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
57	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
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	7	
70	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
71	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
72	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
73	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
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	L'entità produttiva, le tecniche produttive, la tempistica della produzione e gli alimenti trattati, denotano la necessità dell'uso di una invaschettatrice?		Visiva	1	0	
82	L'azienda utilizza una invaschettatrice?		Visiva	0	20	

83		L'invaschettatrice ha una capacità oraria sufficiente in riferimento alla mole produttiva, in modo da evitare soste prolungate dei prodotti da invaschettare?	Visiva	0	10	
84	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
86	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
87	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
88		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
89		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
90	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
91		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
92	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	7	0	
93		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
94		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	4	
95	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
96	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
97	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
98	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
99		L'abbattitore di temperatura è sufficientemente proporzionato alla quantità di alimenti da abbattere?	visiva	0	3	
100	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	1	0	
101	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
102	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	

103		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	2	0	
104	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
105	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
106		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	
107	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
108	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	6	0	
109		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	12	0	
110	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
111	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
112		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
113		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
114		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
115		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
116		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
117		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	

118		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
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 +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
120	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
121	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
122		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
123	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
124	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
125	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
126	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
127	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
128	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
129	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
130	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
131	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	15	
132	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	6	
133	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
134	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	

135	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
136	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
137	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
138	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
139	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	
140	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
141		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
142		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
143		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	
144		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
145	Il ciclo di lavorazione dell'impresa porta alla produzione di olii esausti?		visiva	1	0	
146		L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?	Visiva	0	4	
147	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	
148	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
149	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
150	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
151	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
152		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
153		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
154	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
155	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
156	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
157	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
158	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
159	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
160	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	
161	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
162		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

163	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
164		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
165	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
166	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
167	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
168	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
169	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
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 +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	
171	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?		visiva	0	25	
172	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	4	0	
173	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
174	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
175		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
176		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
177		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
178		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
179		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
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 +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
181	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
182	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
183	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
184		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
185		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
186	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
187	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
188	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
189	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
190	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
191	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
192	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
193	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
194	L'azienda produce in media meno di 50 pasti al giorno?		Documentale	5	0	
195	L'azienda produce in media tra i 51 ed i 200 pasti al giorno?		Documentale	20	0	
196	L'azienda produce in media tra i 200 ed i 500 pasti al giorno?		Documentale	35	0	
197	L'azienda produce in media tra i 500 ed i 1500 pasti al giorno?		Documentale	60	0	
198	L'azienda produce in media oltre i 1500 pasti al giorno?		Documentale	90	0	
199	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
200	L'impresa invia i pasti anche in strutture lontane dalla sede produttiva?		Visiva, documentale	13	0	
201	L'impresa produce pasti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	13	0	
202	L'impresa produce pasti per la refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	13	0	
203	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	25	0	
204		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
205		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la normale produzione di pasti?	Visiva	23	0	
206		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	
207		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
208		I pasti ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	

209	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
210	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
211	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
209	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
210	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
211	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
212	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
213	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	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 +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
215	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		