

REGIONE CAMPANIA
CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM)
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)	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	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
5	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
6		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni in arrivo ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva, documentale	0	20	
8	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	
9	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
10	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
11	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
12		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
13		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
14	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
15	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
16	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
17	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
18	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	

19	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
20	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
21	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
22	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni in arrivo ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva	0	5	
23		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
24		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
25		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
26		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
27		Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	
28	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
29	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
30	L'azienda produce preparazioni di carne nelle quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
31	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
32		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
33		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
34	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
35	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
36		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	

37		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
38		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
39	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
40		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
41		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
42		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
43	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
44		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
45		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
46	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
47	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
48	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
49	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
50	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
51	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
52		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
53	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
54		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
56	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
57	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	9	
58	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	9	

59	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
60		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	10	
61	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
62		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
63		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
64	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
65		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
66	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
67	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
68	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	6	
69	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
70	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
71		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
72	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	
73	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
74	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
75		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	

76	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	
77	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni prodotte, diverse da quelle utilizzate per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva, documentale	0	20	
78	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
79	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
80	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati?		visiva	3	0	
81		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata?	visiva	6	0	
82	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
83		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
84		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
85	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
86	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
87	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
88	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
89	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
90	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
91	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
92	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni prodotte diversi da quelli utilizzati per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva	0	5	
93		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
94		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	

95		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
96		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
97	Vengono prodotte carni macinate?		Visiva	3	0	
98		La conservazione delle carni macinate assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?	strumentale	0	7	
99	Vengono prodotte preparazioni di carni?		Visiva	3	0	
100		La conservazione delle preparazioni di carne assicura una temperatura a cuore di massimo 4°C?	strumentale	0	7	
101	Vengono prodotte carni macinate congelate e preparazioni di carni congelate?		Visiva	3	0	
102		La conservazione delle carni macinate e delle preparazioni di carne congelate assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?	strumentale	0	5	
103	Vengono prodotte carni separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
104		La conservazione delle carni separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?	strumentale	0	7	
105	Vengono prodotte carni congelate separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
106		La conservazione delle carni congelate separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?	strumentale	0	5	
107	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
108		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
109		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
110		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
111		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	

112		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
-----	--	--	--------	---	---	--

113		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
114	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
115	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
116	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
117	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
118		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
119	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
120	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
121	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
122	Vengono prodotte carni macinate?		Visiva	3	0	
123	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura?		Visiva	20	0	
124	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da carni separate meccanicamente?		Visiva	20	0	
125	Nella carne macinata si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Visiva	17	0	
126	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute utilizzando parti muscolari della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	17	0	
127	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
128	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
129	Si rileva che per produrre carni macinate vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	17	0	
130	Si rileva che per la produzione di carni macinate vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate?		Visiva	2	0	

131		Lo stabilimento è autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?	Visiva	0	9	
132	Si rilevano carni refrigerate di volatili da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 3 giorni prima?		Visiva	9	0	
133	Si rilevano carni refrigerate (diverse da quelle di volatili) da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 6 giorni prima?		Visiva	9	0	
134	Si rilevano carni bovine dissossate ed imballate sottovuoto ottenute da animali che siano stati macellati oltre 15 giorni prima, da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata?		Visiva	9	0	
135	Le carni macinate e le preparazioni di carne sono confezionate ed imballate immediatamente dopo la produzione?		Visiva	0	13	
136	Le carni macinate sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +2°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
137	Una parte o tutta la produzione di carne macinata viene congelata?		Visiva	1	0	
138		Le carni macinate da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?	Strumentale	0	13	
139	Vengono prodotte preparazioni di carni?		Visiva	3	0	
140	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura delle ossa, a meno che ragionevolmente non si supponga che verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?		Visiva	12	0	
141	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute utilizzando carni separate meccanicamente?		Visiva	2	0	
142		Si può ragionevolmente supporre che tali preparazioni verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?	ispettiva	0	16	
143	Nella preparazioni di carne si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Ispettiva	9	0	
144	Si rileva che le preparazioni di carni vengono ottenute utilizzando parti muscolose della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	8	0	

145	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre preparazioni di carni?		Visiva	8	0	
146	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre preparazioni di carni?		Visiva	10	0	
147	Si rileva che per produrre preparazioni di carni vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	11	0	
148	Si rileva che per la produzione di preparazioni di carni vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate?		Visiva	2	0	
149		Lo stabilimento è autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?	Visiva	0	9	
150	Le preparazioni di carne sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +4°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
151	Una parte o tutta la produzione di preparazioni di carne viene congelata?		Visiva	1	0	
152		Le preparazioni di carni da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?	Strumentale	0	13	
153	Vengono prodotte carni separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
154	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le zampe, la testa o la pelle del collo dei volatili da cortile?		Visiva	12	0	
155	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio o l'ulna di animali diversi dai volatili domestici?		Visiva	11	0	
156	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da pollame che sia stato macellato oltre 3 giorni prima?		Visiva	11	0	
157	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 7 giorni prima (nel caso il macello sia in situ)?		Visiva	11	0	

158	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 5 giorni prima (nel caso il macello <u>non</u> sia in situ)?		Visiva	11	0	
159	Vengono utilizzati metodi che non alterano la struttura delle ossa?		Visiva	0	2	
160		Le carni separate meccanicamente sono ottenute immediatamente dopo il dissosso?	Visiva	0	14	
161	Vengono utilizzati metodi che alterano la struttura delle ossa?		Visiva	2	0	
162		Se non utilizzate entro le 24 ore, vengono congelate dopo 12 ore dalla produzione?	Visiva	0	10	
163	Le carni di volatili da cortile destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	8	
164	Le carni di altri animali destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	8	
165	Le frattaglie destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	8	
166	Le carni sono introdotti gradualmente e secondo necessità nei locali di preparazione?		Visiva	0	10	
167	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
168	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
169	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	17	
170	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
171	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	

172	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
173	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
174	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
175	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
176	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
177	Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente, recano l'avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo?		Visiva	0	15	
178	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	
179	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
180		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
181		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
182		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
183		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
184	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
185		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
186		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
187		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
188		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
189	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 IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
190	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
191	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
192	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
193	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
194		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
195		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
196	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
197	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
198	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
199	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
200	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
201	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
202	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	
203	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
204		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

205	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
206		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
207	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
208	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
209	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
210	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
211	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
212	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	
213	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
214	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
215	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
216		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
217		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
218		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
219		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
220		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
221	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
222	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
223	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
224	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
225		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
226		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
227	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
228	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
229	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
230	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
231	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
232	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
233	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
234	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
235	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 200 tonnellate?		documentale	20	0	
236	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 200 e 1.000 tonnellate?		documentale	45	0	
237	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 1.000 tonnellate?		documentale	80	0	
238	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
239	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
240		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
241	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
242	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
243	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
244	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
245	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
246	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
247	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
248	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
249	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
250	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
251	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
252	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
253	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
254	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	