

REGIONE CAMPANIA						
CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA E/O DI PRODOTTI ALIMENTARI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA						
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)	20	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	10	
4	Per l'ingresso delle merci, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5	Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	4	
6	Si sta assistendo allo scarico del pescato?		Visiva	0	3	
7		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	

8		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
9		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo scarico?	Visiva	8	0	
10		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo scarico?	Visiva	7	0	
11	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i prodotti della pesca direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
12	Si sta assistendo allo sbarco del pescato?		Visiva	0	3	
13		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
14		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
15		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo sbarco?	Visiva	8	0	
16		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo sbarco?	Visiva	7	0	
17	L'impresa conserva come materie prime prodotti della pesca freschi da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
18	Sono effettivamente conservati ad una temperatura vicina allo 0°C?		Visiva, strumentale	0	22	
19	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
20		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
21		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	

22		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
23		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
24		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
25		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
26		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
27		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
28		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
29		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
30		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
31		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
32		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
33		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
34	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
35		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
36		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
37		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
38		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
39	Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?		Visiva	2	0	
40		I contenitori utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	

41	L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca congelati o comunque da tenere a temperatura di congelazione?	Visiva, documentale	5	0	
42	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?	Visiva, strumentale	0	22	
43	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi utilizzati per il deposito allo stato di congelamento dei prodotti della pesca in arrivo?	Visiva, documentale (planimetria	0	8	
44		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5
45		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5
46		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4
47		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3
48		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6
49		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0
50		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0
51		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0
52		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
53		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
54		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
55		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3
56		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3
57		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3
58	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?	Visiva	0	5	

59		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
60		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
61		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
62		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
63	L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca semilavorati altrove?		visiva, documentale	5	0	
64	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
65	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
66	L'impresa produce più tipologie di prodotti?		visiva, documentale	9	0	
67		Le varie tipologie vengono prodotte su linee sufficientemente distinte o almeno separate nel tempo?	Visiva	0	5	
68	Negli alimenti prodotti vengono inclusi anche ingredienti vegetali?			10	0	
69	L'introduzione, la conservazione e l'utilizzazione di tali vegetali è effettuata in modo sufficientemente igienico?		Visiva	0	7	
70	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		Visiva	8	0	
71		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione dei vegetali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
72	L'impresa procede alla macellazione e dissanguamento di pesci?		Visiva	8	0	
73	Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
74	I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?		Visiva	0	5	
75	Il sangue viene raccolto?		Visiva	0	4	
76	Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?		Visiva	0	5	
77		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	

78	L'impresa procede all'eviscerazione e/o decapitazione dei prodotti della pesca freschi?			5	0	
79	Dopo l'eviscerazione, i prodotti della pesca vengono abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua pulita?		Visiva	0	5	
80		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
81		Il lavaggio avviene immediatamente dopo l'eviscerazione?	Visiva	0	4	
82	I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica, vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano?		Visiva	0	3	
83	I fegati, le uova e i lattimi destinati al consumo umano sono immediatamente posti sotto ghiaccio, o conservati ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati?		Visiva	0	5	
84	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi?		visiva, documentale	5	0	
85		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
86		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
87	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca congelati?		visiva, documentale	5	0	
88	I filetti e i tranci di prodotti della pesca congelati devono mantenere lo stato di congelazione?		Visiva	1	0	
89		Si rileva che i tempi di permanenza sulla linea produttiva provocano un iniziale scongelamento?	Visiva	6	0	
90	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca essiccati o salati?		visiva, documentale	5	0	
91	Si utilizzano attrezzature pungenti per lo spostamento di grossi pesci?		Visiva	3	0	
92		Si nota che le carni dei suddetti pesci hanno subito danneggiamenti?.	Visiva	10	0	

93	L'impresa pratica il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve?		visiva, documentale	5	0	
94		Viene assicurata per tali pesci la conservazione ad una temperatura non superiore ai - 9°C?	strumentale	0	20	
95	L'impresa procede alla produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente?			5	0	
96	Si rileva che per la loro produzione vengono utilizzate materie prime diversi dai pesci interi?		Visiva	12	0	
97	La grandezza dei pesci fa sì che essi necessitino della sfilettatura?		Visiva	2	0	
98	Prima dell'utilizzazione come interi o prima della sfilettatura, i pesci vengono eviscerati?		Visiva	0	23	
99		Dopo l'eviscerazione i pesci vengono lavati?	Visiva	0	9	
100		Dopo l'eviscerazione si rileva comunque la presenza di intestini che pertanto è ragionevole pensare che finiscano nelle preparazioni?	Visiva	0	7	
101	I prodotti della pesca separati meccanicamente, sono al più presto congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o sottoposti ad un trattamento stabilizzante?		Visiva	0	6	
102	L'impresa procede alla salatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
103		La conservazione del sale è effettuata in modo sufficientemente igienico?	Visiva	0	7	
104	L'impresa procede all'essiccazione di prodotti della pesca?			visiva, documentale	5	0
105	Esiste un locale o cella utilizzata esclusivamente per l'essiccazione dei prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
106		In tale locale è assicurata una ventilazione adeguata?	Visiva	0	3	
107		In tale locale esiste un sistema per il controllo della temperatura?	Visiva	0	3	
108		In tale locale esiste un sistema per il controllo dell'umidità?	Visiva	0	3	

109	L'essiccazione è effettuata all'aperto?		visiva, documentale	10	0	
110	L'impresa procede alla deidratazione di prodotti della pesca essiccati o salati?			5	0	
111	I contenitori o le vasche sono costruiti in materiale lavabile, disinfettabile e idoneo al contatto con gli alimenti?		Visiva	0	11	
112	Presentano soluzioni di continuità?		Visiva	6	0	
113	Si presentano sufficientemente puliti tenuto conto dell'attività in corso?		Visiva	0	6	
114	La deidratazione viene effettuata in contenitori o vasche con acqua stagnante?		Visiva	9	0	
115		In tal caso l'acqua viene cambiata con frequenza sufficientemente adeguata durante il ciclo produttivo?	Visiva	0	8	
116		L'acqua contenuta in tali contenitori o vasche viene almeno mantenuta a temperatura di refrigerazione (anche ponendo i contenitori in celle frigo)?	Visiva	0	6	
117		Si rileva che la temperatura dell'acqua contenuta in tali contenitori o vasche era superiore ai 4°C?	Visiva	6	0	
118	L'impresa procede alla marinatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
119		I pesci sottoposti a marinatura vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di - 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	5	
120		Le condizioni di ph, temperatura e ossigenazione e l'eventuale aggiunta di additivi durante la marinatura, garantiscono sufficientemente la sicurezza alimentare per quanto riguarda la possibile sporulazione del clostridium botulinum?	strumentale	0	25	
121	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	5	0	
122	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
123	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	3	

124		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
125	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	5	0	
126	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	7	
127		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
128	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
129	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	20	
130	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	25	0	
131	L'impresa procede all'affumicatura a freddo (temperatura non superiore ai 60°C all'interno del prodotto) di aringhe, sgombri, spratti o salmoni selvatici dell'Atlantico o del Pacifico?		visiva, documentale	5	0	
132		Tali pesci vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	7	
133	L'impresa procede alla cottura di prodotti ittici?		Visiva, documentale	15	0	
134		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni?	visiva	0	14	
135		Si rileva che le modalità di conservazione dei prodotti cotti sia a rischio di contaminazione?	Visiva	15	0	
136	Nell'impresa avviene anche la cottura di crostacei e molluschi?			5	0	
137	Dopo la cottura i tempi di raffreddamento sono rapidi?		Visiva	0	8	
138	Per favorire la rapidità del raffreddamento, viene utilizzata acqua potabile?		Visiva	0	5	

139	Il raffreddamento viene portato fino alla temperatura di circa 0°C?		strumentale	0	5	
140	Dopo la cottura si procede alla sgusciatura?		Visiva	3	0	
141		E' effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	12	
142		E' effettuata manualmente?	Visiva	4	0	
143		Dopo la sgusciatura i prodotti vengono al più presto refrigerati o congelati?	Visiva	0	4	
144	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
145		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
146	L'azienda procede alla glassatura dei pesci?		Visiva	4	0	
147	L'impresa procede alla ricongelazione di molluschi cefalopodi dopo lavorazione e/o porzionatura?		Visiva	6	0	
148	L'impresa procede alla surgelazione dei prodotti alimentari?		visiva, documentale	5	0	
149		I tunnel di congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C entro le 2 ore?	strumentale	0	4	
150	L'azienda utilizza ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	1	0	
151		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
152		Le modalità di produzione e/o conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	2	0	
153		Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione di prodotti della pesca freschi, conservati sotto ghiaccio, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
154	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)	5	0	

155	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
156	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	7	
157		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
158		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
159		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
160		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
161		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
162		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
163		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
164		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
165		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
166		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
167		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
168		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
169		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
170		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	6	0	
171	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di congelazione o surgelazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
172	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		visiva	0	20	
173	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	7	
174		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	documentale	0	6	
175		Hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	5	

176		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	4	
177		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
178		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
179		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
180		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
181		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
182		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
183		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
184		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
185		I soffitti sono sufficientemente idonei?		0	3	
186		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		0	4	
187		La temperatura risulta essere superiore ai 18°C?		6	0	
188	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura controllata?		Visiva	5	0	
189	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
190		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
191		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
192		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
193		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
194		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	

195		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
196		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
197		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
198		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
199	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
200	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
201	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
202		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
203	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	8	0	
204	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
205		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	
206	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
207		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
208		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
209		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
210	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
211		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	

212		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
213		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
214	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
215		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
216		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
217	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
218	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
219	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
220	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
221	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
222	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
223		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
224	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
225		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
226	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
227	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	7	
228	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature similari in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
229		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	4	
230		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	2	
231	Nell'impresa vengono utilizzate attrezzature movibili più grandi (carrelli, appendini, etc)?		Visiva	1	0	
232		Esiste una zona distinta destinata al lavaggio di tali attrezzature?	Visiva, documentale	0	9	

233		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	5	
234	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
235		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
236		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
237	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
238		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
239	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	6	0	
240		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
241		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
242	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	7	0	
243	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
244	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
245	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
246	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
247		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
248	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	
249	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
250		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	

251		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
252		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
253		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
254		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
255		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
256	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
257	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
258	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
259	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
260		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
261	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	13	0	
262	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	13	0	
263	L'impresa lavora prodotti della pesca freschi?		visiva	1	0	
264		Tutti i prodotti della pesca freschi presentano caratteristiche di freschezza compatibili con il consumo umano?	ispettiva	0	32	
265	I prodotti della pesca conservati o trasformati si presentano tutti in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
266	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	150	0	
267	Si rileva che i locali vengono utilizzati anche per fini diversi dalla produzione dei prodotti a base di prodotti della pesca?		visiva	15	0	
268	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
269	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
270	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	17	
271	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
272	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
273	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	

274	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
275	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
276	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
277	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
278	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletti) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	
279	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 E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
280	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
281		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
282		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
283		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	
284		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
285	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
286		Risultano a norma?	visiva	0	4	
287	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 IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
288	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
289	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
290	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
291	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
292		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
293		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
294	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
295	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
296	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
297	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
298	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
299	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
300	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	
301	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
302		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

303	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
304		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
305	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
306	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
307	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
308	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
309	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
310	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	
311	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
312	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
313	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
314		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
315		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
316		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
317		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
318		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
319	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
320	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
321	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
322	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
323		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
324		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
325	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
326	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
327	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
328	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
329	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
330	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
331	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

332	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
333	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 10 tonnellate?		documentale	20	0	
334	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 10 e 50 tonnellate?		documentale	45	0	
335	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 50 e 250 tonnellate?		documentale	65	0	
336	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 250 tonnellate?		documentale	100	0	
337	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
338	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
339		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
340	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
341	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
342	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
343	L'impresa si occupa del mantenimento in vita di crostacei per la successiva commercializzazione?		Visiva, documentale	7	0	

344	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: $A_w < 0,85$ oppure $pH < 4,6$ oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
345	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	15	0	
346		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	
347	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	35	0	
348		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
349	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	70	0	
350		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	25	
351		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	30	0	
352		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
353	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	80	0	
354		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
355		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	

356		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
357		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
358		I prodotti della pesca ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	8	
359	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
360	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
361	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
362	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
363	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
364	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
365	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
366	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
367	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
368	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 GENERALE				0