

REGIONE CAMPANIA
CHECK LIST PER RICONOSCIMENTO MACELLO AVICOLO
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	Il macello ha uno o più locali o luoghi coperti per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	2	
3	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?		Visiva	0	4	
4	Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
5	Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?		Visiva	0	2	
6	I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
7	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	2	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	2	
9	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	2	
10	La ventilazione è adeguata?		Visiva	0	2	
11	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
13	Le dimensioni e l'accessibilità dei locali di ricevimento sono tali da rendere difficoltosa la visita ante mortem?		Visiva	7	0	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	13	
16	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	6	
17	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	6	

18	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	2	0	
19		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	4	
20	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	8	0	
21	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	12	
22	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	8	
23	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	
24	Prendendo a caso alcuni lotti di animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	25	
25	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	12	
26	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	12	
27	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	

28	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
29	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
30		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	22	
31	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	10	0	
32	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	10	
33	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
34	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	10	

35	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	8	
36	Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
37	Esiste un ingresso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
38	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
39	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	5	0	
40	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	12	0	
41	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	150	
42	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	4	
43		Le modalità di contenimento provocano dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e/o contusioni?	Visiva	4	0	
44	Gli animali vengono storditi individualmente?		Visiva	0	4	
45	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
46	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	2	
47	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
48	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	

49	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	3	
50		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	
51	Tra le zampe ed i ganci sono apposti contatti umidificati?		Visiva	0	2	
52	L'elettronarcosi viene effettuata in bagno d'acqua?		Visiva	0	2	
53		Il livello dell'acqua è regolabile?	Visiva	0	2	
54		L'intensità e la durata della scarica è sufficiente da far in modo che gli animali passino direttamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte?	Visiva	0	12	
55		Le dimensioni della vasca e la sua profondità sono adeguate al tipo di volatili macellati?	Visiva	0	3	
56		L'acqua trabocca al momento dell'entrata?	Visiva	2	0	
57		L'elettrodo ha la lunghezza della vasca?	Visiva	0	2	
58		La perdita di coscienza e di sensibilità degli animali dal momento dello stordimento fino alla morte è efficace?	Visiva	0	2	
59	Gli animali vengono abbattuti mediante decapitazione?		Visiva	0	1	
60		La decapitazione è effettuata meccanicamente?	Visiva	0	2	
61		La macchina funziona efficacemente?	Visiva	0	8	
62	Gli animali vengono abbattuti mediante dislocazione del collo?		Visiva	4	0	
63		La iugulazione avviene subito dopo l'abbattimento?	Visiva	0	12	
64	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	12	
65	Si notano animali che cominciano riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	12	0	
66	Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione (layout disposto in modo che le operazioni risultino essere "sempre avanti")?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
67	La catena di macellazione si svolge in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	

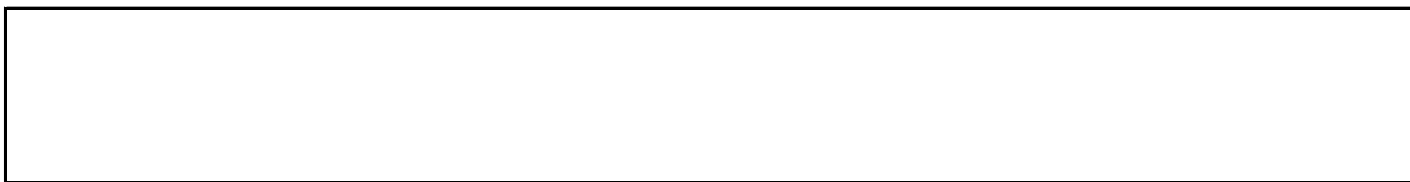
68		Le fasi di stordimento, iugulazione, scottatura, spiumatura, eviscerazione sono effettuate almeno in zone della catena nettamente distinte in modo da non provocare contaminazione?	Visiva	0	16	
69	La spiumatura avviene meccanicamente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
70	Esistono più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
71		Sono nettamente distinte fra loro?	Visiva	0	10	
72	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollecitate?		Visiva	0	4	
73	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, spennatura, eviscerazione e la tolettatura?		Visiva	12	0	
74	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	17	0	
75	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	17	0	
76	Si notano contatti tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature?		Visiva	8	0	
77	Si notano contatti tra le carni in osservazione/carni non idonee al consumo umano/sottoprodotti non commestibili e le carni idonee al consumo umano?		Visiva	23	0	
78	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
79	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	4	
80	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
81	Nel macello ad alcune carcasse vengono aggiunte di condimenti?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
82		Tale operazione avviene in una zona o reparto separato?	Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

83	Lo stabilimento è riconosciuto per la macellazione di volatili di specie diverse e/o per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica e/o per la manipolazione di ratiti d'allevamento?	Documentale	16	0	
84	La linea di lavorazione è la stessa?	Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
85	Le operazioni riguardanti le diverse specie sono almeno separate nel tempo o nello spazio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
86	Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola non spiumate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
87	Tali carcasse sono tenute correttamente nei previsti locali separati?	Visiva	0	7	
88	Le cassette, la carta contenuta nelle cassette e l'eventuale materiale di confezionamento vengono stoccate in un reparto o zona pulita?	Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
89	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?	Visiva	0	11	
90	Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente prima della loro utilizzazione?	Visiva	0	4	
91	E' presente un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione nelle celle?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
92	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?	Visiva	8	0	
93	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?	Visiva	0	8	
94	La refrigerazione avviene per immersione?	Visiva	12	0	
95	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni?	Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
96	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?	Visiva	0	13	
97	All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
98	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?	Visiva	14	0	

99	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
100	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
101	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
102	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
103		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
104	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
105	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
106	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
107	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
108	Esistono punti di collio dal soffitto?		Visiva	7	0	
109	Nello stabilimento si procede alla congelazione delle carcasse?		Visiva	2	0	
110		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	11	0	
111	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	16	
112		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	13	
113	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
114		Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata?	visiva	0	2	
115		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
116	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
117	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
118	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	

119		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
120		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
121		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
122	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
123		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
124		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
125		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
126	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
127		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
128		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
129	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
130	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
131	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
132	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
133	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
134	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
135		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
136	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	7	
137	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
138	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
139		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
140	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	

141	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
142		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
143		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
144	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
145		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
146	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	
147	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
148	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
149	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
150	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti e sul soffitto?		visiva	2	0	
151	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
152	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
153	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	4	0	
154		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
155	Il macello è <u>sforrito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
156		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
157	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
158	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
159	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, imbrattamenti o contaminazione crociata?		Visiva	10	0	
160	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
161	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		visiva	15	0	
162	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
163	Il momentaneo deposito delle piume e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
164	Esiste un deposito refrigerato per le zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
165	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	
166	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
167	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
168	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
169	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
170		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
171		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
172	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
173	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
174	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
175	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
176	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
177	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
178	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	
179	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

180		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
181	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
182		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
183	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
184	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
185	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
186	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
187	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
188	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	
189	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
190	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
191	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
192		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
193		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
194		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
195		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
196		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
197	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
198	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
199	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
200	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
201		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
202		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
203	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
204	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
205	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
206	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
207	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
208	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
209	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
210	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
211	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	20	0	
212	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	40	0	
213	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	75	0	
214	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	120	0	
215	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	
216	La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente, sono tali da consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
217	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		documentale	5	0	
218		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	documentale	0	5	
219	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		documentale	10	0	
220		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	documentale	0	5	
221	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria), Audit	0	16	
222	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
223		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
224	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	

225	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
226	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
227	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
228	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
229	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
230	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
231	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
232	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
233	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
234	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
235	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
236	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		