



Regione Campania

**Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali
in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e
Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)**

2011 - 2014

Procedure Operative

Parte 1 di 5

Check list (Rev. 3)

INDICE

1)	Check list per aziende zoot. che allevano bovini e/o bufalini da riprod. e da ingrasso	pag. 3 - 22
2)	Check list per aziende zoot. che producono latte destinato al trattam. e/o alla trasf.	pag. 23 - 43
3)	Check list per aziende zootecniche che allevano ovi-caprini da carne.....	pag. 44 - 61
4)	Check list per aziende zoot. che allevano suini da riproduzione e ingrasso.....	pag. 62 - 85
5)	Check list per centro depurazione molluschi bivalvi.....	pag. 86 - 104
6)	Check list per centro imballaggio uova.....	pag. 105 - 125
7)	Check list per C.S.M. galleggiante.....	pag. 126 - 144
8)	Check list per C.S.M.	pag. 145 - 164

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO BOVINI E/O BUFALINI DA RIPRODUZIONE E DA INGRASSO

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

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	Nell'azienda vengono allevati bovini?		Visiva, documentale	1	0	
2		Gli animali sono soliti praticare l'alpeggio?	Visiva	1	0	
3	Nell'azienda vengono allevati bufalini?		Visiva, documentale	1	0	
4	Vengono allevati anche animali di altre specie?		Visiva, documentale	5	0	
5	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
6		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc.)?	Visiva	0	3	
7		All'ingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligatoria delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
8		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
9		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	

10	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	
11		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	13	
12	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	2	
13		Le stalle sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
14		Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali simili?	Visiva	0	1	
15		Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?	Visiva	0	8	
16		Nelle stalle la raccolta, l'allontanamento e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?	Visiva	0	6	
17		La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?	Visiva	0	6	
18		Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?	Visiva	2	0	
19		Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	3	0	
20		Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?	Visiva	0	2	
21	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	6	
22	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	9	0	
23	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	7	

24	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	4	
25	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
26		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
27	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
28		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
29	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
30		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
31	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	6	
32		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
33	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
34	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
35		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
36	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
37	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
38		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	

39	La rimonta è interna ?		Documentale	0	4	
40	L'azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?		documentale	0	40	
41	L'azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?		documentale	0	40	
42	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione, Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	4	
43	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	13	
44	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	12	
45	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	6	
46	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: BENESSERE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
48	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
49	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
50	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
51	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	

52	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
53	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
54	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	
55	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
56	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
57	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
58	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
59	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
60	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
61	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
62	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione confortevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
63	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	

64	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
65	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
66	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	
67	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
68	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
69	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
70	I pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
71	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
72	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
73	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	

74	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
75	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
76	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
77	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	
78	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
79	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
80	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
81	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
82	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
83	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
84	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
85	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
86	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	

87	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
88	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	
89	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
90	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 IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

91	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?	Documentale	0	50	
92	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?	Documentale	0	15	
93	Il registro è cartaceo?	Documentale	2	0	
94	E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
95	Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
96	Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
97	Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
98	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?	Documentale	0	5	
99	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?	Documentale	0	2	
100	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?	Documentale	0	2	
101	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?	Documentale	0	2	
102	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?	Documentale	0	3	
103	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?	Visiva, documentale	0	5	
104	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?	Documentale	10	0	

105	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
106	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
107	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
108		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
109	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
110	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	
111	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	
112	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
113	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
114		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
115	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
116		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
117		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
118	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	

119	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
120	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
121	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
122		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
123		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
124	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	
125		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
126	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
127	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
128		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
129		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
130	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
131	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
132	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	

133		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
134	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
135		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
136		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
137	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	
138		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
139		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
140	Si rinvencono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
141		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
142		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
143	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 V : ALIMENTAZIONE ANIMALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
144	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
145		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
146	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
147		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
148	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
149	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
150		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	
151	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
152		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	

153	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
154		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
155	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
156	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
157	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
158	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
159		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
160	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
161	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 VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

162	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visiva	0	3	
163	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
164	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell'ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
165	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
166	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
167	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
168	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	2	0	
169	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	8	0	
170	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	16	0	
171	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
172	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	

173		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
174		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
175		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
176		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni da tubercolosi?	Documentale	0	10	
177		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni o indenni da brucellosi?	Documentale	0	10	
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 VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
179	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
180	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
181	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
182	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
183	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

184	<p>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</p>		<p>documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)</p>	
			TOTALE	#RIF!

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE PRODUCONO LATTE
DESTINATO AL TRATTAMENTO E/O ALLA TRASFORMAZIONE**

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

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	Nell'azienda vengono allevati bovini?		Visiva, documentale	4	0	
2	Nell'azienda vengono allevati bufalini?		Visiva, documentale	4	0	
3	Nell'azienda vengono allevati ovini?		Visiva, documentale	4	0	
4	Nell'azienda vengono allevati caprini?		Visiva, documentale	4	0	
5	Nell'azienda vengono allevati asini?		Visiva, documentale	4	0	
6	Nell'azienda vengono allevati altri tipi di animali lattiferi?		Visiva, documentale	4	0	
7	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
8		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc.)?	Visiva	0	2	
9		All'ingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligatoria delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	

10		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
11		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	
12	Gli animali sono soliti praticare l'alpeggio?		Visiva	1	0	
13	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	
14		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	13	
15	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	3	
16		Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
17		Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali simili?	Visiva	0	1	
18		Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?	Visiva	0	13	
19		Nelle stalle la raccolta, l'allontanamento e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?	Visiva	0	8	
20		La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?	Visiva	0	8	
21		Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?	Visiva	4	0	
22		Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	4	0	
23		Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?	Visiva	0	2	
24	La zona mungitura è ubicata in un luogo chiuso?		Visiva	0	6	

25	All'ingresso dei locali sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
26	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	3	
27	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
28	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
29	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
30		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
31	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	3	0	
32	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di mungitura?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
33		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	1	0	
34		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
35	La mungitura viene effettuata in un luogo aperto?		Visiva	2	0	
36		Viene utilizzata un'area, separata dal locale di ricovero, espressamente dedicata alle operazioni di mungitura ?	Visiva	0	3	
37	La mungitura è effettuata con mezzi meccanici?		Visiva	0	4	
38		Le attrezzature utilizzate per la mungitura sono idonee ed efficienti ?	Visiva	0	12	
39	Si sta assistendo alla mungitura?		Visiva	0	15	
40		I capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, vengono sanificati in modo corretto prima della mungitura ?	Visiva	0	20	
41		Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti della mungitura ?	Visiva	0	17	
42	Viene effettuato il trattamento dei capezzoli per immersione o per vaporizzazione?		Visiva, documentale	0	13	

43		Viene praticato con prodotti autorizzati o registrati dal Ministero ?	Visiva	0	8	
44	Il latte è filtrato dopo la mungitura ?		Visiva	0	10	
45		I filtri sono idonei ?	Visiva, documentale	0	4	
46		I filtri vengono sostituiti prima di ogni mungitura ?	Visiva, documentale	0	3	
47	Nell'azienda viene munto anche il colostro?		Visiva	15	0	
48	Il latte ed il colostro vengono separati all'atto della mungitura ?		Visiva	0	12	
49		Il colostro viene immagazzinato separatamente dal latte ?	Visiva	0	12	
50	Il latte è convogliato in cisterne poste in un luogo idoneo?		Visiva, documentale	0	25	
51		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	5	
52		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	3	
53		Le cisterne contenenti latte risultano aperte superiormente al momento dell'ispezione?	visiva	5	0	
54	Il latte viene conferito anche oltre le due ore dalla mungitura?		Visiva, documentale	7	0	
55		Il latte stoccato risulta avere una temperatura di max 8 C° per raccolta giornaliera; max 6 C° per raccolta non giornaliera ?	Strumentale	0	20	
56	Presso i locali o aree di mungitura e di stoccaggio del latte, è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	19	
57	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	12	0	
58	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	8	
59	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	4	

60	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
61		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
62	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature per la mungitura in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
63	Le attrezzature utilizzate per la mungitura (tettarelle, secchi, bidoni, cisterne, ecc.) sono conservate in modo igienico dopo la sanificazione ?		Visiva	0	12	
64	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
65		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
66	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
67		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
68	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	7	
69		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	3	
70	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
71	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	20	
72		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
73	Vengono effettuati dei trattamenti prima del conferimento del latte tali da modificarne i parametri igienico-sanitari rilevabili alla mungitura (ad esempio centrifugazione) ?		Visiva	150	0	
74	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nel latte?		visiva	20	0	
75	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	12	0	
76	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
77	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
78	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
79		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
80	La rimonta è interna ?		Documentale	0	8	
81	Nell'azienda vengono allevati bovini e/o bufalini?		Visiva, documentale	1	0	
82		L'azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?	documentale	0	40	
83		L'azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?	documentale	0	40	
84	Nell'azienda vengono allevati ovicapriini?		Visiva, documentale	1	0	
85		L'azienda è Ufficialmente Indenne per Brucellosi ?	Documentale	0	50	

86	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione , Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	5	
87	E' attuata la registrazione giornaliera dei quantitativi di latte prodotto?		Visiva, documentale	0	10	
88	E' assicurata la tracciabilità del latte ?		Visiva, documentale	0	50	
89	Sono state approntate e poste in atto le procedure intese a garantire i controlli sul latte ai sensi dell' Allegato III sezione IX – Capitolo I punto III del Reg. (CE) 853/2004 ?		Visiva, documentale	0	100	
90		Sono state approntate e poste in atto le procedure intese a garantire la destinazione vincolata del latte in caso di superamento dei limiti per tenore di germi e/o di cellule somatiche ?	Visiva, documentale	0	15	
91	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	15	
92	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	15	
93	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	8	
94	L'azienda è ubicata in zone o aree a rischio epidemiologico?		Documentale	7	0	
95	L'azienda è ubicata in zone o aree a rischio chimico (industria chimica, metallurgica, arterie stradali, discariche, etc.)?		Visiva	7	0	
96	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
97	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
98	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
99	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
100	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
101	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	
102	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
103	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
104	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	

105	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
106	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
107	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
108	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
109	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
110	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
111	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
112	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione confortevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
113	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	
114	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
115	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
116	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	

117	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
118	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
119	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
120	I pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
121	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
122	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
123	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	
124	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
125	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
126	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
127	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	

128	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
129	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
130	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
131	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
132	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
133	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
134	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
135	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
136	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	
137	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
138	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	

139	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
140	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 IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
141	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
142	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
143	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
144		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
145		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
146		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
147		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
148	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

149	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
150	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
151	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?		Documentale	0	2	
152	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?		Documentale	0	3	
153	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?		Visiva, documentale	0	5	
154	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?		Documentale	10	0	
155	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
156	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
157	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
158		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
159	Sono state approntate e messe in atto delle procedure scritte in relazione allo smaltimento del latte di animali trattati farmacologicamente ?		Visiva, documentale	0	20	
160	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
161	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	

162	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	
163	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
164	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
165		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
166	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
167		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
168		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
169	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	
170	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
171	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
172	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
173		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
174		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	

175	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	
176		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
177	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
178	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
179		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
180		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
181	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
182	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
183	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
184		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
185	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
186		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	

187		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
188	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	
189		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
190		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
191	Si rinvencono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
192		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
193		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
194	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 V : ALIMENTAZIONE ANIMALE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
195	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
196		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
197	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
198		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
199	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
200	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
201		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	8	
202	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	3	0	
203		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
204	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
205		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
206	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
207	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
208	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	

209	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
210		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
211	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		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 +30, -30 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
213	Si sta assistendo alla mungitura?		Visiva	0	15	
214		Il personale addetto alla mungitura indossa abiti idonei e puliti ?	Visiva	0	3	
215		Il personale addetto alla mungitura è istruito a prestare attenzione alla pulizia per ridurre il rischio di contaminazione ?	Intervista	0	10	
216		Il personale addetto alla mungitura mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?	Intervista, visiva, documentale	0	10	

217		Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?	visiva	0	4	
218		Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?	visiva	10	0	
219		E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?	visiva	3	0	
220		Si nota personale che mangia durante la mungitura?	Visiva	2	0	
221		Il personale addetto alla mungitura è formato e/o istruito per segnalare anomalie della mammella?	Intervista,documentale	0	10	
222		I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?	visiva	0	8	
223	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani, in relazione al tipo di mungitura ?		Visiva	0	5	
224	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
225	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi in produzione latte ?		Visiva, documentale	3	0	
226	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi in produzione latte ?		Visiva, documentale	9	0	

227	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi in produzione latte ?		Visiva, documentale	18	0	
228	Sono presenti in azienda più di 300 capi in produzione latte ?		Visiva, documentale	30	0	
229	L'azienda mediamente produce meno di 50 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	2	0	
230	L'azienda mediamente produce tra i 50 ed i 200 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	8	0	
231	L'azienda mediamente produce tra i 200 ed i 500 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	15	0	
232	L'azienda mediamente produce tra i 500 ed i 2.000 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	25	0	
233	L'azienda mediamente produce oltre i 2.000 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	40	0	
234	E' attuata la registrazione giornaliera dei quantitativi di latte prodotto?		Visiva, documentale	0	10	
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 +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

236	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
237	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
238	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
239	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
240	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
241	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			#RIF!

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO OVI-CAPRINI DA CARNE

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

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	Nell'azienda vengono allevati ovini?		Visiva, documentale	2	0	
2	Nell'azienda vengono allevati caprini?		Visiva, documentale	2	0	
3	L'azienda è solita praticare l'alpeggio o la transumanza?		Visiva	2	0	
4	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
5		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc.)?	Visiva	0	3	
6		All'ingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligata delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
7		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
8		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	
9	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	

10		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	8	
11	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	2	
12	Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
13	Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali simili?		Visiva	0	1	
14	Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?		Visiva	0	11	
15	Nelle stalle la raccolta, l'allontanamento e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?		Visiva	0	8	
16	La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?		Visiva	0	8	
17	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	3	0	
18	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	2	0	
19	Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?		Visiva	0	2	
20	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	9	
22	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
23	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	4	
24	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	2	

25	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
26		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
25	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	2	
26		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	1	
27	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
28		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
29	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	4	
30		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
31	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	11	
33		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	

36	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
37	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
38		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
39	La rimonta è interna ?		Documentale	0	4	
40	L'azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?		documentale	0	40	
41	L'azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?		documentale	0	40	
42	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione, Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	3	
43	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	12	
44	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	12	
45	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	6	

46	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
48	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
49	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
50	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
51	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	
52	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
53	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
54	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	

55	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
56	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
57	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
58	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
59	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
60	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
61	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
62	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione confortevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
63	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	
64	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
65	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
66	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	

67	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
68	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
69	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
70	I pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
71	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
72	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
73	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	
74	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
75	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
76	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
77	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	

78	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
79	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
80	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
81	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
82	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
83	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
84	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
85	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
86	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	
87	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
88	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	

89	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
90	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 IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
141	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
142	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
143	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
144		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
145		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
146		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
147		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
148	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

149	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
150	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
151	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?		Documentale	0	2	
152	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?		Documentale	0	3	
153	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?		Visiva, documentale	0	5	
154	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?		Documentale	10	0	
155	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
156	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
157	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
158		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
160	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
161	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	
162	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	

163	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
164	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
165		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
166	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
167		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
168		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
169	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	
170	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
171	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
172	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
173		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
174		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
175	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	

176		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
177	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
178	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
179		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
180		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
181	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
182	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
183	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
184		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
185	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
186		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
187		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
188	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	

189		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
190		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
191	Si rinvencono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
192		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
193		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
143	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 V : ALIMENTAZIONE ANIMALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
144	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
145		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
146	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
147		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
148	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
149	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
150		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	

151	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
152		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
153	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
154		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
155	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
156	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
157	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
158	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
159	Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?		Documentale	0	15	
160	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
161	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 VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
162	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visiva	0	3	
163	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
164	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell'ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
165	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
166	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
167	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
168	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	3	0	
169	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	9	0	
170	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	18	0	
171	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
172	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	
173		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
174		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
175		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
176		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni o indenni da brucellosi?	Documentale	0	10	
177	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
178	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
179	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
180	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
181	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
182	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
183	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		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO SUINI DA RIPRODUZIONE E INGRASSO

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

N°	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati suini?		Visiva, documentale	2	0	
2	Nell'azienda vengono allevati cinghiali?		Visiva, documentale	3	0	
3	Vengono allevati anche animali di altre specie?		Visiva, documentale	5	0	
4	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
5		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc.)?	Visiva	0	3	
6		All'ingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligatoria delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
7		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	4	
8		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	

9		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	9	
10	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	8	
11	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
12	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	4	
13	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	2	
14	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
15		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
16	Gli animali sono chiusi in recinti dotati o meno di strutture coperte chiudibili?		Visiva	1	0	
17	Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?		Visiva	0	13	
18	I recinti e le strutture sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
19	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	3	
20	Le pareti o le chiusure presentano spuntoni che possano provocare ferite?		Visiva	2	0	
21	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	2	

22	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	2	
23	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	2	
24	La ventilazione è adeguata tenuto conto della specie e della razza degli animali?		Visiva	0	2	
25	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
26		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva	0	2	
27	Sono dotate di impianto di docce per rinfrescare gli animali?		Visiva	0	2	
28	Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?		Visiva	0	13	
29	Nelle stalle la raccolta, l'allontanamento e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?		Visiva	0	9	
30	La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?		Visiva	0	9	
31	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	12	0	
32	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
33	Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?					
34	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
35		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
36	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
37		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
38	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	5	

39		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
40	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
41	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
42		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
43	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
44	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
45		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
46	La rimonta è interna ?		Documentale	0	5	
47	L'azienda è accreditata per MVS ?		documentale	0	50	

48	L'azienda è accreditata per la Malattia di Aujeszky ?	documentale	0	50		
49	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione , Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?	Visiva, documentale	0	4		
50	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?	Visiva, documentale	0	12		
51	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?	Visiva, documentale	0	12		
52	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?	Visiva, documentale	0	8		
53	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
54	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
55	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative (art. 3 e allegato al D.L.vo 53/04) ?		Visiva	0	2	

56	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?	Visiva	0	2	
57	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	
58	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?	Visiva	0	2	
59	Sono presenti recinti individuali nei quali possono essere temporaneamente tenuti i suini (soggetti con problemi comportamentali, particolarmente aggressivi, che sono stati attaccati da altri suini, o che sono malati o feriti)?	Visiva	0	2	
60	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?	Visiva	0	2	
61	il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?	Visiva	0	2	
62	I suini sono divisi in gruppi omogenei per sesso età e categoria (verri, scrofe e scrofette, lattonzoli, suinetti e suini all'ingrasso)?	Visiva	0	2	
63	SCROFE E SCROFETTE: 1) se necessario sono sottoposti a trattamenti contro i parassiti esterni ed interni 2) vengono pulite se sistemate negli stalli da parto?	Visiva	0	2	

64	SUINETTI E SUINI DA INGRASSO: 1) quando sono tenuti in gruppo sono prese sufficienti misure per evitare lotte che vadano oltre il comportamento normale 2) la formazione dei gruppi avviene con il minimo possibile di commistione (mescolamento di suini che non si conoscono) 3) qualora necessario, la modificazione dei gruppi avviene di preferenza prima dello svezzamento o entro una settimana dallo svezzamento 4) i suini dispongono di spazi adeguati per allontanarsi e nascondersi dagli altri 5) sono state adottate idonee misure (ad es. fornire agli animali abbondante paglia o altro materiale per esplorazione) a seguito di manifestazioni di lotta violenta 6) gli animali a rischio o particolarmente aggressivi sono tenuti separati dal gruppo 7) la somministrazione di tranquillanti avviene solo in casi eccezionali e dietro prescrizione di un medico veterinario?	Visiva	0	2	
65	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?	Visiva	0	2	
66	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?	Visiva	0	2	
67	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?	Visiva	0	2	
68	La libertà di movimento non è limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni?	Visiva	0	2	
69	E' rispettato il divieto di utilizzo di attacco per le scrofe e le scrofette (in vigore in Italia dal 1/1/2001)?	Visiva	0	2	
70	Gli attacchi eventualmente utilizzati per gli altri suini non provocano lesioni e consentono ai suini di assumere una posizione confortevole durante l'assunzione dell'alimento, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?	Visiva	0	2	

71	<p>SCROFE E SCROFETTE: 1) sono adottate misure per ridurre al minimo le aggressioni nei gruppi 2) dietro alle scrofe o alle scrofette è prevista una zona libera che rende agevole il parto naturale o assistito 3) gli stalli da parto in cui le scrofe possono muoversi liberamente , sono provvisti di strutture per proteggere i lattonzoli ad es. apposite sbarre?</p>	Visiva	0	2																			
72	<p>LATTONZOLI 1) una parte del pavimento è sufficientemente ampia da consentire agli animali di coricarsi e riposare contemporaneamente 2) questa superficie è piena o ricoperta da un tappetino, da paglia o da altro materiale adeguato 3) vi è una idonea fonte di calore 4) nel caso si usi uno stallo da parto i lattonzoli dispongono di spazio sufficiente per essere allattati senza difficoltà?</p>	Visiva	0	2																			
73	<p>Le superfici libere a disposizione di ciascun SUINETTO O SUINO ALL'INGRASSO ALLEVATO IN GRUPPO (escluse le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe) corrispondono ad almeno</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 30%; text-align: center;">peso vivo kg</th> <th style="width: 30%; text-align: center;">mq</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">fino a 10</td> <td style="text-align: center;">0,15</td> <td style="text-align: center;">oltre 10 fino a 20</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,20</td> <td style="text-align: center;">oltre 20 fino a 30</td> <td style="text-align: center;">0,30</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,40</td> <td style="text-align: center;">oltre 30 fino a 50</td> <td style="text-align: center;">0,55</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,65</td> <td style="text-align: center;">oltre 50 fino a 85</td> <td style="text-align: center;">oltre 85 fino a 110</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1,00</td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i></td> </tr> </tbody> </table>		peso vivo kg	mq	fino a 10	0,15	oltre 10 fino a 20	0,20	oltre 20 fino a 30	0,30	0,40	oltre 30 fino a 50	0,55	0,65	oltre 50 fino a 85	oltre 85 fino a 110	1,00	<i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i>		Visiva	0	2	
	peso vivo kg	mq																					
fino a 10	0,15	oltre 10 fino a 20																					
0,20	oltre 20 fino a 30	0,30																					
0,40	oltre 30 fino a 50	0,55																					
0,65	oltre 50 fino a 85	oltre 85 fino a 110																					
1,00	<i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i>																						
74	<p>Le superfici libere totali per ciascuna SCROFETTA E SCROFA ALLEVATE IN GRUPPO sono di 1) 1,64 mq per ciascuna scrofetta dopo la fecondazione 2) 2,25 mq per ciascuna scrofa</p> <p style="text-align: center;">Se le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe sono allevate in gruppi di 1) meno di 6 animali le superfici libere disponibili devono essere aumentate del 10% 2) 40 e più animali le superfici disponibili possono essere ridotte del 10%</p>	Visiva	0	2																			

75	Nel periodo compreso tra 4 settimane dopo la fecondazione ed una settimana prima della data prevista per il parto le scrofe e le scrofette <u>sono</u> allevati in gruppo 1) i lati del recinto dove viene allevato il gruppo di scrofe o di scrofette hanno una lunghezza non inferiore a 2,8 m 2) se sono allevati meno di 6 animali i lati del recinto hanno una lunghezza superiore ai 2,4 m <i>deroga per le aziende con meno di 10 scrofe: le scrofe e le scrofette sono allevate individualmente nel periodo compreso tra 4 settimane dopo la fecondazione ed una settimana dalla data prevista per il parto. In tal caso gli animali possono girarsi facilmente nel recinto</i>	Visiva	0	2	
76	I materiali e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali?	Visiva	0	2	
77	Non vi sono spigoli taglienti o sporgenze?	Visiva	0	2	
78	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?	Visiva	0	2	
79	<i>Rumori:</i> dove sono stabulati i suini sono evitati i rumori continui di intensità pari a 85 dBA, i rumori costanti e improvvisi?	Visiva	0	2	
80	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di: 1) avere accesso ad una zona in cui coricarsi, confortevole dal punto di vista fisico e termico, giacere in decubito, adeguatamente prosciugata e pulita, ed in cui tutti gli animali possono stare distesi contemporaneamente 2) riposare ed alzarsi con movimenti normali, vedere altri suini (scrofe e scrofette nella settimana che precede il parto o durante il parto stesso possono essere tenute fuori dalla vista degli altri animali) ?	Visiva	0	2	

81	Il locale/recinto infermeria è chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?	Visiva	0	2	
82	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?	Visiva	0	2	
83	Dove sono stabulati i suini è assicurata una luce di intensità di almeno 40 lux per periodo minimo di 8 ore al giorno?	Visiva	0	2	
84	I pavimenti 1) non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni 2) sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni agli animali 3) sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei suini 4) se non è prevista una lettiera, i pavimenti sono a superficie rigida, piana e stabile 5) gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati o caduti sono rimossi con regolarità per ridurre al minimo gli odori e la presenza di mosche e roditori?	Visiva	0	2	
85	1) la superficie libera al suolo minima per recinto per VERRO ADULTO è di 6 mq 2) nel recinto il verro si può girare ed avere contatti uditivi, olfattivi e visivi con altri suini 3) se il recinto viene utilizzato anche per l'accoppiamento la superficie al suolo è di almeno 10 mq ed è libero da ostacoli?	Visiva	0	2	
86	<i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i> SCROFETTE DOPO LA FECONDAZIONE E SCROFE GRAVIDE una parte della superficie libera totale a disposizione per ciascuna è costituita da pavimento pieno continuo 1) di almeno 0,95 mq per ogni scrofetta 2) di almeno 1,3 per ogni scrofa. Una parte di tale pavimento (non superiore al 15%) è riservate alle aperture di scarico (griglie, tombini etc)?	Visiva	0	2	

87	<p><i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i></p> <p>I pavimenti fessurati in calcestruzzo per SUINI ALLEVATI IN GRUPPO hanno l'ampiezza massima delle aperture di: 1) 11 mm per i lattonzoli 2) 14 mm per i suinetti 3) 18 mm per i suini all'ingrasso 4) 20 mm per le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe?</p>	Visiva	0	2	
88	<p><i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i></p> <p>I pavimenti fessurati in calcestruzzo per SUINI ALLEVATI IN GRUPPO hanno l'ampiezza minima dei travetti di: 1) 50 mm per i lattonzoli e i suinetti 2) 80mm per i suini all'ingrasso, per le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe?</p>	Visiva	0	2	
89	<p>I suini (fermo restando quanto previsto all'art. 3, comma 5 per scrofe e scrofette) hanno accesso ad una quantità sufficiente di materiale che consente loro adeguate attività di esplorazione e manipolazione (ad es. paglia, fieno, legno, segatura, composti di funghi, torba o un loro miscuglio etc) salvo che il loro uso possa compromettere la salute o il benessere degli animali?</p>	Visiva	0	2	
90	<p>SCROFE E SCROFETTE nella settimana precedente il parto dispongono di lettiera adeguata in quantità sufficiente (tranne nel caso in cui sia tecnicamente irrealizzabile per il sistema di eliminazione dei liquami)?</p>	Visiva	0	2	

91	<i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i> le SCROFE E SCROFETTE hanno accesso permanente al materiale manipolabile che soddisfi almeno i pertinenti requisiti elencati nell'allegato al D.L.vo 53/04?	Visiva	0	2	
92	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?	Visiva	0	2	
93	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?	Visiva	0	2	
94	Tutti i suini sono nutriti almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	
95	Se sono alimentati in gruppo e non ad libitum o mediante sistema automatico di alimentazione individuale, ciascun suino ha accesso agli alimenti contemporaneamente agli altri componenti del gruppo?	Visiva	0	2	
96	Le SCROFE E LE SCROFETTE ALLEVATE IN GRUPPO sono alimentate utilizzando un sistema idoneo a garantire che ciascun animale ottenga mangime a sufficienza senza essere aggredito, anche in situazione di competitività?	Visiva	0	2	
97	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche delle diverse categorie di animali?	Visiva	0	2	
98	A partire dalla seconda settimana d'età, ogni suino dispone in permanenza di acqua fresca di qualità ed in quantità sufficiente?	Visiva	0	2	

99	1) i secchi, i poppatoi, le mangiatoie sono puliti dopo ogni utilizzo e sottoposti a periodica disinfezione 2) ogni alimento avanzato viene rimosso regolarmente 3) le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimenti?	Visiva	0	2	
100	Per calmare le scrofe e tenuto conto del bisogno di masticare tutte le SCROFE E LE SCROFETTE ASCIUTTE GRAVIDE ricevono mangime riempitivo o ricco di fibre in quantità sufficiente ed alimenti ad alto tenore energetico?	Visiva	0	2	
101	<i>Rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 10, e dell'allegato al D.L.vo 534/92, Cap. I, punto 8</i> Sono praticate: 1) la riduzione uniforme degli incisivi dei lattonzoli entro i primi 7 giorni di vita, mediante levigatura o troncatura che lasci una superficie liscia intatta 2) la riduzione delle zanne dei verri, se necessaria, per evitare lesioni agli altri animali o per motivi di sicurezza 3) il mozzamento di una parte della coda entro i primi 7 giorni di vita 4) la castrazione dei suini di sesso maschile con mezzi diversi dalla lacerazione dei tessuti entro i primi 7 giorni di vita 5) l'apposizione di un anello al naso (ammesso solo quando gli animali sono detenuti in un allevamento all'aperto) Tutte queste operazioni sono praticate da un veterinario o da altro personale specializzato (art. 5 bis) con tecniche e mezzi adeguati ed in condizioni igieniche?	Visiva	0	2	
102	Se la castrazione ed il mozzamento della coda sono praticati dopo il 7 giorno di vita, sono eseguiti sotto anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici, unicamente da un medico veterinario?	Visiva	0	2	

103	1) il mozzamento della coda e la riduzione degli incisivi dei lattonzoli non costituiscono operazioni di routine, ma sono praticati soltanto se sono comprovate lesioni ai capezzoli delle scrofe, agli orecchi ed alle code dei suinetti e dopo aver adottato misure intese ad evitare le morsicature delle code ed altri comportamenti anormali (tenendo conto delle condizioni ambientali e della densità) 2) è necessario che vi sia documentazione della comprovata esigenza di tali pratiche (dichiarazione di un medico veterinario)	Visiva	0	2	
104	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?	Visiva	0	2	
105	vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?	Visiva	0	2	
106	LATTONZOLI 1) nessuno di essi viene staccato dalla scrofa prima dei 28 giorni d'età (tranne vi sia influenza negativa per la madre o il lattonzolo stesso 2) i lattonzoli sono svezzati prima dei 28 previsti max 7 giorni prima (21 giorni) ma vengono trasferiti in impianti specializzati 3) gli impianti specializzati vengono svuotati, puliti e disinfettati prima dell'introduzione di un nuovo gruppo 4) gli impianti specializzati sono separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe (per ridurre i rischi di malattie ai piccoli)?	Visiva	0	2	
107	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale?	Visiva	0	2	
108	In caso di guasto all'impianto è previsto un sistema d'allarme che segnali il guasto?	Visiva	0	2	
109	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	

110	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?	Visiva	0	2	
111	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 IV : FARMACOSORVEGLIANZA

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
112	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
113	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
114	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
115		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
116		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
117		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
118		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
119	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

120	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?	Documentale	0	2	
121	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?	Documentale	0	2	
122	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?	Documentale	0	2	
123	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?	Documentale	0	3	
124	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?	Visiva, documentale	0	5	
125	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?	Documentale	10	0	
126	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?	Documentale	0	25	
127	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?	Documentale	0	25	
128	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?	Visiva	0	25	
129	C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
130	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?	Visiva	1	0	
131	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?	Documentale	0	20	
132	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?	Visiva	0	6	

133	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?	Visiva, documentale	100	0	
134	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?	Visiva	2	0	
135	Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
136	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?	Visiva	0	15	
137	I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
138	Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
139	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?	Visiva	0	4	
140	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?	Visiva	0	3	
141	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?	Visiva	20	0	
142	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?	Documentale	4	0	
143	L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
144	Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
145	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?	Visiva, documentale	4	0	

146		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
147	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
148	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
149		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
150		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
151	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
152	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
153	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
154		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
155	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
156		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
157		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
158	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	

159		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
160		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
161	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
162		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
163		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
164	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 V : ALIMENTAZIONE ANIMALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
165	Le registrazioni sulla natura e origine degli alimenti somministrati agli animali sono effettuate correttamente ?		Visiva, documentale	0	12	
166	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
167		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
168	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
169		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
170	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	

171	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
172		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	
173	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
174		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
175	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
176	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
177	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
178	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
179		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
180	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
181	Si rileva la presenza di sottoprodotti derivati del latte destinati all'alimentazione animale?		Visiva	4	0	
182		L'azienda è regolarmente autorizzata all'utilizzazione dei sottoprodotti derivati del latte ai sensi dell'art 4, comma 1, del Reg. CE 79/2005?	Documentale	0	20	
183	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 VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
184	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visiva	0	3	
185	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
186	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell'ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
187	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
188	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
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 +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
190	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	3	0	
191	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	9	0	
192	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	18	0	
193	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
194	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	
195		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
196		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
197		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
198	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
199	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
200	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
201	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
202	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
203	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
204	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		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RI	F!	

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO DEPURAZIONE MOLLUSCHI BIVALVI

REV. 3 DEL 01/7/2011

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	Per l'ingresso dei molluschi, 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	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i molluschi direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	

7	Si sta assistendo alle operazioni di scarico o sbarco?		Visiva	0	2	
8	Lo scarico o sbarco avvengono in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	3	
9	Lo scarico o lo sbarco avvengono tramite tapis-roulant o altri mezzi meccanici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
10	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico o sbarco, che vengono a contatto con i molluschi, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
11	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
12	Si rileva che, dopo lo scarico o lo sbarco, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	5	0	
13	I molluschi sul mezzo di trasporto o sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	8	
14		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
15		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	3	0	
16	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	23	0	
17	Il CDM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	50	
18		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	15	

19		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	
20		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
21		Il CDM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
22		Per ogni lotto di molluschi bivalvi, l'impresa può dimostrare la data di ricevimento con inizio delle operazioni di depurazione?	Visiva	0	12	
23		All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?	visiva	0	2	
24		Si rileva la presenza di molluschi bivalvi che, per problemi tecnici od organizzativi, sono in attesa fuori dall'acqua prima di essere immessi nelle vasche?	Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
25		L'impresa procede ad un preventivo lavaggio dei molluschi da depurare?	visiva	0	3	
26		L'impresa procede ad un preventiva vagliatura meccanica dei molluschi da depurare?	visiva	0	3	
27		L'impresa procede ad un preventiva cernita per lo scarto dei molluschi non vitali o con valve rotte?	visiva	0	4	
28		L'impresa depura mitili?	visiva	2	0	
29		La sgranatura dei mitili viene effettuata poco prima della depurazione?	visiva	3	0	
30		Prima della depurazione i mitili vengono sottoposti a spazzolatura per la rimozione forzata dei parassiti (balanus etc)?	visiva	0	3	

31	L'impresa utilizza vasche sovrapposte a flusso d'acqua verticale (bins)?		visiva	1	0	
32		I bins sono isotermici?	visiva, documentale	0	5	
33	Le vasche o i bins sono costruiti in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?		visiva	0	8	
34	Hanno superfici lisce, pulite e, se di metallo, prive di ruggine?		visiva	0	8	
35	La loro pulizia risulta agevole?		visiva	0	8	
36	L'acqua nelle vasche risulta stagnante?		visiva	20	0	
37	L'acqua nelle vasche è torbida?		visiva	20	0	
38	Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo, tale da non permettere l'apertura delle valve?		visiva	15	0	
39	Il numero dei molluschi presenti nelle vasche risulta eccessivo in rapporto alla quantità d'acqua circolante in esse?		visiva	15	0	
40	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		visiva	0	15	
41	L'acqua risulta avere una temperatura compresa tra i 15 ed i 20°C?		Strumentale	0	10	
42	Si rileva che l'acqua viene "gettata" troppo violentemente contro i molluschi?		visiva	10	0	
43	Nelle vasche vi sono bolle d'aria molto grandi?		visiva	10	0	
44	La velocità dell'acqua è eccessiva?		visiva	10	0	

45	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiate tra loro?		visiva	20	0	
46	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini unitamente ai molluschi bivalvi?		visiva	25	0	
47	L'immissione, il prelievo e la movimentazione dei molluschi tra le vasche è automatizzata senza intervento umano diretto?		visiva	0	10	
48	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo continuo aperto?		visiva, planimetria	4	0	
49	L'acqua viene comunque sottoposta ad un pretrattamento prima di essere immessa nel circuito delle vasche?		visiva, planimetria	0	10	
50	L'acqua viene almeno convogliata in una vasca prima di essere immessa nel circuito affinché avvenga una decantazione dei solidi eventualmente presenti?		visiva, planimetria	0	10	
51	Si rileva un flusso continuo d'acqua che percorre tutte le vasche in un ciclo unico? (nel senso che i flussi d'acqua (carico e scarico) <u>non</u> sono divisi e indipendenti per ogni vasca o per gruppi funzionali di vasche)		visiva, planimetria	15	0	
52		L'impresa adotta almeno la procedura di immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	visiva, planimetria	0	25	
53	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo chiuso?		visiva, planimetria	0	1	

54	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	150	
55	L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?		visiva	0	70	
56	L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?		visiva	0	20	
57	L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?		visiva	0	100	
58		Tale sistema è attivo anche sui virus?	visiva	0	70	
59	Si rileva un flusso continuo d'acqua che percorre tutte le vasche o i bins in un ciclo unico? (nel senso che i flussi d'acqua (carico e scarico) <u>non</u> sono divisi e indipendenti per ogni bins o per gruppi funzionali di bins)		visiva	0	50	
60		L'impresa adotta almeno la procedura di immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
61	Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di depurazione?		visiva	0	15	
62	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
63	Sono presenti finestre apribili?		Visiva	0	3	
64		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
65		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

66	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
67	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	14	
68	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	14	
69	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
70	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
71	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
72	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
73		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
74	Le attrezzature per la depurazione sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
75	Le attrezzature per la depurazione hanno una capacità lavorativa rapportata alla quantità di prodotto presente?		Visiva	0	6	
76	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
78		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
79	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
80		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
81	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	6	0	
82	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	

83	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove insistono le vasche?		visiva	4	0	
84		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
85	L'impresa è riconosciuta anche come CSM?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
86		Le due attività sono contigue senza soluzione di continuità?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
87		Il trasferimento dei molluschi bivalvi dal CDM al CSM avviene tramite attrezzature meccaniche senza intervento umano?	Visiva	0	5	
88		Si rilevano rischi nel trasferimento?	Visiva	0	10	
89	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
90		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
91		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
92		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel CDM?	visiva	0	2	
93		Esistono uno o più contenitori per la raccolta delle calze, dei sacchi o di altri imballaggi usati?	visiva	0	2	
94		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
95		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

96	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
97	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
98	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
99	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
100	All'esame ispettivo, i molluschi bivalvi (scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione) si presentano tutti vivi e vitali?		ispettiva	0	30	
101	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?		ispettiva	15	0	
102	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?		ispettiva	15	0	
103	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?		ispettiva	15	0	

104	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	8	0	
105	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	7	
106	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
107	Il lavaggio dei molluschi lungo la filiera lavorativa risulta sufficiente ad eliminare il fango?		Visiva	0	22	
108	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?		Visiva	0	2	
109		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
110	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
111	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
112	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
113	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
114	All'interno dei locali si rileva l'utilizzo di veicoli i cui gas di scarico vengono dispersi nell'ambiente stesso potendosi depositare nell'acqua?		visiva	7	0	
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 +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
116	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
117		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
118		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
119		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
120		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
121	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	2	
122	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte, i bismi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	18	
123		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
124		Risultano a norma?	visiva	0	3	
125	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
126	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
127	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
128	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
129	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
130		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

131		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
132	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
133	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
134	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
135	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
136	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
137	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
138	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	
139	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
140		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
141	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
142		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
143	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
144	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

145	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
146	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
147	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
148	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	
149	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
150	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
151	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
152		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
153		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
154		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	

155		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
156		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
157	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
158	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
159	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
160	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
161		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

162		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
163	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
164	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
165	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
166	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
167	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
168	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
169	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
170	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAP. 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	
171	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	60	0	
172	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	85	0	
173	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	100	0	

174	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	140	0	
175	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
176	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
177	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
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					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
179	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
180	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

181	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
182	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
183	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
184	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
185	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 |

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO IMBALLAGGIO UOVA

REV. 3 DEL 01/7/2011

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	Lo stabilimento possiede il codice di identificazione rilasciato dal M.I.P.A.A.F.?		documentale	0	50	
2	Le uova provengono esclusivamente da unità produttive proprie?		Visiva, documentale	0	3	
3	L'OSA dimostra che le uova provengono da aziende che sono state sottoposte ai controlli veterinari per il Piano di Sorveglianza Salmonella ?		Visiva, documentale	0	23	
4	Per l'ingresso e l'uscita delle uova viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
5		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
6	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	Esiste un locale o zona distinta dove sostano le uova prima di essere imballate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	

8	Le uova sono mantenute in spazi prestabiliti, separate a seconda del sistema di allevamento?		Visiva	0	10	
9		I contenitori recano le rispettive diciture?	Visiva	0	8	
10	Il confezionamento viene effettuato in un locale apposito ?		Visiva	0	8	
11	Le operazioni di calibratura e di imballaggio delle uova si effettuano separatamente per sistema di allevamento ?		Visiva	0	12	
12	Una parte dei locali è utilizzata come deposito di altri prodotti?		Visiva	6	0	
13		Sono prodotti alimentari?	Visiva	0	10	
14		Possono trasmettere alle uova odori estranei ?	Visiva	12	0	
15	Si trovano uova poste direttamente a terra?		Visiva	4	0	
16	Si rileva la presenza di uova lasciate anche temporaneamente alla luce solare?		Visiva	3	0	
17	I locali sono conformati in modo che le uova siano protette da brusche variazioni della temperatura esterna ?		Visiva, documentale	0	4	
18	Le uova sono immagazzinate e trasportate ad una temperatura costante?		Visiva	0	3	
19	E' presente un impianto per la speratura?		Visiva	0	25	
20	E' sotto controllo umano?		Visiva	2	0	
21	E' permanentemente controllato durante il suo funzionamento?		Visiva	0	10	
22	Consente di esaminare separatamente la qualità di ciascun uovo ?		Visiva	0	10	
23	E' presente un dispositivo per la valutazione dell'altezza della camera d'aria?		Visiva	0	10	

24	Lo stabilimento destina uova per la vendita al consumatore?	Visiva, documentale	3	0	
25	E' presente l'attrezzatura per classificare le uova in base alle categorie di peso ?	Visiva, documentale	0	22	
26	L'azienda è dotata di una o più bilance omologate per pesare le uova?	Visiva	0	8	
27	L'azienda è dotata di un sistema per la stampigliatura delle uova?	Visiva	0	10	
28	Le uova sono sottoposte a lavaggio o pulitura?	Visiva	17	0	
29	Lo stabilimento tratta uova di categoria A?	Visiva	1	0	
30	Le uova di categoria A subiscono trattamenti di conservazione?	Visiva	20	0	
31	Le uova di categoria A vengono refrigerate in locali od impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C?	Visiva	20	0	
32	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?	Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
33	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?	visiva	0	2	
34	Esistono porte che danno all'esterno?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
35	Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
36	Hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
37	Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
38	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?	visiva	1	0	

39		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
40		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
41		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
42	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
43		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
44		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
45	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	11	
46	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	9	
47	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
48	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
49	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
50	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
51		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
52	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
53		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
54	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
55	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
56	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	8	
57	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
58		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
59		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
60	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

61		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
62	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	4	0	
63	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	2	
64	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
65	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
66		Il deposito è posto all'esterno dei locali di produzione?	Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
67	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
68	Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?		visiva	2	0	
69	Gli imballaggi utilizzati sono resistenti agli urti?		Visiva, tattile	0	8	
70	Gli imballaggi utilizzati sono asciutti?		Visiva, tattile	0	8	
71	Gli imballaggi utilizzati sono in ottimo stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	8	
72	Gli imballaggi utilizzati sono fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità?		Visiva	0	8	
73	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
74	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
75		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	7	0	

76	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
77		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
78		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
79		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
80		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
81		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
82		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
83		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	15	0	
84	Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
85		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	2	
86		Gli acquirenti vengono a contatto con le uova sfuse da imballare?	visiva	3	0	

87		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	3	0	
88		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	3	0	
89	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
90	Lo stabilimento riveve uova anche da raccoglitori?		visiva	4	0	
91		All'esame di alcuni imballaggi di trasporto in arrivo prese a caso, sugli stessi sono riportati 1) il nome e l'indirizzo del produttore 2) il codice del produttore 3) il numero di uova e/o il relativo peso 4) il giorno o il periodo di deposizione 5) la data di spedizione?	visiva	0	10	
92	Lo stabilimento procede al reimballaggio?		visiva	5	0	
93		Negli imballaggi nuovi vengono immesse uova di partite diverse?	visiva	10	0	
94	Vengono trattate uova di categoria A?		visiva	2	0	

95	All'esame di alcune confezioni prese a caso, i gusci e le cuticole delle uova si presentano di forma normale, puliti e intatti (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
96	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura le camere d'aria delle uova fresche si presentano con una altezza superiore a 6 mm (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	12	0	
97	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura il tuorlo è visibile solo come ombratura, senza contorno apparente e leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
98	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla rottura le uova presentano queste caratteristiche: 1) albume chiaro e traslucido 2) germe con sviluppo impercettibile 3) corpi estranei ed odori atipici assenti (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
99	All'esame di alcune confezioni prese a caso, le uova rientrano nella categoria di peso indicata (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che rientrano nella categoria inferiore è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	

100	All'esame di alcuni imballaggi sia piccoli che grandi presi a caso, sugli stessi sono riportati 1) il codice del centro di imballaggio 2) la categoria di qualità 3) la categoria di peso 4) il termine minimo di conservazione 5) la data di spedizione 6) l'indicazione di tenere le uova al fresco dopo l'acquisto 7) il metodo di allevamento 8) la spiegazione del codice del produttore?		visiva	0	12	
101		Si rileva che il termine minimo di conservazione è superiore a 28 giorni dalla data di deposizione o dalla prima data del periodo di deposizione?	visiva	12	0	
102	Sull'imballaggio viene utilizzata un'indicazione relativa al tipo di alimentazione delle galline ovaiole?		Visiva	0	5	
103		L'OSA dimostra di aver ricevuto apposito nulla-osta dal MIPAF in seguito alla preventiva richiesta presentata all'ufficio dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio unitamente ad una dichiarazione dei fornitori di mangime e del mangimificio di presa conoscenza ed accettazione degli obblighi di tenuta delle registrazioni?	Visiva	0	5	
104	Le uova portano stampigliato il codice del produttore?		visiva	0	12	
105		All'esame di alcune confezioni prese a caso, le uova che riportano nella stampigliatura informazioni illeggibili superano il 20%?	visiva	12	0	
106	Si rilevano uova ancora da classificare ed imballare a più di 10 giorni dalla data di deposizione?		Visiva	12	0	
107	Vengono imballate uova cat. A extra?		visiva	2	0	

108	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura le camere d'aria delle uova fresche si presentano con una altezza superiore a 4 mm (N.B. non esiste tolleranza)?		visiva	12	0	
109	Sulla confezione, oltre alle diciture proprie della categoria A, è riportata 1) la data di deposizione 2) una dicitura che avvisi del termine di nove giorni dalla deposizione per essere considerate ancora extra?		Visiva	0	12	
110		L'OSA dimostra di aver ricevuto apposito nulla-osta per apporre la data di deposizione dal MIPAF in seguito alla preventiva richiesta presentata all'ufficio dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio?	Visiva	0	5	
111		La data di deposizione è stampigliata anche sulle uova?	Visiva	0	12	
112	L'OSA tiene aggiornato lo speciale registro di cui all'allegato X del DM 4/3/05?		Visiva	0	7	
113	Si rilevano uova ancora classificate ed imballate a più di 4 giorni dalla data di deposizione?		Visiva	9	0	
114	Vengono trattate uova di categoria B?		Visiva	2	0	
115		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse sono riportati 1) il codice del centro di imballaggio 2) la categoria di qualità B 3) la data di imballaggio?	visiva	0	12	
116		Sulle uova è stampigliata una B di almeno 5 mm in un cerchio di almeno 12 mm?	visiva	0	12	
117	Vengono trattate uova industriali?		visiva	2	0	
118		Riportano sulla confezione una striscia rossa?	visiva	0	12	

119		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse o sulla striscia rossa sono riportati 1) il nome e l'indirizzo dell'operatore destinatario 2) il nome e l'indirizzo dell'operatore che spedisce le uova 3) la dicitura "uova industriali" 4) la dicitura "inadatte al consumo umano"?	visiva	0	12	
120	Lo stabilimento confeziona anche imballi di uova di calibro diverso?		Visiva	2	0	
121	Sono di categoria A?		Visiva	2	0	
122	Sulla confezione, oltre alle diciture proprie della categoria A, è riportato il peso netto minimo indicato in grammi e l'indicazione "uova di vario calibro"?		Visiva	0	12	
123	Sono destinate all'industria?		Visiva	0	1	
124	All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse sono riportati 1) il nome, l'indirizzo ed il codice del centro di imballaggio 2) il nome, l'indirizzo ed il numero distintivo del produttore 3) il numero di uova e/o il relativo peso 4) il giorno o il periodo di deposizione 5) la data di spedizione?		Visiva	0	9	
125	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
126	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
127	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
128	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
129	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	7	

130	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
131	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
132	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
133	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
134	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
135	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
136	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
137	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
138		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
139		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
140		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
141		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
142	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
143	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	20	
144		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
145		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
146		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
147		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
148	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 +7, -7 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	
149	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
150	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
151	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
152	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
153		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
154		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	

155	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
156	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
157	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
158	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
159	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
160	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
161	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	
162	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
163		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
164	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
165		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
166	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
167	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
168	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
169	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	

170	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
171	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	
172	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	20	
173	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
174	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
175	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
176		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
177		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
178		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
179		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	

180	All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
181	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
182	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
183	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
184	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
185		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
186		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	

187	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
188	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
189	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
190	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
191	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
192	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
193	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
194	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
195	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 0 e 5.000?		Documentale	20		
196	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 5.000 e 10.000?		Documentale	40		

197	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 10.000 e 20.000?		Documentale	60		
198	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate superiore a 20.000?		Documentale	80		
199	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
200		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
201	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
202	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
203	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
204	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
205	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
206	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
207	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
208	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
209	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
210	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
211	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
212	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
213	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
214	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	#RIF!		

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO GALLEGIANTE DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI, GASTEROPODI MARINI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

MATRICOLA IMBARCAZIONE:

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 layout è disposto in modo che la lavorazione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
2	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	30	
3	La zona lavorazione è sufficientemente ampia per l'entità di lavorazione?		visiva	0	20	
4	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
5	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
6	La produzione ed il deposito dei prodotti finiti avvengono nella stessa zona?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
7	La zona lavorazione è idoneamente rivestita e pavimentata?		visiva	0	13	

8	Il pavimento è antisdrucciolo?		visiva	0	4	
9	Esistono uno o più pozzetti o ombrinali per la raccolta e fuoriuscita delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
10	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
11	La zona lavorazione è coperta?		visiva	0	15	
12	La zona lavorazione ha delle aperture lungo i tintibene per facilitare l'imbarco delle reste e lo sbarco delle confezioni?		visiva	0	10	
13	Le attrezzature sono fisse?		visiva	5	0	
14	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	6	0	
15	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	30	
16	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		visiva	0	15	
17	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		visiva	0	17	
18	Se il CSM lavora per molluschicoltura poste in zone acquee date in concessione ad altre imprese, è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi lavorati?		Visiva	0	25	
19		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	10	
20		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	

21		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
22		Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
23	Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
24	I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?		visiva	0	15	
25	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi depurati?		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
26	Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?		visiva	0	7	
27	Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?		visiva	0	7	
28	La loro pulizia risulta agevole?		visiva	0	7	
29	L'acqua nelle vasche risulta stagnante?		visiva	20	0	
30	L'acqua nelle vasche è torbida?		visiva	20	0	
31	Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?		visiva	15	0	
32	Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?		visiva	0	15	

33	Per il ricambio dell'acqua delle vasche, l'imbarcazione è dotata di impianto di depurazione dell'acqua ovvero effettua il prelievo di acqua in ciclo continuo aperto da una zona riconosciuta come "A"?		visiva	0	50	
34		Si rileva che il prelievo dell'acqua per le vasche continua anche al di fuori della zona "A"?	visiva	0	50	
35	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?		visiva	20	0	
36	Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?		visiva	10	0	
37	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini insieme ai molluschi?		visiva	7	0	
38	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	20	
39	Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?		visiva	4	0	
40	Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?		visiva	0	8	
41	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
42		Viene utilizzata acqua pulita?	visiva	0	40	
43		Vi sono più punti della catena produttiva in cui sono presenti gli ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	

44		Le operazioni di lavaggio sono sufficienti ad eliminare il fango?	visiva	0	16	
45	L'impresa lavora mitili?		visiva	0	0	
46		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	4	0	
47		I mitili vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?	visiva	8	0	
48	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
49	Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?		visiva	9	0	
50	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
51	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
52	Esiste un contenitore chiuso a chiave per la conservazione delle marchiature di identificazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
53	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
54		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
55		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
56		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
57		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
58		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	4	0	
59		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
60		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

61		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
62		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
63		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	
64		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane o su scaffalature?	visiva	0	15	
65		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	30	0	
66	Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
67	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i molluschi sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
68	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
69	Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	5	
70	Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	12	0	
71	L'imbarcazione è munita di salpareste?		visiva	0	15	
72	Esiste un serbatoio di acqua dolce potabile?		visiva	0	12	
73	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nella zona lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
74		Sono serviti da acqua dolce potabile?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
75		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
76		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	

77	Esiste un serbatoio per la raccolta delle acque reflue dai bagni e dai lavabi?		visiva	0	7	
78	Esiste comunicazione tra la zona motori e la zona lavorazione?		visiva	9	0	
79	L'imbarcazione è dotata di gruppo elettrogeno?		visiva	0	2	
80	La pompa di aspirazione dell'acqua di mare è messa in funzione indipendentemente dalla messa in moto dei motori a combustione interna?		visiva	0	3	
81	La pompa di aspirazione acqua di mare è posta a prua degli scarichi dei motori a combustione interna?		visiva	0	10	
82	I serbatoi di carburante hanno accorgimenti per evitare il trabocco a mare?		visiva	0	4	
83	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	11	0	
84	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono lavorati i molluschi?		visiva	4	0	
85		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
86	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
87	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
88	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
89	L'etichetta è apposta mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	0	13	
90	L'etichetta è impermeabile?		Visiva	0	13	
91	Vi è riportato il marchio di identificazione?		Visiva	0	13	
92	Vi è riportata la specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)		Visiva	0	13	
93	Vi è riportata la data di imballaggio con indicazione almeno del giorno e del mese?		Visiva	0	13	
94	Vi è riportato il TMC oppure la dizione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto»?		Visiva	0	13	
95	Sono presenti confezioni di molluschi bivalvi?		Visiva	0	0	
96		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva che essi si presentano tutti vivi e vitali?	ispettiva	0	30	
97		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?	ispettiva	15	0	
98		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?	ispettiva	15	0	

99		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?	ispettiva	15	0	
100	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
101	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
102	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	15	
103	La superficie del pavimento è integra e priva di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
104	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?			0	2	
105		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
106	Nella zona lavorazione molluschi sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
107	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
108	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
109	Si rileva una sovrapposizione eccessiva delle confezioni durante il trasbordo?		Visiva	18	0	
110	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	250	0	

111	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					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO
112	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9
113		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4
114		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0
115		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3
116	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato				

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
117	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
118	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
119	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
120	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	

121		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
122		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
123	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
124	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
125	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
126	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
127	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
128	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
129	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	
130	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
131		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
132	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
133		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
134	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	

135	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
136	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
137	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
138	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
139	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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	
140	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	25	
141	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	3	0	
142	Esso coincide con la cabina di pilotaggio?		visiva	3	0	
143	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	

144	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
145		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
146		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
147		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
148		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
149		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
150	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
151	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
152	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
153	Indossa stivali?		Visiva	0	2	

154		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
155		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
156	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
157	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
158	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
159	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
160	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
161	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
162	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
163	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					
CAP. 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	

164	L'impresa è anche titolare di impianto di molluschicoltura?		documentale	0	5	
165		Una parte dell'impianto è posto in uno specchio acqueo avente le caratteristiche "B"?	documentale	25	0	
166	L'impresa effettua la raccolta di molluschi su banchi naturali?		documentale	2	0	
167		Nel Compartimento di pesca dell'imbarcazione, esistono anche banchi naturali classificati come "B"?	documentale	20	0	
168	L'imbarcazione viene utilizzata anche per operazioni legate alla conduzione dell'impianto di molluschicoltura (essiccazione, riempimento delle reste, etc)?		Visiva	5	0	
169	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	100	0	
170		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	20	0	
171	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	60	0	
172	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	40	0	
173	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	20	0	
174	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
175	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
176	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	

177	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
178	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva	0	12	
179	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
180	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
181	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					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
182	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
183	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
184	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	

185	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
186	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
187	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
188	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

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER CENTRO SPEDIZIONE MOLLUSCHI BIVALVI,
ECHINODERMI, TUNICATI, GASTEROPODI MARINI**

REV. 3 DEL 01/7/2011

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	12	
4	Per l'ingresso dei molluschi, 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	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i molluschi direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
7	Si sta assistendo alle operazioni di scarico o sbarco?		Visiva	0	2	

8	Lo scarico o sbarco avvengono in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	3	
9	Lo scarico o lo sbarco avvengono tramite tapis-roulant o altri mezzi meccanici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
10	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico o sbarco, che vengono a contatto con i molluschi, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
11	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
12	Si rileva che, dopo lo scarico o lo sbarco, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	5	0	
13	I molluschi sul mezzo di trasporto o sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	8	
14		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
15		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	3	0	
16	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	23	0	
17	Il CSM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	50	
18		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	15	
19		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	

20		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
21	Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?		Visiva	0	15	
22	Dalla visione di tali documenti si rileva che alcune partite di molluschi provengono da specchi acquei classificati "B" o "C"?		Visiva	150	0	
23	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
24	Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
25	Tali zone sono fornite di celle frigo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
26		Tali celle sono in buone condizioni igieniche?	visiva	0	3	
27		Le pareti sono pulite, prive di muffe e di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
28		Presentano parti arruginite?	visiva	2	0	
29		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	2	
30		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
31		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
32		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	

33		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	3	
34	I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?		visiva	0	15	
35	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	15	
36	Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?		visiva	4	0	
37	Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?		visiva	0	8	
38	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
39		Vi sono più punti della catena produttiva in cui sono presenti gli ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	
40		Le operazioni di lavaggio sono sufficienti ad eliminare il fango?	visiva	0	16	
41	L'impresa lavora mitili?		visiva	5	0	
42		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	4	0	
43		I mitili vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?	visiva	8	0	
44	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi?		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
45		Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?	visiva	0	7	

46		Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?	visiva	0	7	
47		La loro pulizia risulta agevole?	visiva	0	7	
48		L'acqua nelle vasche risulta stagnante?	visiva	20	0	
49		L'acqua nelle vasche è torbida?	visiva	20	0	
50		Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?	visiva	15	0	
51		Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?	visiva	0	15	
52		L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua contenuta nelle vasche?	visiva	0	35	
53		Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?	visiva	20	0	
54		Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?	visiva	10	0	
55		Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini insieme ai molluschi?	visiva	7	0	
56	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
57	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
58	Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?		visiva	9	0	

59	Il percorso dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli) si intralcia con quello dei molluschi?		visiva	8	0	
60	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
61	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
62	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
63		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
64		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
65		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
66		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
67		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	4	0	
68		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
69		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
70		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
71		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
72		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	
73		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane o su scaffalature?	visiva	0	15	
74		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	30	0	
75	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
76	Il layout dell'impresa è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	

77	Sono presenti finestre apribili?		Visiva	1	0	
78		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
79		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
80	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
81	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	9	
82	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	9	
83	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
84	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
86	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
87		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
88	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
89	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
90	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
91	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
92		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
93		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
94	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	12	0	
95		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	12	
96	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	6	0	

97	Esiste un impianto per il contenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
98	In ogni caso, all'interno dei locali la temperatura risulta essere al disotto dei 18°C?		Strumentale	0	2	
99	All'interno dei locali la temperatura risulta essere tra i 18°C ed i 25°C?		Strumentale	4	0	
100	All'interno dei locali la temperatura risulta essere di oltre 25°C?		Strumentale	8	0	
101	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
102	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono lavorati i molluschi?		visiva	4	0	
103		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
104	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
105		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
106		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
107		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel CDM?	visiva	0	2	
108		Esistono uno o più contenitori per la raccolta delle calze, dei sacchi o di altri imballaggi usati?	visiva	0	2	
109		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
110		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

111	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
112	L'impresa effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
113		Gli acquirenti possono venire a contatto con i molluschi posti in vendita?	visiva	6	0	
114		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
115		I molluschi bivalvi posti in vendita al consumatore finale sono tenuti in acqua?	visiva	1	0	
116		Tale acqua viene sottoposta a depurazione?	visiva	0	10	
117	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 +60, -60 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
118	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
119	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
120	L'etichetta è apposta mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	0	13	
121	L'etichetta è impermeabile?		Visiva	0	13	
122	Vi è riportato il marchio di identificazione?		Visiva	0	13	
123	Vi è riportata la specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)		Visiva	0	13	
124	Vi è riportata la data di imballaggio con indicazione almeno del giorno e del mese?		Visiva	0	13	
125	Vi è riportato il TMC oppure la dizione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto»?		Visiva	0	13	
126	Sono presenti confezioni di molluschi bivalvi?		Visiva	0	0	
127		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva che essi si presentano tutti vivi e vitali?	ispettiva	0	30	
128		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?	ispettiva	15	0	
129		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?	ispettiva	15	0	

130		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?	ispettiva	15	0	
131	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	13	0	
132	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
133	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	13	
134	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
135	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?			0	2	
136		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
137	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
138	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
139	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
140	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
141	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	250	0	
142	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 +60, -60 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	
143	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
144		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
145		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
146		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
147		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
148	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, bissi etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	4	
149	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte, i bissi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	20	
150		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
151		Risultano a norma?	visiva	0	3	
152	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
153	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
154	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
155	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
156	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
157		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

158		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
159	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
160	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
161	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
162	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
163	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
164	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
165	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	
166	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
167		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
168	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
169		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
170	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
171	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

172	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
173	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
174	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
175	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	
176	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
177	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
178	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
179		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
180		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
181		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	

182		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
183		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
184	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
185	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
186	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
187	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
188		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

189		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
190	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
191	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
192	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
193	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
194	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
195	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
196	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
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 +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAP. 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	
198	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
199		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
200	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	

201	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
202	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
203	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
204	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
205	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	
206	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
207	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
208	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
209	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
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 +40, -40 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
211	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
212	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
213	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
214	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

215	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
216	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
217	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		