



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 2 di 5

Check list (Rev. 3)

1)	Check list per centri raccolta latte	pag. 2 - 18
2)	Check list per laboratori (non riconosciuti) per la produz. di prodotti lattiero-caseari .	pag. 19 - 42
3)	Check list per laboratori (riconosciuti) per la produzione di prodotti lattiero caseari .	pag. 43 - 68
4)	Check list per Ristorazione collettiva (somministrazione)	pag. 69 - 83
5)	Check list per Ristorazione collettiva (produzione)	pag. 84 - 102
6)	Check list per esercizi di somministrazione tipo “A”	pag. 103 - 120
7)	Check list per esercizi di somministrazione tipo “B”	pag. 121 - 136
8)	Check list per canili.....	pag. 137 - 151
9)	Check list per laboratorio annesso ad un esercizio di vendita	pag. 152 - 165

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO RACCOLTA LATTE

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 scarico del latte dalla cisterna di trasporto avviene tramite contenitori che vengono svuotati nel laboratorio?		visiva	7	0	
2		All'interno dei locali, per la movimentazione dei contenitori, vengono utilizzati veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità del latte?	visiva	12	0	
3	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del laboratorio?		visiva	0	7	
4		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	8	
5	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
6	L'impresa raccoglie latte di più specie diverse?		Visiva, documentale	25	0	
7		Esistono cisterne dedicate esclusivamente ad ogni specie diversa?	Visiva, planimetria	0	20	

8		In ogni caso, viene ben identificato su ogni cisterna il tipo di latte presente in quel momento?	Visiva	0	13	
9	L'impresa raccoglie colostro?		Visiva, documentale	25	0	
10		Esistono cisterne dedicate esclusivamente al colostro?	Visiva, planimetria	0	16	
11		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza del colostro in quel momento?	Visiva	0	13	
12		Dalla valutazione del rischio esiste il pericolo che possano miscelarsi involontariamente latte e colostro?	Visiva	13	0	
13	L'impresa raccoglie latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e TBC?		Visiva, documentale	30	0	
14	Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?		Visiva, planimetria	0	17	
15	In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?		Visiva	0	14	
16	Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?		Visiva	11	0	
17		Sui documenti di spedizione viene specificato che trattasi di un mix di latte proveniente anche da aziende conferitrici senza lo status sanitario di indenne?	Visiva	0	17	
18	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite grossi contenitori?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
19	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite tubazioni in acciaio inox?		visiva	0	15	

20	I locali sono sufficientemente ampi?		visiva	0	10	
21	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
22	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
23	Le cisterne sono in acciaio inox?		visiva	0	20	
24	Tali cisterne risultano aperte superiormente o con le bocchette di ispezione e carico aperte?		visiva	8	0	
25	Le cisterne sono refrigerate?		strumentale	0	25	
26	Sono munite di rilevatori di temperatura?		visiva	0	12	
27	Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?		strumentale	0	14	
28	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	6	
29	L'impresa procede al trattamento termico del latte?		visiva	1	0	
30		E' presente un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
31		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	10	
32		E' presente un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	5	
33		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	10	0	
34	Il trasferimento del latte tra le varie cisterne avviene automaticamente tramite tubazioni?		visiva	14	0	

35		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	4	
36	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
37	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
38		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
39		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
40		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
41	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
42		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
43		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
44		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
45	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
46		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
47		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
48	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
49	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
50	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
51	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
52	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	

53	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
54		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	0	5	
56	La posizione delle cisterne ostacola una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
57	L'altezza delle tubature è tale da ostacolare la loro pulizia e la rimozione della polvere?		Visiva	0	3	
58	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
59	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
60		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
61		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
62	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
63		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
64	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	6	0	
65	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
66	Le cisterne sono autopulenti?		visiva	0	14	

67		Si rilevano rischi di contaminazione chimica del latte con i materiali di sanificazione?	visiva	25	0	
68	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
69		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
70	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui uso non è consentito nel latte?		visiva	20	0	
71	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
72		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
73		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
74		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
75		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel centro?	visiva	0	2	
76		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
77		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
78	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
79	Il latte stoccato è mantenuto ad una temperatura superiore a +6°C?		strumentale	25	0	
80		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	10	
81	All'esame ispettivo si rileva la presenza di latte non più idoneo al consumo umano?		ispettiva	50	0	
82	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni del latte?		visiva	17	0	
83	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
84	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	9	
85	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
86	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
87	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
88	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sul soffitto?		visiva	4	0	
89	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui di latte?		visiva	5	0	

90	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	8	
91	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
92	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
93	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
94	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 III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

95	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
96		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
97		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
98		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate?	visiva	0	2	
99		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
100	Esiste un contenitore destinato esclusivamente allo stoccaggio di latte non più idoneo al consumo umano?		Visiva, planimetria	0	20	
101		E' ben identificato?	visiva	0	7	
102	Il latte non più idoneo al consumo umano è trattato come S.O.A.?		Visiva, documentale	0	40	
103	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 +6, -6 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	
104	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
105	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
106	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
107	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
108		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

109		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
110	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
111	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
112	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
113	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
114	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
115	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
116	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	
117	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
118		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
119	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
120		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
121	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
122	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

123	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
124	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
125	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
126	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	
127	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
128	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
129	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
130		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
131		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
132		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
133		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	

134		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
135	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
136	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
137	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
138	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
139		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
140		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
141	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	

142	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
143	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
144	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
145	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
146	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
147	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	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 +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
149	L'azienda raccoglie in media meno di 1.000 litri di latte al giorno?		Documentale	25	0	
150	L'azienda raccoglie in media tra i 1.000 litri ed i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	50	0	

151	L'azienda raccoglie in media oltre i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	80	0	
152	L'impresa esporta latte verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
153		L'impresa esporta latte anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
154	L'impresa non esporta ma invia latte ad aziende site in ambito nazionale?		documentale	45	0	
155	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma invia latte ad aziende site in ambito regionale?		documentale	35	0	
156	L'azienda invia latte esclusivamente ad aziende site nell'ambito della ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
157	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
158	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
159	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
160	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 VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
161	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
162	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
163	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
164	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
165	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
166	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
167	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 IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI NON RICONOSCIUTA CE						
REV. 3 DEL 01/7/2011						
IMPRESA:						
DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____						
CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (AZIENDE CHE LAVORANO LATTE LIQUIDO)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DEVI COMPILARE QUESTO CAPITOLO?			1	0	
1	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del caseificio?		visiva	0	4	
2	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	9	
3		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	4	0	
4		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	4	
5		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	3	
6		Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	4	
7		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	3	
8	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e TBC?		Visiva, documentale	20	0	

9		Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?	Visiva, planimetria	0	13	
10		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?	Visiva	0	11	
11		Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?	Visiva, documentale	6	0	
12		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature, delle procedure adottate e delle operazioni manuali, si evince che esiste un elevato rischio che latte proveniente da aziende non indenni possa bypassare la pastorizzazione o non essere completamente pastorizzato?	Visiva	0	15	
13	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da leucosi?		Visiva, documentale	7	0	
14	L'impresa procede alla pastorizzazione del latte?		visiva	0	13	
15		Il pastorizzatore è dotato di un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	5	
16		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	3	
17		E' dotato di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	2	
18		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	4	0	
19	Il trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene tramite tubazioni?		visiva	0	4	
20		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	3	

21	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	6	0	
22		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	4	0	
23		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	3	
24		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	4	0	
25	L'impresa procede alla cagliatura del latte?		visiva	2	0	
26	Il riscaldamento del latte, l'aggiunta di caglio, lo spurgo e l'eventuale rottura della cagliata avvengono nello stesso contenitore, senza trasferimenti in altri tini?		visiva	0	2	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	2	0	
28	Il siero viene avviato all'alimentazione umana?		visiva, documentale	2	0	
29		L'azienda è dotata di cisterna/e refrigerata/e per la conservazione di tale alimento?	visiva	0	12	
30		Tali cisterne hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	4	
31		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	3	
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (TUTTE LE AZIENDE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	L'azienda è regolarmente registrata?		documentale	0	35	
33	Per l'ingresso dei prodotti alimentari (latte e/o prodotti diversi dal latte) e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	

34		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	5	
35	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
36	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
37	L'impresa conserva materie prime diverse dal latte da conservare a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
38	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
39	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
40		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
41		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
42	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
43	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari diversi dal latte da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	3	0	
44	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	17	
45	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
46		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	3	
47		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
48		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
49		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	2	

50		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	4	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
52		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
53		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
54		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
55		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
56		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
57		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
58		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
59		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	2	
60	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
61		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
62		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
63		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	2	
64		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	4	
65	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	2	
66		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	2	0	
67	L'impresa lavora semilavorati provenienti da altre imprese?		visiva	2	0	
68	Tali semilavorati sono rappresentati da cagliate?		visiva	1	0	

69		E' assicurata la rintracciabilità delle cagliate?	visiva	0	10	
70	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	3	0	
71	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	3	0	
72		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	3	
73		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	3	
74	L'impresa utilizza starters microbici?		visiva, documentale	0	1	
75		Sono di provenienza industriale?	visiva, documentale	0	2	
76	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi o semi-liquidi?		visiva	2	0	
77		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	8	
78		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	4	
79	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	2	0	
80	Esistono uno o più locali esclusivamente destinati alla stagionatura?		visiva	0	6	
81		Sono sufficientemente idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	3	
82	La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?		visiva	7	0	

83	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	2	0	
84	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	2	
85	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	1	
86		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	7	
87	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	2	0	
88	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	5	
89		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
90	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	1	
91	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
92	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	22	0	
93	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	6	0	
94		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	4	0	
95		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	2	
96		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	4	0	
97	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	10	0	

98	La crema proviene da altre imprese?		visiva	2	0	
99		Lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	2	
100	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	8	0	
101		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	2	
102		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	3	0	
103		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	45	0	
104	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	1	0	
105	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
106	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
107	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
108	Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?		visiva	2	0	
109	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
110		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	3	
111	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

112	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
113	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	4	
114		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	4	
115		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
116		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
117		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
118		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
119		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
120		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
121		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
122		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
123		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
124		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
125		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
126		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
127		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	4	0	

128	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	3	0	
129	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
130		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
131		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
132		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
133		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
134		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
135		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
136		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
137		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
138		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
139	L'impresa produce anche prodotti finiti non abbisognavoli di conservazione a temperatura controllata?		visiva	2	0	
140		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
141	L'impresa ha un punto vendita annesso? (se il punto vendita è un esercizio di vicinato, rispondere <u>no</u> e compilare anche la relativa check list)		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
142		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	14	0	

143	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
144	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
145	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
146		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	3	
147		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
148		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
149	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
150		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
151		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
152		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
153	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
154		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
155		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
156	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
157	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
158	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
159	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
160	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
161	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	

162		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
163	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
164		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
165	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
166	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	3	
167	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
168	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	7	
169	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	7	
170	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
171		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
172		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
173	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
174		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
175	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
176		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	1	
177	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	
178	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
179	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	4	0	

180		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
181	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	12	0	
182	Si riscontra la presenza di latte in polvere?		visiva	15	0	
183	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
184		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
185		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
186		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
187		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	1	
188		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
189		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	1	0	
190		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	2	0	
191	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
192	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
193	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
194	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	7	0	
195		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	5	
196	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	4	0	
197	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	17	
198	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	13	0	
199	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	17	0	
200	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	7	0	
201	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	

202	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	9	
203	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
204	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
205	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	2	0	
206	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
207	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	2	0	
208	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
209	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
210	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	19	0	
211	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 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	
212	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
213		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
214		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
215		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	2	
216		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
217	L'impresa produce siero non destinato al consumo umano?			1	0	

218	Sono presenti cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero non destinato al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
219		Tale siero è trattato come S.O.A.?	Visiva, documentale	0	7	
220	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 +4, -4 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	
221	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

222	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	3	
223	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	11	
224	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	17	
225		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	3	
226		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	
227	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	7	
228	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
229	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
230	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
231	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	2	
232	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
233	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	4	
234	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
235		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	

236	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
237		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	3	
238	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
239	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
240	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	2	
241	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	2	
242	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	5	
243	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	
244	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	15	

245	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			5	0	
246	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
247	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
248		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
249		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
250		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
251		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
252		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
253	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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
254	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
255	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
256	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
257		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
258		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
259	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
260	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
261	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
262	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
263	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
264	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
265	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
266	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
267	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	7	0	
268		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	7	0	
269	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	5	0	
270	L'azienda produce ricotta?		visiva	2	0	
271	L'azienda produce lattici fermentati?		visiva	7	0	
272	Oltre a quelli di cui sopra, l'azienda produce altri prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	13	0	
273	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	11	0	
274	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	10	0	
275	Complessivamente l'azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	7	0	
276	L'azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	13	0	
277	L'azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	25	0	
278	L'azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	45	0	

279	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
280	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 VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
281	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			90	0	
282	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			220	0	
283	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
284	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
285	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
286	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
287	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 IMPRESA ALIMENTARE RICONOSCIUTA CE PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI						
REV. 3 DEL 01/7/2011						
IMPRESA:						
DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____						
CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (AZIENDE CHE LAVORANO LATTE LIQUIDO)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DEVI COMPILARE QUESTO CAPITOLO?			1	0	
1	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del caseificio?		visiva	0	7	
2	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	13	
3		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	6	0	
4		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	6	
5		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	4	
6		Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	7	
7		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	5	
8	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e/o TBC?		Visiva, documentale	25	0	

9		Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?	Visiva, planimetria	0	17	
10		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?	Visiva	0	16	
11		Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?	Visiva, documentale	9	0	
12		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature, delle procedure adottate e delle operazioni manuali, si evince che esiste un elevato rischio che latte proveniente da aziende non indenni possa bypassare la pastorizzazione o non essere completamente pastorizzato?	Visiva	20	0	
13	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da leucosi?		Visiva, documentale	10	0	
14	L'impresa procede alla pastorizzazione del latte?		visiva	0	17	
15		Il pastorizzatore è dotato di un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
16		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	5	
17		E' dotato di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	3	
18		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	7	0	
19	Il trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene tramite tubazioni?		visiva	0	7	
20		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	5	

21	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	9	0	
22		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	6	0	
23		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	3	
24		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	6	0	
25	L'impresa procede alla cagliatura del latte?		visiva	3	0	
26	Il riscaldamento del latte, l'aggiunta di caglio, lo spurgo e l'eventuale rottura della cagliata avvengono nello stesso contenitore, senza trasferimenti in altri tini?		visiva	0	3	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	3	0	
28	Il siero viene avviato all'alimentazione umana?		visiva, documentale	3	0	
29		L'azienda è dotata di cisterna/e refrigerata/e per la conservazione di tale alimento?	visiva	0	17	
30		Tali cisterne hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	6	
31		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	5	
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (TUTTE LE AZIENDE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	Per l'ingresso dei prodotti alimentari (latte e/o prodotti diversi dal latte) e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	7	0	

33		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	8	
34	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
35	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
36	L'impresa conserva materie prime diverse dal latte da conservare a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
37	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
38	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
39		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	
40		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
41	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
42	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari diversi dal latte da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
43	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	22	
44	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
45		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
46		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
47		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
48		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	

49		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
50		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
52		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
53		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
54		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
55		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
56		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
57		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
58		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
59	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
60		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
61		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
62		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
63		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
64	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	3	
65		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	3	0	
66	L'impresa lavora semilavorati provenienti da altre imprese?		visiva	4	0	
67	Tali semilavorati sono rappresentati da cagliate?		visiva	1	0	

68		E' assicurata la rintracciabilità delle cagliate?	visiva	0	14	
69	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
70	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
71		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
72		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
73	L'impresa utilizza starters microbici?		visiva, documentale	0	2	
74		Sono di provenienza industriale?	visiva, documentale	0	3	
75	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi o semi-liquidi?		visiva	3	0	
76		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	11	
77		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	6	
78	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	3	0	
79	Esistono uno o più locali esclusivamente destinati alla stagionatura?		visiva	0	8	
80		Sono sufficientemente idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	5	
81	La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?		visiva	9	0	

82	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
83	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
84	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
85		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
86	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
87	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
88		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
89	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
90	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
91	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
92	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	13	0	
93	La crema proviene da altre imprese?		visiva	4	0	
94		Lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	3	
95	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	111	0	

96		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	3	
97		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	5	0	
98		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	55	0	
99	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
100	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
101		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
102	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	8	0	
103	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
104		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
105	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
106	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
107	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
108		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
109		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	

110		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
111		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
112		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
113		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
114		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
115		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
116		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
117		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
118		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
119		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
120		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
121		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
122	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
123	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
124		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	

125		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
126		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
127		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
128		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
129		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
130		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
131		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
132		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
133	L'impresa ha un punto vendita annesso? (rispondere <u>no</u> e pertanto compilare anche la relativa check list se il punto vendita è un esercizio di vicinato)		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
134		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	18	0	
135	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	9	0	
136	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
137	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
138		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	5	
139		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	7	
140		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

141	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	2	0	
142		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	5	
143		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
144		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
145	Sono presenti finestre apribili?		visiva	2	0	
146		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
147		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
148	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
149	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
150	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
151	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
152	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
153	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	2	
154		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
155	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
156		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
157	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
158	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
159	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
160	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	

161	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
162	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
163		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
164		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
165	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
166		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
167	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
168		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
169	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
170	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
171	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	7	0	
172		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	11	0	
173	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	15	0	
174	Si riscontra la presenza di latte in polvere?		visiva	15	0	
175	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
176		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	

177		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
178		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
179		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
180		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
181		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
182		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	2	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 +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
184	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	9	0	
185	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	9	0	

186	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	12	0	
187		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	5	
188	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	6	0	
189	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
190	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
191	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
192	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
193	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
194	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni in atto)		visiva	0	15	
195	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
196	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
197	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
198	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
199	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
200	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	

201	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
202	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	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 +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	
204	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
205		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
206		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	

207		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	
208		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
209	L'impresa produce siero non destinato al consumo umano?			2	0	
210	Sono presenti cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero non destinato al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
211		Tale siero è trattato come S.O.A.?	Visiva, documentale	0	11	
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 +6, -6 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	
213	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
214	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
215	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
216	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
217		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
218		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
219	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
220	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
221	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
222	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
223	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
224	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
225	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	

226	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
227		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
228	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
229		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
230	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
231	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
232	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
233	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
234	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
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 +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	
236	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
237	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
238	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
239		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
240		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
241		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
242		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
243		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
244	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
245	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
246	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
247	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
248		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
249		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
250	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
251	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
252	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	

253	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
254	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
255	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
256	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
257	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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
258	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	10	0	
259		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	10	0	
260	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	8	0	
261	L'azienda produce ricotta?		visiva	3	0	
262	L'azienda produce lattici fermentati?		visiva	10	0	

263	Nell'impresa viene prodotto latte pastorizzato?		visiva, documentale	25	0	
264		Una parte o tutto il latte viene sottoposto a microfiltrazione?	visiva, documentale	15	0	
265		Viene prodotto anche latte fresco pastorizzato di alta qualità?	visiva, documentale	25	0	
266	Oltre a quelli di cui sopra, l'azienda produce altri prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	17	0	
267	Nell'impresa viene prodotto latte UHT?		visiva, documentale	15	0	
268	Nell'impresa viene prodotto latte sterilizzato?		visiva, documentale	15	0	
269	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	14	0	
270	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	13	0	
271	Complessivamente l'azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	11	0	
272	L'azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	19	0	
273	L'azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	32	0	
274	L'azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	60	0	

275	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
276	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
277		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
278	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
279	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
280	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
281	L'azienda produce prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
282		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
283		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti lattiero-caseari di uso comune?	Visiva	23	0	
284		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	
285		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
286		I prodotti lattiero-caseari ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
287	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

288	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
289	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
290	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
291	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
290	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
291	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

292	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
293	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
294	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
295	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

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

296	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 IMPRESA ALIMENTARE PER LA SOMMINISTRAZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA						
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
2	I locali dove vengono serviti i pasti si presentano idonei ed in buono stato igienico?		Visiva	0	2	
3	La produzione dei pasti avviene in un laboratorio posto lontano dal luogo di somministrazione?		Visiva	2	0	
4		Si rileva che le modalità di conservazione dei pasti aumentano i rischi di contaminazione?	Visiva	10	0	
5	Le attrezzature dove vengono conservati gli alimenti prima della distribuzione sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	8	
6	Le attrezzature si presentano sufficientemente pulite tenuto conto della conservazione in corso?		Visiva	7	0	
7	I prodotti cotti sono mantenuti in un range tra +10°C e +62°C?		Visiva	8	0	
8	Alcuni pasti vengono riscaldati al momento?		Visiva	2	0	

9	I tavoli, le tovaglie e la posateria si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	3	
10	Le stoviglie sono monouso?		Visiva	0	2	
11	La distribuzione di pasti è del tipo self service?		Visiva	2	0	
12		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	Visiva	0	9	
13		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?	Visiva	0	7	
14		Si nota che la mancanza di posateria per ogni piatto, costringe gli avventori ad utilizzare ognuno le proprie posate ?	Visiva	9	0	
15	La distribuzione di pasti è del tipo servito al tavolo?		Visiva	1	0	
16	Sono utilizzati contenitori unici da cui il personale preleva la porzione?		Visiva	1	0	
17		I contenitori sono tenuti in modo da evitare la contaminazione degli alimenti ivi conservati?	Visiva	4	0	
18		Si rileva che la distribuzione è lenta e pertanto gli alimenti sostano troppo tempo nei contenitori?	Visiva	2	0	
19	La distribuzione di pasti è del tipo servito al banco?			0	1	
20	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	10	
21	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?			0	9	
22	La posateria è sufficientemente protetta da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	6	

23	E' previsto il pagamento dei pasti?			1	0	
24		L'addetto al pagamento manipola contemporaneamente anche prodotti alimentari e/o posateria?		4	0	
25	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
26	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	8	
27	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l’ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	8	
28	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
29	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
30	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
31	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	

32	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
33	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
34	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
35	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
36	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
37	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
38	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 III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
39	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
40		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
41		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
42		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	
43		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
44	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 A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
45	Sono presenti servizi igienici sul posto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
46	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
47	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	10	
48	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	15	
49		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
50		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
51	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	

52	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
53	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
54	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
55	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
56	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
57	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
58	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	0	0	
59		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
60	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	0	
61		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
62	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
63	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
64	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	

65	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
66	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
67	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 +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

--

CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
68	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
69	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
70	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
71		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
72	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	2	

73	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
74	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	20
75	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	4	0
76	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	1
77	E' dotato di armadietti?		visiva	0	9
78		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	7
79		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1
80		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3

81		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
82		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
83	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
84	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
85	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
86	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
87	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
88	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
89	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	

90	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
91	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
92	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
93	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
94	L'azienda somministra in media meno di 200 pasti al giorno?		Documentale	5	0	
95	L'azienda somministra in media tra i 200 ed i 500 pasti al giorno?		Documentale	15	0	
96	L'azienda somministra in media tra i 500 ed i 1500 pasti al giorno?		Documentale	30	0	
97	L'azienda somministra in media oltre i 1500 pasti al giorno?		Documentale	45	0	

98	L'ampiezza della zona somministrazione è sufficientemente proporzionata all'entità dell'attività?		Visiva, documentale	0	15	
99	L'impresa somministra pasti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	27	0	
100	L'impresa somministra pasti per la refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	27	0	
101	Vengono somministrati anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
102		Sono sufficientemente tenuti divisi dagli altri prodotti alimentari?	Visiva	0	23	
103		Viene utilizzata la stessa posateria degli altri prodotti alimentari?	Visiva	23	0	
104		Si notano altri comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
105		I pasti ivi presenti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
106	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 VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
107	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			80	0	
108	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			200	0	
109	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
110	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

111	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
112	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
113	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	0
--	--	--	--	--------	---

REGIONE CAMPANIA						
CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA						
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	5	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	4	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
4	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
5	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
6	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
7		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	

8		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
9	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
10	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
11	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	22	
12	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
13		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
14		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
15		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
16		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
17		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
18		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
19		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
20		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
21		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
22		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
23		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
24		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

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

43		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
44		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
45		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
47		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
48	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
49		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
50		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
51		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
52		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
53	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
54	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	7	0	
55	L'organizzazione produttiva dell'impresa determina una sosta dei prodotti finiti?		visiva	5	0	
56		Esistono uno o più locali o spazi adibiti a deposito/sosta per i prodotti finiti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
57	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
58	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
60		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
61		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

62	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
63		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
64		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
65		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
66	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
67		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
68		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
69	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
70	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
71	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
72	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
73	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
74	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
75		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
76	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
77		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
79	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
80	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
81	L'entità produttiva, le tecniche produttive, la tempistica della produzione e gli alimenti trattati, denotano la necessità dell'uso di una invaschettatrice?		Visiva	1	0	
82	L'azienda utilizza una invaschettatrice?		Visiva	0	20	

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

101	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
102	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
103		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	2	0	
104	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
105	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
106		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
107	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
108	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	6	0	
109		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	12	0	
110	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
111	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
112		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	

113		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
114		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
115		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
116		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
117		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
118		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
119	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
120	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	

121	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
122	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
123	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
124	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
125	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
126	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
127	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
128	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
129	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	6	
130	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
131	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
132	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	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 E S.O.A.						
	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	Il ciclo di lavorazione dell'impresa porta alla produzione di olii esausti?		visiva	1	0	
143		L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?	Visiva	0	4	
144	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	
145	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
146	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	

147	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
148	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
149		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
150		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
151	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
152	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
153	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
154	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
155	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
156	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
157	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	
158	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
159		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
160	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	

161		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
162	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
163	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
164	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
165	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
166	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
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 +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	
168	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione?		visiva	0	25	

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
168	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione?		visiva	0	25	

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

204		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
205		I pasti ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
206	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
207	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
208	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
209	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
210	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
211	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
212	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
213	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
214	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
215	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

REGIONE CAMPANIA						
CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "A"						
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
2	Esiste un ingresso indipendente per l'entrata della merce?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
3	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
4	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		visiva	0	3	
5	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
6		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
7		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
8	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
9	L'impresa detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	1	0	

10	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	14	
11	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
12		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
13		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
15		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
16		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
17		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
18		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
19		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
20		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
21		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
22		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
23		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
24	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
25		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
26		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
28		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
29	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	1	0	

30	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	18	
31	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
32		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
33		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
35		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
36		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
37		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
38		Le guarnizioni delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
39		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
40		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
41		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
42		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
43	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
44		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
45		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
47		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
48	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	

49	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
50	I locali di produzione sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	5	
51	I locali di produzione sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
52	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	1	
53	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
54		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	2	
55		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
56		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni di carico o scarico in corso?	Visiva	2	0	
57	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
58		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
59		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
60		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
61	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
62		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
63		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
64	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
65	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
66	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
67		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
68	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	

69		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
70	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	4	0	
71	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
73	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
74	Esiste una zona destinata esclusivamente al lavaggio delle stoviglie e degli utensili?		Visiva, documentale	0	9	
75	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	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	3	0	
78		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
79	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
80		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
81	Esiste un impianto di aspirazione per i fumi ed i vapori prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
82		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
83	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
84	La temperatura all'interno dei locali di produzione risulta essere troppo alta?		Strumentale	4	0	
85	E' presente un abbattitore di temperatura?		visiva	0	4	
86	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti simili?		visiva	10	0	

87		Anche se posta all'esterno dei locali cucina , tale postazione è strutturata in maniera sufficientemente igienica (p.e. evitando che gli avventori abbiano contatto diretto con gli alimenti o con i piani di preparazione)?	visiva	0	15	
88		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	5	
89		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
90		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	14	
91		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	30	0	
92		Si rileva la presenza di cassette di legno per la frutta presumibilmente utilizzate per essere bruciate?	visiva	11	0	
93	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
94		Tali prodotti sono contenuti in contenitori adeguatamente identificati?	visiva	0	6	
95	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
96		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
97		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
98		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
99		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	

105	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
106	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
107	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
108	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
109	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
110	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
111	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
113	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
114	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
115	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
116	Nei locali sono presenti materiali estranei?		visiva	7	0	
117	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
118	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
119	Nella zona di somministrazione vengono esposti prodotti alimentari?		Visiva	5	0	

120		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	Visiva	0	8	
121		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?	Visiva	0	6	
122		Si nota che la mancanza di posateria per ogni piatto, costringe gli avventori ad utilizzare ognuno le proprie posate ?	Visiva	8	0	
123	La conservazione nella zona di somministrazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti è attuata in maniera da presentare rischi di contaminazione?		Visiva	4	0	
124	Esiste un contenitore chiuso e pulito per la conservazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti?		Visiva	0	3	
125	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	3	
126	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 III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
127	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	

128		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
129		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
130		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	
131		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
132	Il ciclo di lavorazione dell'impresa porta alla produzione di olii esausti?		visiva	1	0	
133		L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?	Visiva	0	4	
134	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
135	I servizi si trovano in un locale separato dalla cucina?		Visiva, documentale (planimetria)	17	0	

136	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
137	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	10	
138	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	15	
139		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
140		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
141	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
142	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
143	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
144	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
145	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
146	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
147	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
148	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	0	0	
149		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	

150	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	0	
151		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
152	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
153	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
154	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
155	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
156	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
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 +4, -4 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

158	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
159	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
160		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
161	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
162	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	2	
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 +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
164	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o somministrazione?		visiva	0	9	
165	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
166	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
167	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
168		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
169		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
170		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
171		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
172		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
173	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 +4, -4 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
174	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	6	
175	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
176	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
177	Le unghie, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
178	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
179	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	4	0	
180	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
181	Si rileva la presenza di personale che fuma e/o di cicche di sigaretta all'interno dei locali?		visiva	2	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 +8, -8 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
183	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	8	0	
184	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	18	0	
185	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	35	0	
186	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	70	0	
187	L'ampiezza di tutta la struttura (cucina, deposito, zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione tenuto conto del numero massimo di avventori possibile?		Visiva, documentale	0	15	
188	L'azienda prepara anche prodotti di pasticceria?		Visiva, documentale	5	0	
189	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	30	0	

190		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
191		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
192		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
193		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	15	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 +20, -20 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
195	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
196	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
197	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
198	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
199	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
200	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 ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "B"						
REV. 3 DEL 01/7/2011						
IMPRESA:						
<u>DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:</u>						
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Esiste una zona divisa di produzione dal pubblico da un bancone?		Documentale	0	5	
2		La zona preparazione posta dietro al bancone è sufficientemente ampia?	Visiva	0	5	
3		Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?	visiva	3	0	
4		Si rileva un eccessivo affollamento del personale?	visiva	3	0	
5		La zona preparazione posta dietro al bancone presenta gli angoli di giunzione arrotondati?	Visiva	0	1	
6		Esiste un ingresso indipendente per il personale in modo che questi entri nel retrobanco già con abiti da lavoro?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
7	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	1	
8	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	1	0	
9		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	1	

10	Il posizionamento delle attrezzature può ostacolare una adeguata pulizia della zona?		visiva	4	0	
11	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
12	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	4	
13	Sono presenti uno o più lavabi per il lavaggio delle mani?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
14		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
15		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	Tattile	0	2	
16	Esistono lavabi per il lavaggio delle utensilerie e stoviglie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
17	Esiste una zona destinata esclusivamente al lavaggio delle stoviglie e degli utensili?		Visiva, documentale	0	5	
18	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
19	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
20	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione o vendita?		visiva	0	2	
21	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	2	
22		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
23		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
24	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
25	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	1	0	
26	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	15	

27	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
28		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
29		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
30		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
31		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
32		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
33		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	1	0	
34		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
35		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
36		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
37		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
38		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	1	
39		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
40	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	2	
41		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
42		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
43		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
44		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

45	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?	Visiva, documentale	1	0	
46	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?	Visiva, strumentale	0	15	
47	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?	Visiva, documentale (planimetria	0	2	
48		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2
49		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1
50		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1
51		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0
52		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0
53		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	1	0
54		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1
55		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1
56		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1
57		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1
58		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	1
59		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1
60	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?	Visiva	0	2	
61		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2
62		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1

63		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
64		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
65	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	4	0	
66		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	15	0	
67	L'azienda vende gelati in confezioni originali?		Visiva	2	0	
68		La temperatura di conservazione è superiore ai -18°C?	Strumentale	20	0	
69	L'azienda vende gelati da spatolare al momento della richiesta?		Visiva	4	0	
70		La spatola o il dosatore vengono sciacquati in acqua <u>non</u> corrente?	Visiva	2	0	
71		L'incasso dei soldi viene fatto dallo stesso personale che spalma il gelato?	Visiva	3	0	
72	L'azienda vende prodotti freschi di pasticceria con crema?		Visiva	3	0	
73		Sono tenuti ad una temperatura compresa tra +10 e +62°C?	Strumentale	15	0	
74	L'azienda vende prodotti alimentari in genere?		Visiva	3	0	
75		La loro vendita è attuata in modo igienico?	Visiva	0	15	
76	Sono presenti vetrine per l'esposizione di prodotti da forno e da pasticceria?		Visiva	4	0	
77		L'esposizione garantisce l'igiene?	Visiva	0	10	
78		Il prelievo è effettuato self service?	Visiva	6	0	

79	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	10	
80	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
83	Tutti i prodotti alimentari e le bevande si presentano in buono stato di conservazione?		Ispettiva	0	30	
84	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		Visiva	15	0	
85	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		Visiva	20	0	
86	Si nota la presenza di alimenti e bevande preparate precedentemente e mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	4	0	
87	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	3	0	

88	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia, tenuto conto delle lavorazioni in corso?		Visiva	0	12	
89	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	3	
90	Gli edulcoranti sono esposti in monoporzioni o in modo da assicurare un buon grado di igienicità?		Visiva	0	3	
91	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		Visiva	2	0	
92	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		Visiva	2	0	
93	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	3	0	
94	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti animali?		Visiva	12	0	
95	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
96	Nella zona di somministrazione le stoviglie e le tovaglierie sono mantenute in modo sufficientemente idoneo?		Visiva	0	4	
97	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	4	
98	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 III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
99	Esistono contenitori per rifiuti?		Visiva	0	8	
100		Sono dotati di chiusura a pedale?	Visiva	0	2	
101		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	Visiva	2	0	
102		Sono dotati di sacchetto interno?	Visiva	0	2	

103	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 A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
104	I servizi si trovano in un locale separato dal bar?		Visiva, documentale (planimetria)	13	0	
105	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	5	
106	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	6	

107		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	1	
108		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
109	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	4	
110	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	
111	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	
112	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
113	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
114	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
115	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
116	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
117		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
118	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
119		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
120	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
121	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	

122	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
123	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
124	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
125	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	12	0	
126	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
127		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
128	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	1	
129	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	1	
130	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 V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
131	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		Visiva, documentale	0	7	

132	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva, documentale	2	0	
133	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	1	
134	E' dotato di armadietti?		Visiva	0	4	
135		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	Visiva	0	2	
136		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	Visiva	0	1	
137		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	1	
138		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
139		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	Visiva	0	1	
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 +4, -4 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

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

151	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	8	0	
152	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	20	0	
153	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	35	0	
154	L'ampiezza di tutta la struttura (compreso la zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
155	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 +6, -6 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

156	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
157	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
158	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
159	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
160	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 +13, -13 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

161	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 CANILI						
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	Il canile è regolarmente autorizzato ex art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria?		Documentale	0	40	
2	Presso tale canile vengono esercitate attività di commercio di animali da compagnia (ad es. pensione per più di 5 soggetti, allevamento, addestramento, toelettatura, etc) ex DGRC n. 593/06 ?		Visiva, documentale	3	0	
3		L'autorizzazione sanitaria è aggiornata ex art. 5 DGRC 593/06?	Documentale	0	10	
4	L'impresa è dotata di uno o più box?		Visiva	0	70	
5	Sono sufficienti per il numero di animali ricoverati?		Visiva	0	25	
6	Sono dotati di una zona coperta utilizzabile dagli animali come riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	25	
7		Le zone coperte sono sufficienti per il numero degli animali ivi presenti?	Visiva	0	13	
8		Le zone coperte sono sufficientemente pulite?	Visiva	0	9	

9		Sono riscaldate?	Visiva	0	1	
10		Sono adeguatamente aerate?	Visiva	0	3	
11	Sono dotati di una zona aperta?		Visiva	0	25	
12		Tale zona è parzialmente coperta?	Visiva	0	6	
13		La zona aperta è sufficientemente ampia da permettere la deambulazione a tutti gli animali ivi presenti?	Visiva	0	12	
14	Le pareti sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
15	I pavimenti sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
16	I pavimenti hanno una inclinazione tale da far defluire le deiezioni?		Visiva	0	10	
17		I pavimenti sono dotati di griglie di raccolta sifonate?	Visiva	0	7	
18	I box sono in contatto tra di loro?		Visiva	3	0	
19		Esistono soluzioni di continuità che potrebbero permettere il contatto tra gli animali di due box attigui e quindi attaccarsi a vicenda?	Visiva	12	0	
20	Nei box sono presenti accessori di conforto o di arricchimento ambientale?		Visiva	0	5	
21	I box si presentano sporchi per la presenza di deiezioni recenti o meno, tanto da far presumere una insufficiente procedura di pulizia?		Visiva	25	0	
22	Sono presenti box dedicati esclusivamente alla quarantena in ingresso?		Visiva	0	20	
23		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	
24	Sono presenti box dedicati esclusivamente all'isolamento di animali ammalati?		Visiva	0	20	
25		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	

26	Sono presenti box dedicati esclusivamente agli animali aggressivi?		visiva	0	20	
27		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	
24	Sono presenti aree per l'esercizio fisico dei soggetti stabulati (c.d. sgambamento)?		Visiva	0	25	
25		Sono di dimensioni adeguate alla funzione da svolgere?	Visiva	0	9	
26		Si evidenzia che gli animali potrebbero facilmente fuggire da tale zona?	Visiva	5	0	
27		Sono agevolmente accessibili dai box dove sono stabulati gli animali?	Visiva	0	2	
28	E' presente in situ una medicheria?		Visiva	0	20	
28		La medicheria è sita nell'ambito di un ambulatorio veterinario?	Visiva	0	6	
29	E' presente un locale adibito esclusivamente per i temporaneo stoccaggio delle spoglie di animali morti in attesa della visita del veterinario?		Visiva	0	8	
30		E' ben identificato?	Visiva	0	2	
31	E' presente un frigorifero adibito esclusivamente per lo stoccaggio delle spoglie di animali morti?		Visiva	0	8	
32		E' ben identificato?	Visiva	0	2	
33	Il canile è dotato di un registro relativo ai soggetti in entrata ed in uscita dall'impianto?		Documentale	0	9	
34		E' regolarmente aggiornato?	Documentale	0	3	
36	Il canile, in modo continuo o saltuario, utilizza acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
37		Nell'applicazione di Buone Prassi Igieniche, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?	Documentale	0	2	
38	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	7	

39		Opera con atto formale (contratto, convenzione, ecc) ?	Visiva, documentale	0	3	
40	E' presente un locale chiuso adibito ad ufficio?		Visiva	0	4	
41	L'impresa prevede un orario di apertura al pubblico?		Visiva	0	6	
42		Tale orario è esposto al pubblico?	Visiva	0	3	
43	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
44		I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
45	E' presente un locale adibito a spogliatoio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
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 +40, -40 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

47	Prendendo a campione un numero significativo di animali, risultano tutti regolarmente microchippati?		Visiva	0	50	
48	Esiste una precisa correlazione tra gli animali identificati e le strutture di ricovero?		Visiva	0	7	
49	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
51	Si nota la presenza di roditori o loro tracce?		Visiva	8	0	
52	In ogni caso, si rileva la presenza di mezzi di lotta ai roditori?		Visiva	0	7	
53	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive (ad esclusione della leishmaniosi)?		Visiva	3	0	
54	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti o malati?		Visiva	0	12	
55		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	12	
56	Sono presenti cani affetti da leishmaniosi?		Visiva	4	0	
57	Sono presenti uno o più box o strutture dove sono ricoverati esclusivamente tali cani?		Visiva	0	15	
58		Sono presenti sistemi di protezione collettivi e/o individuali contro i flebotomi?	Visiva	0	18	
		I dispositivi di protezione individuale sono applicati anche ai cani non infetti?	visiva	0	2	
61	Gli animali sono regolarmente trattati contro gli endo ed ecto parassiti?		Visiva, documentale	0	10	
62	Gli animali si presentano tutti sufficientemente puliti?		Visiva	0	8	
63	Vi è la presenza di animali non sterilizzati?		Visiva, documentale	10	0	

64		Si evidenzia la presenza di cagne in estro tenute in promiscuità con maschi interi?	Visiva	13	0	
65	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
66	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	3	
67	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	3	
68	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	3	
69	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	3	
70	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	3	
71	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	3	

72	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	3	
73	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	3	
74	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	3	
75	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?		Visiva	0	3	
76	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali?		Visiva	0	3	
77	E' assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	3	
78	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	3	
79	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	3	
80	Si rileva la presenza di animali stabulati in modo da non poter avere interazioni con altri animali o persone (al di fuori dei casi di animali aggressivi o sottoposti a profilassi rabbia)?		Visiva	5	0	
81	Si rileva la presenza di animali con stereotipie (rincorrersi la coda, leccamenti, ecc)?		Visiva	4	0	
	Si rileva la presenza di animali che si rincorrono la coda?		Visiva	1	0	
	Si rileva la presenza di animali con leccamenti maniacali?		Visiva	1	0	

82	Si rileva la presenza di animali che vocalizzano in assenza di stimoli?		Visiva	1	0	
85	Si rileva la presenza di animali iperattivi?		Visiva	1	0	
86	Si rileva la presenza di animali iporeattivi con depressione del sensorio/sonnolenza?		Visiva	1	0	
87	Si rileva la presenza di animali con automutilazioni?		Visiva	1	0	
90	Si rileva la presenza di animali con tremori muscolari, minzione emotiva?		Visiva	1	0	
91	Si rileva la presenza di animali con manifestazioni d'ansia (pacing, sbadigli, leccamenti)?		Visiva	1	0	
92	Si rileva la presenza di animali eccessivamente paurosi?		Visiva	1	0	
93	Si rileva la presenza di animali con deficit di socializzazione?		Visiva	1	0	
		Il titolare può dimostrare di mettere in atto usualmente procedure volte ad attenuare le stereotipie?	Visiva	0	12	
83	Si rileva la presenza di animali con manifestazioni di aggressività?		Visiva	3	0	
	Tale aggressività è intraspecifica?		Visiva	1	0	
84	Tale aggressività è interspecifica (uomo)?		Visiva	1	0	
		Il titolare può dimostrare di mettere in atto usualmente procedure volte ad attenuare tali aggressività?	Visiva	0	12	
	Si rileva la presenza di animali con disturbi della massa corporea?		Visiva	3	0	
88	Si rileva la presenza di animali con dimagrimento cronico?		Visiva	1	0	
89	Si rileva la presenza di animali obesi?		Visiva	1	0	

		Il titolare può dimostrare di mettere in atto usualmente procedure volte ad attenuare tali scompensi?	Visiva	0	12	
94	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
95	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	5	0	
96	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	50	
97	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	9	
99	Le scorte di medicinali sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	17	
101		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
103	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
105	Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?		Documentale	0	30	

	Si rileva la presenza di rimanenza di farmaci?		Visiva	3	0	
		Sono presenti le relative ricette d'acquisto?	Visiva	0	12	
104	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	30	0	
106	L'impresa somministra farmaci utilizzabili anche negli animali produttori di alimenti?		Visiva, documentale	5	0	
107		E' presente un registro dove vengono annotati i trattamenti di tali farmaci?	Documentale	0	23	
108	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	0	12	
116	Si rinvencono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
117		Sono farmaci per i quali esiste il corrispettivo veterinario?	Visiva	20	0	
118		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	40	0	
119		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	40	0	
120	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
121	E' presente un locale per la conservazione degli alimenti?		Visiva	0	8	
122	E' definita una zona o locale dove vengono preparati i pasti?		Visiva	0	5	
123		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	
	Dalla visione a campione delle confezioni di mangimi detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	12	0	
124	Il canile per la preparazione dei pasti utilizza anche SOA cat. 3?		Visiva	5	0	
125		L'impresa annota su un registro il carico di tali SOA?	Documentale	0	2	
126	Si rileva la presenza di avanzi di cibo non rimossi da giorni?		Visiva	4	0	
128	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 VI: PERSONALE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	Presso tale canile vengono esercitate attività di commercio di animali da compagnia (ad es. pensione per più di 5 soggetti, allevamento, addestramento, toelettatura, etc) ex DGRC n. 593/06 ?		Visiva, documentale	3	0	
		Il titolare dimostra di essere in possesso di attestato di formazione professionale o attestato di comprovata esperienza rilasciata dall'ASL?	documentale	0	10	
129	Il personale addetto agli animali dimostra di aver ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	5	
130	Il personale dimostra di aver partecipato a corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	5	
131	Il personale dispone delle attrezzature e misure di sicurezza idonee a prevenire gli infortuni?		Visiva	0	4	
132	Il canile è assistito anche da volontari?		Visiva, documentale	0	3	
133	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' E CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
134	Nel canile sono presenti meno di 20 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	30	0	
135	Nel canile sono presenti da 21 a 50 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	60	0	

136	Nel canile sono presenti da 51 a 100 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	90	0	
137	Nel canile sono presenti più di 100 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	120	0	
138	Nel canile vengono custoditi anche altri animali?		Visiva, documentale	30	0	
	Viene effettuata l'attività di pensione per animali di proprietà di terzi?		Visiva	3	0	
139	Nel canile vengono ricoverati anche cani randagi?		Visiva	1	0	
140		Esiste una distinzione netta tra la zona adibita a pensione per animali di proprietà e quella adibita a ricovero di cani randagi?	Visiva, documentale	0	7	
141	L'azienda effettua anche l'attività di addestramento?		Visiva, documentale	3	0	
142		L'addestramento riguarda anche cani da difesa e/o da guardia?	Visiva	6	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 +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

144	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione della chiusura del canile?			250	0	
145	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
146	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
147	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	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 +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

149	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!

REGIONE CAMPANIA						
CHECK LIST PER LABORATORIO FUNZIONALMENTE ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA						
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	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		documentale	0	25	
2	Il laboratorio è sufficientemente distinto dai locali di vendita o deposito?		visiva	0	3	
4	Sono presenti porte nel laboratorio?		visiva	1	0	
5		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
6		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
7		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
8	Il laboratorio ha accesso diretto all'esterno?		Visiva	0	1	
9		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
10	Sono presenti finestre apribili nel laboratorio?		visiva	1	0	
11		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
12		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	2	
13	Il laboratorio conserva le materie prime in zone o locali o frigo o celle frigo diverse da quelle utilizzate dall'esercizio di vendita?		visiva	0	2	

14	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	5	
15	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
16	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
17	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
18	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
19	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
20		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
21	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
22		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
23	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
24	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
25		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
26	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	2	
27	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
28		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
29		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
30	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	3	0	
31		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
32		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
33	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	2	0	

34	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti simili?		visiva	10	0	
35		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	4	
36		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
37		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	18	
38		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	20	0	
39	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	1	
40		Le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione?	visiva	4	0	
41	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
42		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
43	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	17	0	
44	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
45	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
46	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
47	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	25	
48	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	12	0	

49	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	12	0	
50	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
51	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	10	
52	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
53	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
54	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
55	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	3	0	
56	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
57	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
58	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	
59	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	3	
60		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
61		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
62		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
63	L'impresa produce S.O.A.?		Visiva	4	0	
64	Sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	5	
65		Risultano a norma?	Visiva	0	5	
66		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
67		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	

68	Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?		Visiva	6	0	
69	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	
70	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	12	
71	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
72		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
73		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	

74	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
75	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
76	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
77	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
78	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
79	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
80	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	3	0	
81	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
82		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
83	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
84		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
85	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
86	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
87	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
88	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	

89	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
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 +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	
91	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	7	
92	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
93	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
94	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
95		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
96		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
97		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
98		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
99		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
100	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 +4, -4 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
101	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
102	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
103	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	1	
104		Sono impermeabili?	Visiva	0	1	
105		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
106	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
107	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
108	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
109	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
110	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	4	
111	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
112	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

113	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
114	Il laboratorio fornisce anche aziende esterne?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
115	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
116	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	4	0	

117	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	10	0	
118		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	7	0	
119	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	20	0	
120		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	4	
121		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	4	0	
122		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	4	0	
123	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 VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
124	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
125	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
126	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
127	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
128	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 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
129	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		