



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 3 di 5

Check list (Rev. 3)

- 1) Check list per laboratorio produzione di prodotti a base di carne..... pag. 3 - 24
- 2) Check list per laboratorio produzione di preparazioni carnee, carni macinate etc..... pag. 25- 47
- 3) Check list per laboratorio sezionamento..... pag. 48 - 65
- 4) Check list per macello ungulati..... pag. 66 - 107
- 5) Check list per macello avicolo..... pag. 108 - 128
- 6) Check list per macello cunicolo..... pag. 129 - 151
- 7) Check list per mercato ittico/aste..... pag. 152 - 174
- 8) Check list per stabulari per la sperimentazione animale..... pag. 175 - 183

CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
4	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
5	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
6		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
8	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	

9	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?	Visiva, documentale	0	20	
10	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
11	Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
12	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
13	All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
14	Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
15	Sono presenti scaffalature?	visiva	0	3	
16	Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
17	Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
18	Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
19	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
20	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
21	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
22	Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
23	I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
24	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
25	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	
26	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?	Visiva	0	5	
27	Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

28		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
29		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
30		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
31		Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	
32	L'azienda produce prodotti a base di carne nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
33	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
34		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
35		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
36	L'impresa produce prodotti da sottoporre ad essiccazione?		Visiva, documentale	5	0	
37		Esiste un locale o cella per l'essiccamento dei prodotti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
38		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	10	
39	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
40	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
41	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
42		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	

43	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
44	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
45		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
46	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
47	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
48	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
49	Nell'impresa avviene la produzione di prodotti a base di carne cotti? (Es. mortadelle etc)		Visiva, documentale	25	0	
50		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni crociate tra crudo/cotto?	visiva	0	25	
51		La conservazione dei prodotti cotti avviene in locali o spazi diversi da quelli destinati agli altri tipi di prodotti?	Visiva	0	15	
52	L'impresa pratica il disosso dei prosciutti?		Visiva	5	0	
53	L'impresa è dotata di macchinari per tale operazione?		Visiva	0	5	
54	I prosciutti dopo il disosso vengono cuciti con ciappette?		Visiva	2	0	
55	I prosciutti dopo il disosso vengono cuciti con filo?		Visiva	0	1	
56		La cucitura con filo è effettuata da apposito macchinario?	Visiva	0	2	

57	L'impresa pratica l'affettatura di prodotti a base di carne?			5	0	
58	Si rilevano nell'impresa uno o alcuni dei seguenti organi di cui si possa ragionevolmente pensare l'uso per la produzione di prodotti a base di carne: a) organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli; b) organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica; c) cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari; d) occhi e le palpebre; e) condotto auditivo esterno; f) tessuti cornei; g) nei volatili, la testa - ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola - l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale?		Visiva	40	0	
59	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
60	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
61		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
62		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
63		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
64	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
65		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
66		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
67		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
68	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
69		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
70		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

71	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
72	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
73	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
74	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
75	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
76	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
77		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
79		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
80	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
81	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
82	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
83	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
84	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
85		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
86	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
87		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
88		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
89	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	

90		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
91	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	8	0	
92		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
93		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
94	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
95	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
96	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
97	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
98	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
99		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
100	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	30	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	9	
103		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
104	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	
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		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
109		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
110		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
111		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
112		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
113		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
114		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
115		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
116		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
117		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
118		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
119		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
120		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
121	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	

122	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
123		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
124		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
125		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
126		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
127		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
128		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
129		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
130		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
131		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
132	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
133	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
134		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
135		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
136		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
137		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	

138		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
139		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
140		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
141	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
142	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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
143	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
144	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
145	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
146	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	22	0	
147	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	

148	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
149	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
150	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
151	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
152	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
153	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
154	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
155	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
156	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
157	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
158	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
159	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	

160		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
161		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
162		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
163		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
164	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
165		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
166		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
167		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
168		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
169	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
170	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
171	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
172	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
173	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
174		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
175		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
176	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
177	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
178	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
179	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
180	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
181	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
182	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	
183	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

184		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
185	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
186		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
187	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
188	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
189	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
190	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
191	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
192	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	
193	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
194	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
195	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
196		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
197		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
198		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
199		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
200		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
201	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
203	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
204	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
205	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
206		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
207		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
208	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
209	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
210	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
211	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
212	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
213	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
214	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

215	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
216	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	20	0	
217	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	50	0	
218	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	80	0	
219	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
220	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
221		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	

222	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
223	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
224	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
225	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: $A_w < 0,85$ oppure $pH < 4,6$ oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
226	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	12	0	
227		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	8	
228	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	25	0	
229		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	17	0	
230	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	45	0	
231		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	20	

232		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	25	0	
233		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
234	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale (planimetria)	45	0	
235		La loro produzione avviene in una zona sufficientemente distinta?	Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
236		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti a base di carne di uso comune?	visiva	40	0	
237		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	visiva	0	30	
238		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	50	0	
239		I prodotti a base di carne ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	20	
240	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
241	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
242	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
243	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
244	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
245	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
246	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

247	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
248	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
249	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 LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE
DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE
MECCANICAMENTE (CSM)**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
4	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
5	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
6		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni in arrivo ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva, documentale	0	20	
8	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	

9	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
10	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
11	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
12		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
13		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
14	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
15	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
16	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
17	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
18	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
19	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
20	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
21	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
22	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni in arrivo ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva	0	5	
23		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
24		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
25		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
26		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
27		Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	

28	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
29	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
30	L'azienda produce preparazioni di carne nelle quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
31	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
32		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
33		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
34	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
35	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
36		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
37		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
38		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
39	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
40		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
41		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
42		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
43	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

44		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
45		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
46	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
47	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
48	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
49	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
50	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
51	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
52		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
53	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
54		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
56	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
57	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	9	
58	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	9	
59	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
60		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	10	
61	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	

62		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
63		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
64	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
65		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
66	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
67	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
68	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	6	
69	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
70	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
71		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
72	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	
73	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
74	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
75		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
76	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	

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

94		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
95		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
96		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
97	Vengono prodotte carni macinate?		Visiva	3	0	
98		La conservazione delle carni macinate assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?	strumentale	0	7	
99	Vengono prodotte preparazioni di carni?		Visiva	3	0	
100		La conservazione delle preparazioni di carne assicura una temperatura a cuore di massimo 4°C?	strumentale	0	7	
101	Vengono prodotte carni macinate congelate e preparazioni di carni congelate?		Visiva	3	0	
102		La conservazione delle carni macinate e delle preparazioni di carne congelate assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?	strumentale	0	5	
103	Vengono prodotte carni separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
104		La conservazione delle carni separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?	strumentale	0	7	
105	Vengono prodotte carni congelate separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
106		La conservazione delle carni congelate separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?	strumentale	0	5	
107	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	

108		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
109		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
110		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
111		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
112		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
113		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
114	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
115	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
116	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
117	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
118	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
119	Vengono prodotte carni macinate?		Visiva	3	0	

120	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura?		Visiva	20	0	
121	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da carni separate meccanicamente?		Visiva	20	0	
122	Nella carne macinata si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Visiva	17	0	
123	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute utilizzando parti muscolose della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	17	0	
124	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
125	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
126	Si rileva che per produrre carni macinate vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	17	0	
127	Si rileva che per la produzione di carni macinate vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate?		Visiva	2	0	
128		Lo stabilimento è autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?	Visiva	0	9	
129	Si rilevano carni refrigerate di volatili da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 3 giorni prima?		Visiva	9	0	
130	Si rilevano carni refrigerate (diverse da quelle di volatili) da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 6 giorni prima?		Visiva	9	0	
131	Si rilevano carni bovine dissossate ed imballate sottovuoto ottenute da animali che siano stati macellati oltre 15 giorni prima, da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata?		Visiva	9	0	
132	Le carni macinate e le preparazioni di carne sono confezionate ed imballate immediatamente dopo la produzione?		Visiva	0	13	

133	Le carni macinate sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +2°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
134	Una parte o tutta la produzione di carne macinata viene congelata?		Visiva	1	0	
135		Le carni macinate da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?	Strumentale	0	13	
136	Vengono prodotte preparazioni di carni?		Visiva	3	0	
137	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura delle ossa, a meno che ragionevolmente non si supponga che verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?		Visiva	12	0	
138	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute utilizzando carni separate meccanicamente?		Visiva	2	0	
139		Si può ragionevolmente supporre che tali preparazioni verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?	Ispettiva	0	16	
140	Nella preparazioni di carne si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Ispettiva	9	0	
141	Si rileva che le preparazioni di carni vengono ottenute utilizzando parti muscolari della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	8	0	
142	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre preparazioni di carni?		Visiva	8	0	
143	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre preparazioni di carni?		Visiva	10	0	
144	Si rileva che per produrre preparazioni di carni vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	11	0	
145	Si rileva che per la produzione di preparazioni di carni vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate?		Visiva	2	0	

146		Lo stabilimento è autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?	Visiva	0	9	
147	Le preparazioni di carne sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +4°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
148	Una parte o tutta la produzione di preparazioni di carne viene congelata?		Visiva	1	0	
149		Le preparazioni di carni da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?	Strumentale	0	13	
150	Vengono prodotte carni separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
151	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le zampe, la testa o la pelle del collo dei volatili da cortile?		Visiva	12	0	
152	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio o l'ulna di animali diversi dai volatili domestici?		Visiva	11	0	
153	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da pollame che sia stato macellato oltre 3 giorni prima?		Visiva	11	0	
154	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 7 giorni prima (nel caso il macello sia in situ)?		Visiva	11	0	
155	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 5 giorni prima (nel caso il macello <u>non</u> sia in situ)?		Visiva	11	0	
156	Vengono utilizzati metodi che non alterano la struttura delle ossa?		Visiva	0	2	

157		Le carni separate meccanicamente sono ottenute immediatamente dopo il dissosso?	Visiva	0	14	
158	Vengono utilizzati metodi che alterano la struttura delle ossa?		Visiva	2	0	
159		Se non utilizzate entro le 24 ore, vengono congelate dopo 12 ore dalla produzione?	Visiva	0	10	
160	Le carni di volatili da cortile destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	8	
161	Le carni di altri animali destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	8	
162	Le frattaglie destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	8	
163	Le carni sono introdotti gradualmente e secondo necessità nei locali di preparazione?		Visiva	0	10	
164	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
165	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
166	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
167	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
168	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	

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

CAPITOLO III: RIFIUTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
176	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
177		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
178		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
179		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
180		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
181	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
182		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
183		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
184		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
185		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
186	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
187	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
188	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
189	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
190	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
191		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
192		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
193	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	

194	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
195	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
196	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
197	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
198	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
199	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	
200	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
201		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
202	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
203		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
204	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
205	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
206	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
207	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
208	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	

209	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
210	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25
211	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2
212	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10
213		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3
214		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2
215		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3
216		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2
217		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3
218	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
219	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
220	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
221	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
222		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
223		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
224	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
225	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
226	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
227	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
228	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
229	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
230	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

231	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
232	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 200 tonnellate?		documentale	20	0	
233	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 200 e 1.000 tonnellate?		documentale	45	0	
234	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 1.000 tonnellate?		documentale	80	0	
235	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
236	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
237		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	

238	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
239	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
240	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
241	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
242	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
243	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
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 +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
245	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
246	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
247	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
248	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

249	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
250	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
251	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 LABORATORIO DI SEZIONAMENTO RICONOSCIUTO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
4	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	24	
5	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
6	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
7		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	

8	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni in arrivo?		Visiva, documentale	0	20	
9	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	
10	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
11	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
12	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
13		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
14		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
15	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
16	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
17	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
18	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
19	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
20	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
21	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
22	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
23	Nelle celle si rileva la presenza di carni di specie diversa?		visiva	0	5	
24		Si evidenziano contatti o possibilità di contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
25	L'impresa effettua anche il deposito di carni per la loro vendita tal quali?		Visiva, documentale	5	0	

26		Le celle di cui alle domande precedenti sono utilizzate contemporaneamente sia per il deposito di carni in attesa di essere vendute, sia per le carni da sezionare?	Visiva, documentale	10	0	
27	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
28	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
29		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
30		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
31		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
32	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
33		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
34		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
35		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
36	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
37		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
38		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
39	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	12	
40	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
41	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
42	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
43	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
44	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	

45		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
46	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
47		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
48	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
49	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
50	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	9	
51	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
52		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
53		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
54	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
55		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
56	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	13	
57	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
58		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
59	Si evidenziano punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
60	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	5	0	

61		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
62	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	40	0	
63	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	24	
64	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	17	
65	Vengono sezionate carni di più specie animali?		Visiva, documentale (planimetria)	17	0	
66	Tra queste specie figurano anche carni di volatili domestici?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
67	Il sezionamento delle carni di specie diversa avviene sulla stessa linea produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
68		Sono almeno prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
69	Nel laboratorio vengono effettuate anche le operazioni di eviscerazione di pollame?		Visiva, documentale	8	0	
70	L'eviscerazione viene effettuata negli stessi locali di sezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
71		Viene almeno differita nel tempo?	visiva	0	22	
72	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
73	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
74		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
75	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	

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

93		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
94		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
95		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
96	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	23	0	
97	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
98		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
99		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
100		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
101		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
102		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
103		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
104	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
105	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 +25, -25 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
106	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
107	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
108	Si evidenzia che al laboratorio giungono mezzene bovine già sezionate in più di tre pezzi?		Visiva	7	0	
109	Il tempo di attesa per il sezionamento delle carcasse dall'arrivo al momento di inizio delle operazioni risulta eccessivamente lungo?		Visiva	9	0	
110	Durante le operazioni di sezionamento le carni di ungulati risultano avere una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	16	
111	Durante le operazioni di sezionamento le frattaglie di ungulati risultano avere una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	16	
112	Durante le operazioni di sezionamento le carni di pollame e lagomorfi risultano avere una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	16	
113	Una volta sezionate, le carni vengono prontamente immesse in locali refrigerati per mantenerle ad una temperatura non superiore a 3°C per le frattaglie, 7°C per le carni di ungulati, 4°C per pollame e lagomorfi?		Strumentale	0	16	
114	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	

115	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni?		visiva	22	0	
116	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
117	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
118	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
119	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
120	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
121	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
122	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	4	0	
123	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
124	Sono presenti animali?		visiva	25	0	
125	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	50	0	
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 +25, -25 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	9	
128		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
129		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	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	4	
131		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
132	La separazione e raccolta dei S.O.A. nei locali di lavorazione sono attuate in modo sufficientemente igienico da non creare rischi di contaminazione?		visiva	0	10	
133	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
134	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	20	
135		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
136		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
137		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
138		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
139	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
140	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
141	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
142	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
143	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
144		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
145		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
146	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
147	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
148	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
149	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	

150	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
151	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
152	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	
153	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
154		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
155	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
156		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
157	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
158	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
159	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
160	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
161	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
162	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	
163	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
164	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
165	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
166		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
167		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
168		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
169		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
170		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
171	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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
172	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
173	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
174	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
175		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
176		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
177	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
178	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
179	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
180	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	

181	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
182	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
183	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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
185	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	20	0	
186	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	45	0	
187	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	80	0	
188	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	

189	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
190		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
191	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
192	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
193	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
194	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
195	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
196	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
197	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
198	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

199	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
200	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
201	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
202	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

203	<p>Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)</p>		<p>documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)</p>	
		<p>TOTALE</p>		<p>0</p>

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MACELLO UNGULATI DOMESTICI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello è dotato di stalle di sosta?		Visiva, documentale (planimetria)	0	23	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	6	
3	Sono divise per specie animale?		Visiva, documentale	0	8	
4	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per indole, origine, sesso in modo da evitare che possano ferirsi reciprocamente?		Visiva	0	3	
5	Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
6	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	5	
7	Le pareti o le chiusure presentano spuntoni che possano provocare ferite?		Visiva	3	0	

8	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	4	
9	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	4	
10	Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?		Visiva	0	6	
11	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	3	
12	Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?		Visiva	0	3	
13	Il macello è fornito di materiale da lettiera per gli animali che vengono ricoverati di notte?		Visiva	0	2	
14	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	8	
15		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	8	
16	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	7	
17		Le acque reflue dalle stalle potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	3	0	
18	La ventilazione è adeguata tenuto conto della specie e della razza degli animali?		Visiva	0	5	
19	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	4	
20		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva	0	3	
21	Sono dotate di impianto di docce per rinfrescare gli animali?		Visiva	0	3	
22	Il macello ha recinti di attesa?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
23	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva	0	6	
24	Sono divise per specie animale?		Visiva, documentale	0	7	

25	Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e, se possibile, disinfettati?		Visiva	0	3	
26	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	3	
27	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	3	
28	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	3	
29	Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?		Visiva	0	3	
30	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	2	
31	Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?		Visiva	0	2	
32	Presentano ripari o zone ombrose?		Visiva	0	4	
33	Nei recinti vi è il rischio che gli animali siano esposti a pericoli fisici o chimici?		Visiva	6	0	
34	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	7	
35		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	7	
36	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	4	
37		Le acque reflue potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	2	0	
38	L'ampiezza delle stalle di sosta e/o dei recinti è tale da ostacolare la visita ante mortem e l'identificazione degli animali?		Visiva	10	0	
39	Ponti, rampe e passerelle per il trasferimento degli animali sono provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione per gli animali?		Visiva	0	5	

40	Le rampe di accesso o di uscita hanno pavimenti sdruciolevoli?		Visiva	5	0	
41	Le rampe di accesso o di uscita presentano la minima inclinazione per quanto possibile?		Visiva	0	2	
42	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo che questi non possano ferirsi, evitando la presenza di spuntoni?		Visiva	0	3	
43	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie?		Visiva	0	2	
44	E' presente un carrello per il trasporto degli animali che non si possono muovere?		Visiva	0	7	
45	Tutti gli animali presenti recano il prescritto marchio d'identificazione?		Visiva	0	13	
46	Sono presenti stalle o recinti separati per animali malati o sospetti?		visiva, documentale (planimetria)	0	15	
47		Sono divise per specie animale?	Visiva	0	3	
48		Sono chiudibili a chiave?	Visiva	0	2	
49		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	7	
50		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	8	
51		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali?	Visiva	0	4	
52	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	5	
53	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	7	
54	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	3	0	
55		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	5	
56	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	10	0	
57	Durante lo scarico e la conduzione si notano comportamenti dolorosi per gli animali?		Visiva	14	0	
58	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di pungoli?		Visiva	15	0	

59	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di apparecchi a scarica elettrica?		Visiva	3	0	
60		L'uso di tale apparecchi può definirsi troppo frequente e quindi stressante?	Visiva	11	0	
61		Le scariche durano più di due secondi?	visiva	9	0	
62		Le scariche sono applicate anche in regioni diverse dai muscoli posteriori?	Visiva	9	0	
63	Durante lo scarico e la conduzione gli animali vengono percossi?		Visiva	14	0	
64	Durante lo scarico e la conduzione agli animali viene torta o schiacciata la coda?		Visiva	14	0	
65	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Visiva	0	15	
66	Prendendo a caso alcuni animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	30	
67	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	15	
68	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	15	

69	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
70	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
71	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
72		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	25	
73	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	12	0	
74	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	12	

75	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
76	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	12	
77	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	14	
79	Prendendo a caso alcuni solipedi presenti nell'azienda o già macellati si rileva che erano in possesso del passaporto con l'assicurazione che erano destinati al consumo umano?		documentale	0	25	
80	Il macello è dotato di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
81	Il macello è dotato di un sistema per la raccolta e lo smaltimento del letame prodotto nelle stalle o sui camion?		Visiva	0	4	
82	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	

83	Esistono dispositivi per l'immobilizzazione degli animali prima dello stordimento?		Visiva	0	7	
84		L'immobilizzazione è comunque efficace in modo da non provocare dolore sofferenze, agitazioni, ferite e contusioni?	Visiva	0	6	
85		Si notano tempi troppo prolungati tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?	Visiva	4	0	
86	Lo stordimento è effettuato con metodi idonei?		Visiva	0	25	
87	Lo stordimento viene effettuato con proiettile captivo?		Visiva	0	2	
88	Il tipo di pistola e proiettile sono adeguati per la specie e categoria di animale trattato?		Visiva	0	9	
89	Vengono macellati bovini?		Visiva	1	0	
90		I bovini vengono colpiti dietro le corna?	Ispettiva	8	0	
91	Vengono macellati bovini di età superiore ai 48 mesi (o 30 mesi se provenienti da alcuni Paesi)?		documentale	1	0	
92		Il macello è dotato di pistola idonea al successivo prelievo per il test della BSE?	Visiva	0	4	
93	Sono presenti pistole di riserva?		Visiva	0	4	
94		Le pistole di riserva sono tenute a portata dell'operatore?	Visiva	0	2	
95	Un unico operatore esegue lo stordimento, l'impastoimento, il sollevamento ed il dissanguamento di un capo?		Visiva	6	0	
96		Queste fasi vengono eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare ad un altro animale?	Visiva	0	11	
97	Vengono regolarmente colpiti i punti esatti?		Visiva	0	6	
98	L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo?		Visiva	0	3	
99	Lo stordimento viene effettuato con elettronarcosi?		Visiva	2	0	
100	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	9	

101	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	3	
102	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
103	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	2	
104		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	
105	I suini vengono precedentemente bagnati?		Visiva	0	4	
106	Gli elettrodi sono ben posizionati in modo da consentire facilmente alla corrente di attraversare l'encefalo?		Visiva	0	9	
107	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva	2	0	
108	La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?		Strumentale	0	9	
109	La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?		Visiva	0	8	
110		Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	6	
111		Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?	Visiva	0	4	
112	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?		Visiva	0	4	
113	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano subire compressioni al petto?		Visiva	0	4	
114	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali restino in piedi prima di perdere i sensi?		Visiva	0	4	
115	La cella di stordimento è ben illuminata?		Visiva	0	3	
116	Il macello è dotato di di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
117		Tali strutture sono presenti per ogni linea di macellazione destinate a specie diverse?	Visiva	0	3	

118	Il macello è dotato di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
119	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
120	Nell'impianto vengono effettuate macellazioni rituali?		Visiva	22	0	
121		Gli animali vengono ben immobilizzati prima di procedere alla macellazione per evitare dolore sofferenza ed eccitazione?	Visiva	0	15	
122	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		visiva	0	7	
123		All'interno di tale struttura esiste un armadio di sicurezza o cassaforte dove custodire i bolli?	visiva	0	7	
124	Al momento dell'ispezione, le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del personale incaricato dei controlli ufficiali ?		Visiva	0	70	
125	Nel macello si procede alla congelazione di carcasse?		Visiva	1	0	
126		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	13	0	
127	Nel macello alcune carni vengono confezionate?		visiva	1	0	
128		Il deposito di dette carni avviene unitamente a quelle non confezionate?	Visiva	3	0	
129		Il deposito dei materiali per il confezionamento garantisce l'igienicità degli stessi?	Visiva	0	4	

130	Il macello è <u>sfornito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
131		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
132	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 I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO GROSSI RUMINANTI E SOLIPEDI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
133	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	

136	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
137	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
138	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	11	0	
139	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
140	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	4	
141		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
142	Le pareti vicine alla postazione di abbattimento sono continuamente irrorate d'acqua corrente?		Visiva	0	2	
143	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
144	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
145		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
146	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
147	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	6	0	
148	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
149		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	9	
150	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
151		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	2	

152		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
153	Le zampe e la testa vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	2	
154	Le zampe e la testa vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	2	
155	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	3	
156	La toelettatura delle teste è effettuata in una zona a parte?		Visiva	0	3	
157	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
158		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	3	0	
159	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci e degli intestini?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
160		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	6	
161	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
162	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	5	0	
163	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	18	
164	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
165	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	3	0	

166	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	3	0	
167	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	3	0	
168	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
169	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	3	0	
170	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
171	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
172	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
173	Le tonsille dei bovini e dei solipedi sono correttamente ed igienicamente asportate?		Ispettiva	0	3	
174	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili/le carni trattenute in osservazione/le carni dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	8	0	
175	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
176	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	6	
177	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
178		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
179		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
180		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

181	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
182		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
183		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
184		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
185	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
186		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
187		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
188	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
189	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
190	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
191	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
192	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
193	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
194		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
195	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
196	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
197	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
198	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
199		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	
200		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
201	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
202		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	

203	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
204		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
205	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
206	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	20	
207	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
208	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
209	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
210	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
211	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
212	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
213	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	4	
214	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
215		Si presentano puliti?	Visiva	0	4	
216	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
217	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

218	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
219		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
220	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
221		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
222		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
223	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
224	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
225	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
226	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
227	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
228	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
229	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
230		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
231	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
232	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
233	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
234	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
235	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	

236	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
237	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
238	Le carcasse in attesa dell'esito delle analisi per la BSE, sono tenute in disparte in una cella apposita?		Visiva	0	7	
239	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	
240	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	10	
241	La quantità di bolli apposti è tale da assicurare che per ogni pezzo tagliato della carcassa ne figurino almeno uno?		Visiva	0	4	
242	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
243	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
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 +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

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

CAPITOLO I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
245	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
246	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
247	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
248	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	11	0	
249	La iugulazione viene effettuata entro 10 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
250	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	5	

251		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
252	Le pareti vicine alla postazione di abbattimento sono continuamente irrorate d'acqua corrente?		Visiva	0	2	
253	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
254	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
255		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
256	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	14	
257	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	9	0	
258	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	7	0	
259	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
260		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	8	
261	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
262	Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?		visiva	0	2	
263	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	1	
264	Le operazioni di stordimento, dissanguamento ed eviscerazione vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	18	
265	Le operazioni di depilazione sono efficaci?		Visiva	0	5	

266	Per la depilazione ci si avvale di macchine automatiche?		Visiva	0	2	
267		Esiste una macchina per la graffiatura in orizzontale della carcassa?	Visiva	0	2	
268		Esiste una macchina per la graffiatura in verticale della carcassa?	Visiva	0	2	
269		Esiste un tunnel per la flambatura?	Visiva	0	2	
270	Dopo essere stati privati delle setole, le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
271	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
272		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	4	0	
273	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento?		Ispettiva	3	0	
274	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
275	E' uso legare gli intestini prima dell'eviscerazione?			0	2	
276	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
277	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
278	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
279	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
280	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	6	
281	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
282		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	3	

283		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
284		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
285	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
286		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
287		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
288		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
289	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
290		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
291		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
292	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
293	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
294	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
295	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
296	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
297	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
298		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
299	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
300	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
301	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
302	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
303		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	

304		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
305	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
306		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
307	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
308		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	2	
309	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	
310	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	18	
311	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
312	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
313	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
314	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
315	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
316	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
317	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
318	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	3	
319	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
320		Si presentano puliti?	Visiva	0	3	

321	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0
322	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13
323		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2
324	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20
325		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15
326		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10
327	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0
328	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9
329	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0
330	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4
331	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4
332	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3
333	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20
334		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12
335	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6
336	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5
337	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4
338	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5

339	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
340	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
341	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
342	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
343	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	10	
344	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
345	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
346	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 I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
347	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
348	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
349	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
350	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	10	0	

351	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
352	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	4	
353		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
354	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
355	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
356		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
357	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	13	
358	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
359	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	6	0	
360	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
361		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	8	
362	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
363		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	2	
364		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
365	Le zampe vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	2	
366	Le zampe vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	2	

367	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	3	
368	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
369		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	4	0	
370	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
371		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	6	
372	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
373	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	5	0	
374	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	19	
375	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
376	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	3	0	
377	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	3	0	
378	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	3	0	

379	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
380	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	2	0	
381	Le teste e le zampe sono manipolate in modo da evitare contaminazioni?		Visiva	0	8	
382	Le zampe sono lasciate sottopelle?		Visiva	2	0	
383		Sono almeno coperte per evitare il contatto diretto con la carcassa?	Visiva	0	3	
384	Si notano contatti tra le parti di animale non ancora sottoposti a ispezione post mortem e parti di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
385	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
386	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
387	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
388	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	5	
389	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
390		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	2	
391		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
392		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
393	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
394		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
395		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
396		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
397	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

398		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
399		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
400	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
401	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
402	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
403	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
404	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
405	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
406		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
407	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
408	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
409	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
410	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	4	
411	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
412		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
413		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
414	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
415		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
416	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
417		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	2	
418	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	

419	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	18	
420	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
421	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
422	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
423	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
424	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
425	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
426	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
427	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	2	
428	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
429		Si presentano puliti?	Visiva	0	2	
430	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
431	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
432		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
433	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	

434		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
435		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
436	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
437	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
438	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
439	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
440	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
441	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
442	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
443		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
444	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
445	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
446	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
447	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
448	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
449	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
450	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
451	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	

452	La quantità di bolli apposti è sufficiente?		Visiva	0	3	
453	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
454	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
455	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: RIFIUTI, S.O.A., M.S.R.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
456	Si notano ritardi nell'allontanamento delle parti non idonee al consumo umano dal reparto pulito dello stabilimento?		Visiva	13	0	

457	La conservazione e lo smaltimento delle parti non idonee al consumo umano è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		visiva	0	15	
458	Vengono prodotti MSR?		visiva	5	0	
459		Le operazioni per la rimozione dei materiali specifici a rischio avviene secondo i canoni stabiliti dalla normativa?	Ispettiva	0	25	
460		La rimozione, separazione e marchiatura dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?	Visiva	0	25	
461		Si notano momenti di contatto tra i materiali specifici a rischio e le parti della carcassa o organi destinati al consumo umano?	Visiva	23	0	
462		Si notano ritardi nell'allontanamento dei materiali specifici a rischio dai locali di produzione?	Visiva	13	0	
463		La conservazione e lo smaltimento dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?	Visiva	0	12	
464		Sulle teste dei bovini di età superiore ai 30 mesi si rileva la presenza di fori di ingresso del proiettile captivo privi del tappo?	Visiva	12	0	
465	La conservazione e lo smaltimento dei S.O.A. è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		Visiva	0	7	
466	Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?		Visiva	5	0	
467	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: SERVIZI IGIENICI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
468	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
469	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
470	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
471	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
472		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
473		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
474	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
475	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
476	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
477	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
478	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
479	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
480	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	
481	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

482		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
483	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
484		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
485	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
486	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
487	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
488	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
489	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
490	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
491	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
492	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	

493	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
494		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
495		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
496		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
497		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
498		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
499	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: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
500	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	

501	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
502	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
503		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
504		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
505	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
506	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
507	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
508	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
509	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
510	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
511	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
512	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 VI: 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

513	Lo stabilimento macella bovini?		Visiva	2	0	
514		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 bovini/anno?	Documentale	20	0	
515		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 e i 5.000 bovini/anno?	Documentale	40	0	
516		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 bovini/anno?	Documentale	80	0	
517		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 bovini/anno?	Documentale	120	0	
518		Mediamente vengono macellati più di 50.000 bovini/anno?	Documentale	150	0	
519	Lo stabilimento macella solipedi?		Visiva	2	0	
520		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 solipedi/anno?	Documentale	20	0	
521		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 ed i 5.000 solipedi/anno?	Documentale	40	0	
522		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 solipedi/anno?	Documentale	80	0	
523		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 solipedi/anno?	Documentale	120	0	
524		Mediamente vengono macellati più di 50.000 solipedi/anno?	Documentale	150	0	
525	Lo stabilimento macella suini?		Visiva	2	0	
526		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 suini/anno?	Documentale	20	0	
527		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 suini/anno?	Documentale	40	0	
528		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 suini/anno?	Documentale	80	0	
529		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 suini/anno?	Documentale	120	0	
530		Mediamente vengono macellati più di 100.000 suini/anno?	Documentale	150	0	
531	Lo stabilimento macella ovicapriini?		Visiva	2	0	
532		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 ovicapriini/anno?	Documentale	20	0	
533		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 ovicapriini/anno?	Documentale	40	0	

534		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 ovicapri/anno?	Documentale	80	0	
535		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 ovicapri/anno?		120	0	
536		Mediamente vengono macellati più di 100.000 ovicapri/anno?	Documentale	150	0	
537	Il macello è autorizzato anche alla manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica?		Visiva, documentale	15	0	
538		Le operazioni riguardanti le diverse specie di selvaggina sono separate nel tempo o nello spazio?	Visiva	0	11	
539		Le carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica, sono tenute correttamente separate nei previsti locali da utilizzarsi per il loro ricevimento e magazzinaggio?	Visiva	0	12	
540	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
541	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
542		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
543	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
544	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
545	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
546	Il numero del personale addetto ai controlli ufficiali rapportato alla velocità della catena di macellazione è sufficiente per consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
547	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

548	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
549	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
550	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
551	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
552	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	

553	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
554	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
555	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: 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
556	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 MACELLO AVICOLO

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 macello ha uno o più locali o luoghi coperti per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	2	
3	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?		Visiva	0	4	
4	Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
5	Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?		Visiva	0	2	
6	I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
7	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	2	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	2	

9	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	2	
10	La ventilazione è adeguata?		Visiva	0	2	
11	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
13	Le dimensioni e l'accessibilità dei locali di ricevimento sono tali da rendere difficoltosa la visita ante mortem?		Visiva	7	0	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	13	
16	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	6	
17	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	6	
18	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	2	0	
19		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	4	
20	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	8	0	
21	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	12	
22	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	8	
23	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	
24	Prendendo a caso alcuni lotti di animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	25	

25	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	12	
26	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	12	
27	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
28	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
29	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
30		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	22	

31	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	10	0	
32	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	10	
33	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
34	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	10	
35	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	8	

36	Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
37	Esiste un ingresso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
38	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
39	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	5	0	
40	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	12	0	
41	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	150	
42	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	4	
43		Le modalità di contenimento provocano dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e/o contusioni?	Visiva	4	0	
44	Gli animali vengono storditi individualmente?		Visiva	0	4	
45	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
46	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	2	
47	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
48	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
49	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	3	
50		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	

51	Tra le zampe ed i ganci sono apposti contatti umidificati?		Visiva	0	2	
52	L'elettronarcosi viene effettuata in bagno d'acqua?		Visiva	0	2	
53		Il livello dell'acqua è regolabile?	Visiva	0	2	
54		L'intensità e la durata della scarica è sufficiente da far in modo che gli animali passino direttamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte?	Visiva	0	12	
55		Le dimensioni della vasca e la sua profondità sono adeguate al tipo di volatili macellati?	Visiva	0	3	
56		L'acqua trabocca al momento dell'entrata?	Visiva	2	0	
57		L'elettrodo ha la lunghezza della vasca?	Visiva	0	2	
58	Gli animali vengono abbattuti mediante decapitazione?		Visiva	0	1	
59		La decapitazione è effettuata meccanicamente?	Visiva	0	2	
60		La macchina funziona efficacemente?	Visiva	0	8	
61	Gli animali vengono abbattuti mediante dislocazione del collo?		Visiva	4	0	
62		La iugulazione avviene subito dopo l'abbattimento?	Visiva	0	12	
63	Gli animali vengono abbattuti tramite l'uso di cassoni a vuoto?		Visiva	1	0	
64		Il vuoto viene raggiunto in un tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	8	
65		La depressione è mantenuta fino all'avvenuta morte degli animali?	Visiva	0	8	
66		Gli animali entrano nel cassone già contenuti in un contenitore?	Visiva	0	4	
67	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	12	
68	Si notano animali che cominciano riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	12	0	
69	Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione (layout disposto in modo che le operazioni risultino essere "sempre avanti")?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	

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

84	Nel macello ad alcune carcasse vengono aggiunte di condimenti?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
85		Tale operazione avviene in una zona o reparto separato?	Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
86	Lo stabilimento è riconosciuto per la macellazione di volatili di specie diverse e/o per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica e/o per la manipolazione di ratiti d'allevamento?		Documentale	16	0	
87	La linea di lavorazione è la stessa?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
88		Le operazioni riguardanti le diverse specie sono almeno separate nel tempo o nello spazio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
89	Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola non spiumate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
90		Tali carcasse sono tenute correttamente nei previsti locali separati?	Visiva	0	7	
91	Le cassette, la carta contenuta nelle cassette e l'eventuale materiale di confezionamento vengono stoccate in un reparto o zona pulita?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
92	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		Visiva	0	11	
93	Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente prima della loro utilizzazione?		Visiva	0	4	
94	E' presente un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione nelle celle?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
95	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	8	0	
96	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Visiva	0	8	
97	La refrigerazione avviene per immersione?		Visiva	12	0	

98	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
99	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
100		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
101	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
102	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
103	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
104	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
105	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
106		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
107	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
108	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
109	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
110	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
111	Esistono punti di colto dal soffitto?		Visiva	7	0	
112	Nello stabilimento si procede alla congelazione delle carcasse?		Visiva	2	0	
113		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	11	0	
114	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	

115		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	13	
116	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
117		Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata?	visiva	0	2	
118		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
119	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
120	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
121	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
122		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
123		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
124		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
125	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
126		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
127		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
128		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
129	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
130		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
131		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
132	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
133	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	

134	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
135	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
136	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
137	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
138		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
139	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	7	
140	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
141	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
142		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
143	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
144	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
145		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
146		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
147	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
148		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
149	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	
150	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
151	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
152	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	

153	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti e sul soffitto?		visiva	2	0	
154	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
155	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
156	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	4	0	
157		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
158	Il macello è <u>sfornito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
159		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
160	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

162	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, imbrattamenti o contaminazione crociata?		Visiva	10	0	
163	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
164	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		visiva	15	0	
165	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
166	Il momentaneo deposito delle piume e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
167	Esiste un deposito refrigerato per le zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
168	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
169	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
170	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
171	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
172	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
173		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
174		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
175	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
176	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
177	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
178	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
179	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
180	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
181	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	
182	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

183		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
184	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
185		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
186	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
187	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
188	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
189	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
190	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
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 +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	
192	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	

193	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
194	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
195		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
196		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
197		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
198		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
199		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
200	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
201	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	

202	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
203	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
204		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
205		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
206	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
207	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
208	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
209	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
210	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
211	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
212	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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

214	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	20	0	
215	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	40	0	
216	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	75	0	
217	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	120	0	
218	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	
219	La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente, sono tali da consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
220	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		documentale	5	0	
221		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	documentale	0	5	
222	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		documentale	10	0	
223		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	documentale	0	5	
224	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria), Audit	0	16	
225	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
226		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
227	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	

228	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
229	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
230	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
231	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
232	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
233	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	

234	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
235	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
236	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
237	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
238	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
--	---------	--	------------------------	----	----	-------

239	<p>Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)</p>		<p>documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)</p>	
			TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER MACELLO CUNICOLO E MACELLO PICCOLA
SELVAGGINA ALLEVATA**

REV. 3 DEL 01/7/2011

STABILIMENTO:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello ha uno o più locali o luoghi coperti per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	2	
3	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?		Visiva	0	4	
4	Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
5	Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?		Visiva	0	2	
6	I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
7	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	2	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	2	

9	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	2	
10	La ventilazione è adeguata?		Visiva	0	2	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
11	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
13	Le dimensioni e l'accessibilità dei locali di ricevimento sono tali da rendere difficoltosa la visita ante mortem?		Visiva	7	0	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	13	
16	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	6	
17	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	6	
18	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	2	0	
19		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	4	
20	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	8	0	
21	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	12	
22	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	8	
23	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	

24	Prendendo a caso alcuni lotti di animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	25	
25	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	12	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
26	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	12	
27	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
28	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	

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

35	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	8	
36	Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
37	Esiste un ingresso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
38	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
39	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	5	0	
40	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	12	0	
41	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	150	
42	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	4	
43		Le modalità di contenimento provocano dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e/o contusioni?	Visiva	4	0	
44	Esiste una divisione tra la zona dove sono presenti gli animali in attesa e la postazione di stordimento?		Visiva	0	10	
45	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	20	0	
46	Gli animali vengono storditi individualmente?		Visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
48	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	2	
49	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
50	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
51	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	3	
52		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	
53	Gli elettrodi vengono posizionati in modo corretto da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo?		Visiva	0	5	
54	Il flusso di corrente viene facilitato da una preventiva umidificazione del pelo?		Visiva	0	3	
55	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva, documentale	0	0	
56	La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?		Visiva	0	5	
57	La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?		Visiva	0	5	
58		Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	3	
59	Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?		Visiva	0	3	
60	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?		Visiva	0	8	
61	La cella di stordimento è ben illuminata?		Visiva	0	3	
62	Lo stordimento viene effettuato mediante commozione cerebrale?		Visiva, documentale	2	0	

63		La percussione è manuale?	Visiva, documentale	8	0	
64		La forza e le modalità sono idonee?	Visiva	0	8	
65	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
66	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	15	
67	Si notano animali che incominciano a riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	15	0	
68	Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione (layout disposto in modo che le operazioni risultino essere "sempre avanti")?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
69	La catena di macellazione si svolge in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
70		Le fasi di abbattimento, iugulazione, scuoiatura, eviscerazione sono effettuate almeno in zone della catena nettamente distinte in modo da non provocare contaminazione?	Visiva	0	16	
71	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
72		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
73	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollevate?		Visiva	0	4	
74	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura ed eviscerazione?		Visiva	12	0	
75	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	17	0	
76	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	17	0	

77	Si notano contatti tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature?		Visiva	8	0	
78	Si notano contatti tra le carni in osservazione/carni non idonee al consumo umano/sottoprodotti non commestibili e le carni idonee al consumo umano?		Visiva	23	0	
79	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
80	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	4	
81	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
82	Lo stabilimento è riconosciuto per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica?		Documentale	16	0	
83	La linea di lavorazione è la stessa?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
84		Le operazioni riguardanti le diverse specie sono almeno separate nel tempo o nello spazio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
85	Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di selvaggina selvatica piccola?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
86		Tali carcasse sono tenute correttamente nei previsti locali separati?	Visiva	0	7	
87	Le cassette, la carta contenuta nelle cassette e l'eventuale materiale di confezionamento vengono stoccate in un reparto o zona pulita?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
88	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		Visiva	0	11	
89	Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente prima della loro utilizzazione?		Visiva	0	4	
90	E' presente un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione nelle celle?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

91	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	8	0	
92	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Visiva	0	8	
93	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
94	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
95	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
96	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
97	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
98	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
99		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
100	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
101	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
102	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
103	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
104	Esistono punti di colò dal soffitto?		Visiva	7	0	
105	Nello stabilimento si procede alla congelazione delle carcasse?		Visiva	2	0	
106		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	11	0	

107	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
108		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	13	
109	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
110		Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata?	visiva	0	2	
111		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
112	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
113	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
114	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
115		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
116		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
117		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
118	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
119		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
120		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
121		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
122	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

123		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
124		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
125	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
126	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
127	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
128	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
129	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
130	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
131		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
132	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	7	
133	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
134	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
135		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
136	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
137	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
138		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
139		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	

140	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
141		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
142	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	
143	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
144	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
145	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
146	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti e sul soffitto?		visiva	2	0	
147	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
148	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
149	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	4	0	
150		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
151	Il macello è <u>sfornito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
152		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
153	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

154	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato
-----	--

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
155	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano, determinano un rischio elevato di incroci, imbrattamenti o contaminazione delle carni?		Visiva	10	0	
156	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
157	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano determinano un rischio elevato di incroci, imbrattamenti o contaminazione delle carni?		visiva	15	0	

158	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
159	Il momentaneo deposito delle pelli e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
160	Esiste un deposito refrigerato per le pelli, zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
162	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	

163	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
164	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
165	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
166		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
167		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
168	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
169	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
170	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
171	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
172	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
173	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
174	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	

175	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
176		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
177	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
178		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
179	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
180	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
181	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
182	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
183	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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	
185	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
186	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
187	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
188		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
189		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
190		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
191		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
192		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
193	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
194	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
195	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
196	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
197		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
198		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
199	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
200	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
201	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
202	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
203	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	

204	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
205	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
206	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

	CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
207	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	20	0	
208	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	40	0	
209	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	75	0	
210	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	120	0	
211	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	

212	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		Documentale	5	0	
213		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	Documentale	0	25	
214	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		Visiva, documentale	10	0	
215		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	Documentale	0	25	
216	L'ampiezza della struttura è insufficiente, tale da provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
217	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	80	0	
CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
218		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
219	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	55	0	
220	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	40	0	
221	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	

222	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
223	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
224	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
225	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	

226	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
227	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
228	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
229	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
230	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
231	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	