

REGIONE CAMPANIA

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

REV. 3.1 DEL 28/04/17

IMPRESA:

MATRICOLA IMBARCAZIONE:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il layout è disposto in modo che la lavorazione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
2	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	30	
3	La zona lavorazione è sufficientemente ampia per l'entità di lavorazione?		visiva	0	20	
4	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
5	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
6	La produzione ed il deposito dei prodotti finiti avvengono nella stessa zona?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
7	La zona lavorazione è idoneamente rivestita e pavimentata?		visiva	0	13	
8	Il pavimento è antisdrucciolo?		visiva	0	4	
9	Esistono uno o più pozzetti o ombrinali per la raccolta e fuoriuscita delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
10	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
11	La zona lavorazione è coperta?		visiva	0	15	
12	La zona lavorazione ha delle aperture lungo i tintibene per facilitare l'imbarco delle reste e lo sbarco delle confezioni?		visiva	0	10	
13	Le attrezzature sono fisse?		visiva	5	0	
14	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	6	0	
15	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	30	
16	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		visiva	0	15	

17	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		visiva	0	17	
18	Se il CSM lavora per molluschicoltura in zone acquee date in concessione ad altre imprese, è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi lavorati?		Visiva	0	25	
19		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	10	
20		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	
21		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
22		Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
23	Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
24	I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?		visiva	0	15	
25	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi depurati?		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
26	Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?		visiva	0	7	
27	Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?		visiva	0	7	
28	La loro pulizia risulta agevole?		visiva	0	7	
29	L'acqua nelle vasche risulta stagnante?		visiva	20	0	

30	L'acqua nelle vasche è torbida?		visiva	20	0	
31	Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?		visiva	15	0	
32	Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?		visiva	0	15	
33	Per il ricambio dell'acqua delle vasche, l'imbarcazione è dotata di impianto di depurazione dell'acqua ovvero effettua il prelievo di acqua in ciclo continuo aperto da una zona riconosciuta come "A"?		visiva	0	50	
34		Si rileva che il prelievo dell'acqua per le vasche continua anche al di fuori della zona "A"?	visiva	0	50	
35	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?		visiva	20	0	
36	Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?		visiva	10	0	
37	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini insieme ai molluschi?		visiva	7	0	
38	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	20	
39	Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?		visiva	4	0	
40	Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?		visiva	0	8	
41	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
42		Viene utilizzata acqua pulita?	visiva	0	40	
43		Vi sono più punti della catena produttiva in cui sono presenti gli ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	

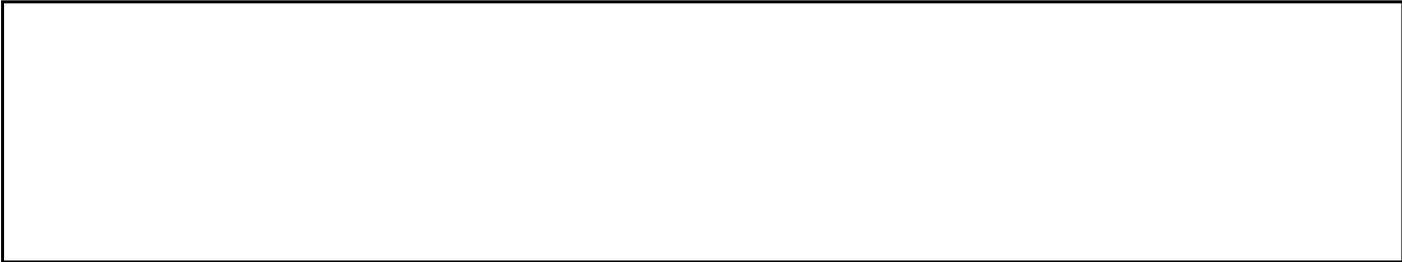
44		Le operazioni di lavaggio sono sufficienti ad eliminare il fango?	visiva	0	16	
45	L'impresa lavora mitili?		visiva	0	0	
46		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	4	0	
47		I mitili vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?	visiva	8	0	
48	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
49	Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?		visiva	9	0	
50	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
51	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
52	Esiste un contenitore chiuso a chiave per la conservazione delle marchiature di identificazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
53	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
54		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
55		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
56		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
57		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
58		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	4	0	
59		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
60		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
61		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
62		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
63		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	

64		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane o su scaffalature?	visiva	0	15	
65		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	30	0	
66	Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
67	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i molluschi sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
68	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
69	Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	5	
70	Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	12	0	
71	L'imbarcazione è munita di salpareste?		visiva	0	15	
72	Esiste un serbatoio di acqua dolce potabile?		visiva	0	12	
73	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nella zona lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
74		Sono serviti da acqua dolce potabile?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
75		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
76		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
77	Esiste un serbatoio per la raccolta delle acque reflue dai bagni e dai lavabi?		visiva	0	7	
78	Esiste comunicazione tra la zona motori e la zona lavorazione?		visiva	9	0	
79	L'imbarcazione è dotata di gruppo elettrogeno?		visiva	0	2	
80	La pompa di aspirazione dell'acqua di mare è messa in funzione indipendentemente dalla messa in moto dei motori a combustione interna?		visiva	0	3	
81	La pompa di aspirazione acqua di mare è posta a prua degli scarichi dei motori a combustione interna?		visiva	0	10	

82	I serbatoi di carburante hanno accorgimenti per evitare il trabocco a mare?		visiva	0	4	
83	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	11	0	
84	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono lavorati i molluschi?		visiva	4	0	
85		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
86	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
87	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
88	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
89		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
90	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
91	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
92	L'etichetta è apposta mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	0	13	
93	L'etichetta è impermeabile?		Visiva	0	13	
94	Vi è riportato il marchio di identificazione?		Visiva	0	13	
95	Vi è riportata la specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)		Visiva	0	13	
96	Vi è riportata la data di imballaggio con indicazione almeno del giorno e del mese?		Visiva	0	13	
97	Vi è riportato il TMC oppure la dizione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto»?		Visiva	0	13	
98	Sono presenti confezioni di molluschi bivalvi?		Visiva	0	0	
99		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva che essi si presentano tutti vivi e vitali?	ispettiva	0	30	
100		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?	ispettiva	15	0	

101		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?	ispettiva	15	0	
102		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?	ispettiva	15	0	
103	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
104	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
105	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	15	
106	La superficie del pavimento è integra e priva di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
107	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?			0	2	
108		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
109	Nella zona lavorazione molluschi sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
110	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
111	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
112	Si rileva una sovrapposizione eccessiva delle confezioni durante il trasbordo?		Visiva	18	0	
113	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	250	0	
114	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					



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

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
120	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
121	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
122	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
123	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
124		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
125		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
126	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
127	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
128	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
129	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
130	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	

131	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
132	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	
133	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
134		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
135	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
136		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
137	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
138	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
139	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
140	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
141	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
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 +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	
143	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	25	
144	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	3	0	
145	Esso coincide con la cabina di pilotaggio?		visiva	3	0	
146	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
147	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
148		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
149		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
150		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
151		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
152		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
153	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
154	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
155	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
156	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
157		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
158		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
159	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
160	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
161	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
162	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
163	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
164	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
165	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
166	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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	
167	L'impresa è anche titolare di impianto di molluschicoltura?		documentale	0	5	
168		Una parte dell'impianto è posto in uno specchio acqueo avente le caratteristiche "B"?	documentale	25	0	
169	L'impresa effettua la raccolta di molluschi su banchi naturali?		documentale	2	0	
170		Nel Compartimento di pesca dell'imbarcazione, esistono anche banchi naturali classificati come "B"?	documentale	20	0	
171	L'imbarcazione viene utilizzata anche per operazioni legate alla conduzione dell'impianto di molluschicoltura (essiccazione, riempimento delle reste, etc)?		Visiva	5	0	
172	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	100	0	
173		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	20	0	
174	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	60	0	
175	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	40	0	
176	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	20	0	
177	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
178	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
179	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	

180	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
181	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva	0	12	
182	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
183	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
185	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
186	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
187	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
188	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
189	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
190	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +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
191	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	