

REGIONE CAMPANIA	
CHECK LIST PER CENTRO IMBALLAGGIO UOVA	
REV. 3.1 DEL 28/04/17	
IMPRESA:	
DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Lo stabilimento possiede il codice di identificazione rilasciato dal M.I.P.A.A.F.?		documentale	0	50	
2	Le uova provengono esclusivamente da unità produttive proprie?		Visiva, documentale	0	3	
3	L'OSA dimostra che le uova provengono da aziende che sono state sottoposte ai controlli veterinari per il Piano di Sorveglianza Salmonella ?		Visiva, documentale	0	23	
4	Per l'ingresso e l'uscita delle uova viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	6	0	
5		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
6	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
7	Esiste un locale o zona distinta dove sostano le uova prima di essere imballate?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
8	Le uova sono mantenute in spazi prestabiliti, separate a seconda del sistema di allevamento?		Visiva	0	10	
9		I contenitori recano le rispettive diciture?	Visiva	0	8	
10	Il confezionamento viene effettuato in un locale apposito ?		Visiva	0	8	
11	Le operazioni di calibratura e di imballaggio delle uova si effettuano separatamente per sistema di allevamento ?		Visiva	0	12	
12	Una parte dei locali è utilizzata come deposito di altri prodotti?		Visiva	6	0	
13		Sono prodotti alimentari?	Visiva	0	10	
14		Possono trasmettere alle uova odori estranei ?	Visiva	12	0	
15	Si trovano uova poste direttamente a terra?		Visiva	4	0	

16	Si rileva la presenza di uova lasciate anche temporaneamente alla luce solare?		Visiva	3	0	
17	I locali sono conformati in modo che le uova siano protette da brusche variazioni della temperatura esterna ?		Visiva, documentale	0	4	
18	Le uova sono immagazzinate e trasportate ad una temperatura costante?		Visiva	0	3	
19	E' presente un impianto per la speratura?		Visiva	0	25	
20	E' sotto controllo umano?		Visiva	2	0	
21		E' permanentemente controllato durante il suo funzionamento?	Visiva	0	10	
22	Consente di esaminare separatamente la qualità di ciascun uovo ?		Visiva	0	10	
23	E' presente un dispositivo per la valutazione dell'altezza della camera d'aria?		Visiva	0	10	
24	Lo stabilimento destina uova per la vendita al consumatore?		Visiva, documentale	3	0	
25	E' presente l'attrezzatura per classificare le uova in base alle categorie di peso ?		Visiva, documentale	0	22	
26		L'azienda è dotata di una o più bilance omologate per pesare le uova?	Visiva	0	8	
27	L'azienda è dotata di un sistema per la stampigliatura delle uova?		Visiva	0	10	
28	Le uova sono sottoposte a lavaggio o pulitura?		Visiva	17	0	
29	Lo stabilimento tratta uova di categoria A?		Visiva	1	0	
30		Le uova di categoria A subiscono trattamenti di conservazione?	Visiva	20	0	
31		Le uova di categoria A vengono refrigerate in locali od impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C?	Visiva	20	0	
32	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
33	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	

34	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
35		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
36		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
37		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
38	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
39		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
40		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
41		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
42	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
43		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
44		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
45	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	11	
46	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	9	
47	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
48	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
49	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
50	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
51		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
52	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
53		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
54	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
55	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
56	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	8	

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

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

89	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
90	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
91	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
92		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
93	Lo stabilimento riveve uova anche da raccoglitori?		visiva	4	0	
94		All'esame di alcuni imballaggi di trasporto in arrivo prese a caso, sugli stessi sono riportati 1) il nome e l'indirizzo del produttore 2) il codice del produttore 3) il numero di uova e/o il relativo peso 4) il giorno o il periodo di deposizione 5) la data di spedizione?	visiva	0	10	
95	Lo stabilimento procede al reimballaggio?		visiva	5	0	
96		Negli imballaggi nuovi vengono immesse uova di partite diverse?	visiva	10	0	
97	Vengono trattate uova di categoria A?		visiva	2	0	
98	All'esame di alcune confezioni prese a caso, i gusci e le cuticole delle uova si presentano di forma normale, puliti e intatti (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	

99	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura le camere d'aria delle uova fresche si presentano con una altezza superiore a 6 mm (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	12	0	
100	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura il tuorlo è visibile solo come ombratura, senza contorno apparente e leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
101	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla rottura le uova presentano queste caratteristiche: 1) albume chiaro e traslucido 2) germe con sviluppo impercettibile 3) corpi estranei ed odori atipici assenti (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
102	All'esame di alcune confezioni prese a caso, le uova rientrano nella categoria di peso indicata (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che rientrano nella categoria inferiore è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
103	All'esame di alcuni imballaggi sia piccoli che grandi presi a caso, sugli stessi sono riportati 1) il codice del centro di imballaggio 2) la categoria di qualità 3) la categoria di peso 4) il termine minimo di conservazione 5) la data di spedizione 6) l'indicazione di tenere le uova al fresco dopo l'acquisto 7) il metodo di allevamento 8) la spiegazione del codice del produttore?		visiva	0	12	
104		Si rileva che il termine minimo di conservazione è superiore a 28 giorni dalla data di deposizione o dalla prima data del periodo di deposizione?	visiva	12	0	

105	Sull'imballaggio viene utilizzata un'indicazione relativa al tipo di alimentazione delle galline ovaiole?		Visiva	0	5	
106		L'OSA dimostra di aver ricevuto apposito nulla-osta dal MIPAF in seguito alla preventiva richiesta presentata all'ufficio dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio unitamente ad una dichiarazione dei fornitori di mangime e del mangimificio di presa conoscenza ed accettazione degli obblighi di tenuta delle registrazioni?	Visiva	0	5	
107	Le uova portano stampigliato il codice del produttore?		visiva	0	12	
108		All'esame di alcune confezioni prese a caso, le uova che riportano nella stampigliatura informazioni illeggibili superano il 20%?	visiva	12	0	
109	Si rilevano uova ancora da classificare ed imballare a più di 10 giorni dalla data di deposizione?		Visiva	12	0	
110	Vengono imballate uova cat. A extra?		visiva	2	0	
111	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura le camere d'aria delle uova fresche si presentano con una altezza superiore a 4 mm (N.B. non esiste tolleranza)?		visiva	12	0	
112	Sulla confezione, oltre alle diciture proprie della categoria A, è riportata 1) la data di deposizione 2) una dicitura che avvisi del termine di nove giorni dalla deposizione per essere considerate ancora extra?		Visiva	0	12	
113		L'OSA dimostra di aver ricevuto apposito nulla-osta per apporre la data di deposizione dal MIPAF in seguito alla preventiva richiesta presentata all'ufficio dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio?	Visiva	0	5	
114		La data di deposizione è stampigliata anche sulle uova?	Visiva	0	12	
115	L'OSA tiene aggiornato lo speciale registro di cui all'allegato X del DM 4/3/05?		Visiva	0	7	

116	Si rilevano uova ancora classificate ed imballate a più di 4 giorni dalla data di deposizione?		Visiva	9	0	
117	Vengono trattate uova di categoria B?		Visiva	2	0	
118		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse sono riportati 1) il codice del centro di imballaggio 2) la categoria di qualità B 3) la data di imballaggio?	visiva	0	12	
119		Sulle uova è stampigliata una B di almeno 5 mm in un cerchio di almeno 12 mm?	visiva	0	12	
120	Vengono trattate uova industriali?		visiva	2	0	
121		Riportano sulla confezione una striscia rossa?	visiva	0	12	
122		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse o sulla striscia rossa sono riportati 1) il nome e l'indirizzo dell'operatore destinatario 2) il nome e l'indirizzo dell'operatore che spedisce le uova 3) la dicitura "uova industriali" 4) la dicitura "inadatte al consumo umano"?	visiva	0	12	
123	Lo stabilimento confeziona anche imballi di uova di calibro diverso?		Visiva	2	0	
124	Sono di categoria A?		Visiva	2	0	
125		Sulla confezione, oltre alle diciture proprie della categoria A, è riportato il peso netto minimo indicato in grammi e l'indicazione "uova di vario calibro"?	Visiva	0	12	
126	Sono destinate all'industria?		Visiva	0	1	
127		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse sono riportati 1) il nome, l'indirizzo ed il codice del centro di imballaggio 2) il nome, l'indirizzo ed il numero distintivo del produttore 3) il numero di uova e/o il relativo peso 4) il giorno o il periodo di deposizione 5) la data di spedizione?	Visiva	0	9	
128	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
129	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	

130	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
131	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
132	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
133	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
134	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
135	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
136	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
137	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
138	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	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 +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
140	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
141		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
142		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	

143		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
144		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
145	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
146	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	20	
147		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
148		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
149		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
150		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
151	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
152	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
153	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
154	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
155	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
156		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

157		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
158	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
159	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
160	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
161	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
162	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
163	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
164	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	
165	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
166		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
167	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
168		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
169	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
170	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
171	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
172	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
173	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	

174	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	
175	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	20	
176	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
177	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
178	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
179		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
180		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
181		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
182		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
183		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
185	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
186	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	

187	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
188		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
189		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
190	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
191	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
192	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
193	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
194	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
195	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
196	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
197	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
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
198	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 0 e 5.000?		Documentale	20		
199	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 5.000 e 10.000?		Documentale	40		
200	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 10.000 e 20.000?		Documentale	60		
201	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate superiore a 20.000?		Documentale	80		

202	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
203		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
204	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
205	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
206	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
207	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
208	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
209	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
210	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
211	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
212	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
213	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
214	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

215	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
216	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
217	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		