

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO RACCOLTA LATTE

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 scarico del latte dalla cisterna di trasporto avviene tramite contenitori che vengono svuotati nel laboratorio?		visiva	7	0	
2		All'interno dei locali, per la movimentazione dei contenitori, vengono utilizzati veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità del latte?	visiva	12	0	
3	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del laboratorio?		visiva	0	7	
4		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	8	
5	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
6	L'impresa raccoglie latte di più specie diverse?		Visiva, documentale	25	0	
7		Esistono cisterne dedicate esclusivamente ad ogni specie diversa?	Visiva, planimetria	0	20	
8		In ogni caso, viene ben identificato su ogni cisterna il tipo di latte presente in quel momento?	Visiva	0	13	
9	L'impresa raccoglie colostro?		Visiva, documentale	25	0	
10		Esistono cisterne dedicate esclusivamente al colostro?	Visiva, planimetria	0	16	
11		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza del colostro in quel momento?	Visiva	0	13	
12		Dalla valutazione del rischio esiste il pericolo che possano miscelarsi involontariamente latte e colostro?	Visiva	13	0	
13	L'impresa raccoglie latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e TBC?		Visiva, documentale	30	0	

14	Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?		Visiva, planimetria	0	17	
15	In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?		Visiva	0	14	
16	Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?		Visiva	11	0	
17		Sui documenti di spedizione viene specificato che trattasi di un mix di latte proveniente anche da aziende conferitrici senza lo status sanitario di indenne?	Visiva	0	17	
18	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite grossi contenitori?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
19	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite tubazioni in acciaio inox?		visiva	0	15	
20	I locali sono sufficientemente ampi?		visiva	0	10	
21	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
22	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
23	Le cisterne sono in acciaio inox?		visiva	0	20	
24	Tali cisterne risultano aperte superiormente o con le bocchette di ispezione e carico aperte?		visiva	8	0	
25	Le cisterne sono refrigerate?		strumentale	0	25	
26	Sono munite di rilevatori di temperatura?		visiva	0	12	
27	Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?		strumentale	0	14	
28	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	6	
29	L'impresa procede al trattamento termico del latte?		visiva	1	0	
30		E' presente un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
31		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	10	

32		E' presente un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	5	
33		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	10	0	
34	Il trasferimento del latte tra le varie cisterne avviene automaticamente tramite tubazioni?		visiva	14	0	
35		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	4	
36	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
37	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
38		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
39		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
40		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
41	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
42		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
43		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
44		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
45	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
46		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
47		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
48	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
49	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
50	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	

51	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
52	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
53	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
54		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	0	5	
56	La posizione delle cisterne ostacola una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
57	L'altezza delle tubature è tale da ostacolare la loro pulizia e la rimozione della polvere?		Visiva	0	3	
58	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
59	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
60		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
61		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
62	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
63		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
64	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
65	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
66	Le cisterne sono autopulenti?		visiva	0	14	
67		Si rilevano rischi di contaminazione chimica del latte con i materiali di sanificazione?	visiva	25	0	

68	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
69		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
70	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui uso non è consentito nel latte?		visiva	20	0	
71	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
72		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
73		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
74		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
75		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel centro?	visiva	0	2	
76		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
77		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
78	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
79	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
80	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
81		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
82	Il latte stoccato è mantenuto ad una temperatura superiore a +6°C?		strumentale	25	0	
83		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	10	
84	All'esame ispettivo si rileva la presenza di latte non più idoneo al consumo umano?		ispettiva	50	0	
85	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni del latte?		visiva	17	0	
86	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
87	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	9	
88	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
89	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
90	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
91	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sul soffitto?		visiva	4	0	

92	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui di latte?		visiva	5	0	
93	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	8	
94	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
95	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
96	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
97	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
98	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
99		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
100		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
101		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate?	visiva	0	2	
102		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
103	Esiste un contenitore destinato esclusivamente allo stoccaggio di latte non più idoneo al consumo umano?		Visiva, planimetria	0	20	
104		E' ben identificato?	visiva	0	7	
105	Il latte non più idoneo al consumo umano è trattato come S.O.A.?		Visiva, documentale	0	40	
106	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +6, -6 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
107	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
108	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
109	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
110	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
111		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
112		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
113	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
114	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
115	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
116	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
117	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
118	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
119	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	
120	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
121		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

122	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
123		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
124	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
125	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
126	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
127	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
128	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
129	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	
130	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
131	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
132	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
133		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
134		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
135		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
136		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
137		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
138	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
139	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
140	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
141	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
142		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
143		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
144	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
145	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
146	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
147	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
148	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
149	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
150	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	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 +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
152	L'azienda raccoglie in media meno di 1.000 litri di latte al giorno?		Documentale	25	0	
153	L'azienda raccoglie in media tra i 1.000 litri ed i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	50	0	
154	L'azienda raccoglie in media oltre i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	80	0	
155	L'impresa esporta latte verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
156		L'impresa esporta latte anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
157	L'impresa non esporta ma invia latte ad aziende site in ambito nazionale?		documentale	45	0	
158	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma invia latte ad aziende site in ambito regionale?		documentale	35	0	
159	L'azienda invia latte esclusivamente ad aziende site nell'ambito della ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
160	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
161	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
162	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
163	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
164	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
165	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
166	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
167	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
168	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	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 +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
170	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	