

REGIONE CAMPANIA

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

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	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	12	
4	Per l'ingresso dei molluschi, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	4	
6	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i molluschi direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
7	Si sta assistendo alle operazioni di scarico o sbarco?		Visiva	0	2	
8	Lo scarico o sbarco avvengono in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	3	
9	Lo scarico o lo sbarco avvengono tramite tapis-roulant o altri mezzi meccanici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	

10	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico o sbarco, che vengono a contatto con i molluschi, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
11	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
12	Si rileva che, dopo lo scarico o lo sbarco, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	5	0	
13	I molluschi sul mezzo di trasporto o sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	8	
14		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
15		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	3	0	
16	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	23	0	
17	Il CSM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	50	
18		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	15	
19		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	
20		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
21	Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?		Visiva	0	15	
22	Dalla visione di tali documenti si rileva che alcune partite di molluschi provengono da specchi acquei classificati "B" o "C"?		Visiva	150	0	

23	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
24	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	15	
25	Tali zone sono fornite di celle frigo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
26	Tali celle sono in buone condizioni igieniche?		visiva	0	3	
27	Le pareti sono pulite, prive di muffe e di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
28	Presentano parti arrugginite?		visiva	2	0	
29	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	2	
30	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	2	
31	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	2	
32	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	2	
33	Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?		visiva	0	3	
34	I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?		visiva	0	15	
35	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	15	
36	Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?		visiva	4	0	
37	Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?		visiva	0	8	

38	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
39		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	
40		Le operazioni di lavaggio sono sufficienti ad eliminare il fango?	visiva	0	16	
41	L'impresa lavora mitili?		visiva	5	0	
42		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	4	0	
43		I mitili vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?	visiva	8	0	
44	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi?		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
45		Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?	visiva	0	7	
46		Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?	visiva	0	7	
47		La loro pulizia risulta agevole?	visiva	0	7	
48		L'acqua nelle vasche risulta stagnante?	visiva	20	0	
49		L'acqua nelle vasche è torbida?	visiva	20	0	
50		Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?	visiva	15	0	
51		Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?	visiva	0	15	
52		L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua contenuta nelle vasche?	visiva	0	35	

53		Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?	visiva	20	0	
54		Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?	visiva	10	0	
55		Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini insieme ai molluschi?	visiva	7	0	
56	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
57	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
58	Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?		visiva	9	0	
59	Il percorso dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli) si intralcia con quello dei molluschi?		visiva	8	0	
60	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
61	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
62	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
63		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
64		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
65		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
66		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
67		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	4	0	
68		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
69		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
70		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
71		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
72		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	

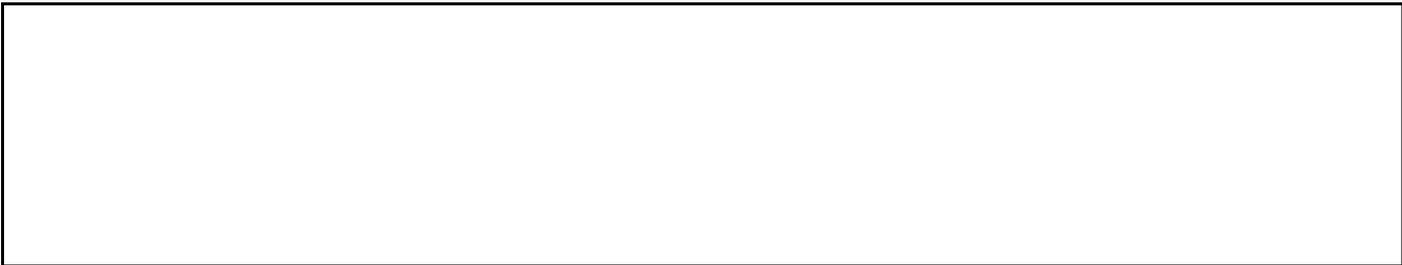
73		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane o su scaffalature?	visiva	0	15	
74		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	30	0	
75	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
76	Il layout dell'impresa è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
77	Sono presenti finestre apribili?		Visiva	1	0	
78		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
79		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
80	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
81	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	9	
82	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	9	
83	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
84	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
86	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
87		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
88	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
89	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
90	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
91	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
92		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
93		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	

94	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	12	0	
95		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	12	
96	Esistono punti di collio dal soffitto?		visiva	6	0	
97	Esiste un impianto per il contenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
98	In ogni caso, all'interno dei locali la temperatura risulta essere al disotto dei 18°C?		Strumentale	0	2	
99	All'interno dei locali la temperatura risulta essere tra i 18°C ed i 25°C?		Strumentale	4	0	
100	All'interno dei locali la temperatura risulta essere di oltre 25°C?		Strumentale	8	0	
101	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
102	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono lavorati i molluschi?		visiva	4	0	
103		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
104	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
105		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
106		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
107		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel CDM?	visiva	0	2	
108		Esistono uno o più contenitori per la raccolta delle calze, dei sacchi o di altri imballaggi usati?	visiva	0	2	
109		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
110		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

111	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
112	L'impresa effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
113		Gli acquirenti possono venire a contatto con i molluschi posti in vendita?	visiva	6	0	
114		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
115		I molluschi bivalvi posti in vendita al consumatore finale sono tenuti in acqua?	visiva	1	0	
116		Tale acqua viene sottoposta a depurazione?	visiva	0	10	
117	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 +60, -60 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
118	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
119	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
120		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
121	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
122	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
123	L'etichetta è apposta mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	0	13	
124	L'etichetta è impermeabile?		Visiva	0	13	
125	Vi è riportato il marchio di identificazione?		Visiva	0	13	
126	Vi è riportata la specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)		Visiva	0	13	
127	Vi è riportata la data di imballaggio con indicazione almeno del giorno e del mese?		Visiva	0	13	
128	Vi è riportato il TMC oppure la dizione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto»?		Visiva	0	13	
129	Sono presenti confezioni di molluschi bivalvi?		Visiva	0	0	
130		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	
131		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?	ispettiva	15	0	

132		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	
133		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	
134	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	13	0	
135	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
136	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	13	
137	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
138	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?			0	2	
139		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
140	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
141	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
142	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
143	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
144	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	250	0	
145	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 +60, -60 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	
146	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
147		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
148		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
149		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
150		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
151	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, bissi etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	4	
152	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte, i bissi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	20	
153		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
154		Risultano a norma?	visiva	0	3	
155	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 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	
156	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
157	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
158	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
159	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
160		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
161		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
162	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
163	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
164	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
165	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
166	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
167	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
168	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	
169	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
170		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

171	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
172		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
173	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
174	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
175	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
176	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
177	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
178	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	
179	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
180	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
181	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
182		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
183		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
184		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
185		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
186		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
187	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
188	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
189	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
190	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
191		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
192		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
193	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
194	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
195	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
196	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
197	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
198	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
199	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
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 +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	
201	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
202		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
203	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
204	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
205	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
206	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
207	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
208	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	
209	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
210	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
211	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
212	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
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 +40, -40 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
214	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
215	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
216	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
217	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
218	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
219	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
220	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	