REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE RICONOSCIUTA CE PER LA
PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

REV. 3.1 DEL 28/04/17

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (AZIENDE CHE LAVORANO LATTE LIQUIDO)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DEVI COMPILARE QUESTO CAPITOLO?			1	0	
1	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del caseificio?		visiva	0	7	
2	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	13	
3		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	6	0	
4		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	6	
5		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	4	
6		Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	7	
7		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	5	
8	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e/o TBC?		Visiva, documentale	25	0	
9		Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?	Visiva, planimetria	0	17	
10		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?	Visiva	0	16	
11		Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?	Visiva, documentale	9	0	
12		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature, delle procedure adottate e delle operazioni manuali, si evince che esiste un elevato rischio che latte proveniente da aziende non indenni possa bypassare la pastorizzazione o non essere completamente pastorizzato?	Visiva	20	0	
13	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da leucosi?		Visiva, documentale	10	0	

14	L'impresa procede alla pastorizzazione del latte?		visiva	0	17	
15		Il pastorizzatore è dotato di un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
16		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	5	
17		E' dotato di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	3	
18		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	7	0	
19	Il trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene tramite tubazioni?		visiva	0	7	
20		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	5	
21	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	9	0	
22		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	6	0	
23		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	3	
24		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	6	0	
25	L'impresa procede alla cagliatura del latte?		visiva	3	0	
26	Il riscaldamento del latte, l'aggiunta di caglio, lo spurgo e l'eventuale rottura della cagliata avvengono nello stesso contenitore, senza trasferimenti in altri tini?		visiva	0	3	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	3	0	
28	Il siero viene avviato all'alimentazione umana?		visiva, documentale	3	0	
29		L'azienda è dotata di cisterna/e refrigerata/e per la conservazione di tale alimento?	visiva	0	17	

30		Tali cisterne hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	6	
31		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	5	
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (TUTTE LE AZIENDE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	Per l'ingresso dei prodotti alimentari (latte e/o prodotti diversi dal latte) e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
33		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	8	
34	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
35	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
36	L'impresa conserva materie prime diverse dal latte da conservare a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
37	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
38	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
39		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	
40		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
41	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
42	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari diversi dal latte da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
43	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	22	
44	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
45		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	

46		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
47		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
48		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
49		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
50		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
52		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
53		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
54		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
55		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
56		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
57		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
58		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
59	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
60		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
61		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
62		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
63		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
64	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	3	
65		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	3	0	
66	L'impresa lavora semilavorati provenienti da altre imprese?		visiva	4	0	

67	Tali semilavorati sono rappresentati da cagliate?		visiva	1	0	
68		E' assicurata la rintracciabilità delle cagliate?	visiva	0	14	
69	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
70	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
71		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
72		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
73	L'impresa utilizza starters microbici?		visiva, documentale	0	2	
74		Sono di provenienza industriale?	visiva, documentale	0	3	
75	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi o semi-liquidi?		visiva	3	0	
76		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	11	
77		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	6	
78	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	3	0	
79	Esistono uno o più locali esclusivamente destinati alla stagionatura?		visiva	0	8	
80		Sono sufficientemente idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	5	
81	La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?		visiva	9	0	
82	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	

83	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
84	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
85		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
86	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
87	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
88		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
89	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
90	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
91	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
92	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	13	0	
93	La crema proviene da altre imprese?		visiva	4	0	
94		Lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	3	
95	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	11	0	
96		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	3	
97		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	5	0	
98		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	55	0	

99	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
100	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
101		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
102	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	8	0	
103	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
104		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
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		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
109		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
110		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
111		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
112		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
113		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
114		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
115		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	

116		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
117		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
118		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
119		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
120		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
121		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
122	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
123	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
124		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
125		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
126		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
127		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
128		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
129		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
130		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
131		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
132		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
133	L'impresa ha un punto vendita annesso? (rispondere <u>no</u> e pertanto compilare anche la relativa check list se il punto vendita è un esercizio di vicinato)		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	

134		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	18	0	
135	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	9	0	
136	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
137	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	

138		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	5	
139		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	7	
140		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
141	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	2	0	
142		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	5	
143		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
144		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
145	Sono presenti finestre apribili?		visiva	2	0	
146		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
147		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
148	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
149	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
150	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
151	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
152	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
153	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	2	
154		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
155	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	

156		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
157	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
158	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
159	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
160	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
161	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
162	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
163		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
164		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
165	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
166		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
167	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
168		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
169	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
170	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
171	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	7	0	
172		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	11	0	
173	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	15	0	
174	Si riscontra la presenza di latte in polvere?		visiva	15	0	
175	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	

176		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
177		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
178		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
179		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
180		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
181		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
182		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	2	0	
183	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
184	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
185	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
186		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
187	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	9	0	
188	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	9	0	
189	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	12	0	
190		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	5	
191	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	6	0	
192	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
193	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
194	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
195	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
196	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
197	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni in atto)		visiva	0	15	
198	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
199	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
200	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	

201	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
202	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
203	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
204	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
205	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	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 +30, -30 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	
207	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
208		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
209		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
210		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	
211		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
212	L'impresa produce siero non destinato al consumo umano?			2	0	
213	Sono presenti cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero non destinato al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
214		Tale siero è trattato come S.O.A.?	Visiva, documentale	0	11	
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 +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	
216	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
217	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
218	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
219	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
220		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
221		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
222	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
223	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
224	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
225	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
226	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
227	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
228	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	
229	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
230		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

231	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
232		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
233	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
234	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
235	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
236	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
237	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
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 +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	
239	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
240	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
241	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
242		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
243		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
244		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
245		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
246		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
247	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
248	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
249	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
250	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
251		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
252		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
253	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
254	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
255	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
256	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
257	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
258	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
259	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
260	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
261	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	10	0	
262		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	10	0	
263	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	8	0	
264	L'azienda produce ricotta?		visiva	3	0	
265	L'azienda produce latti fermentati?		visiva	10	0	
266	Nell'impresa viene prodotto latte pastorizzato?		visiva, documentale	25	0	
267		Una parte o tutto il latte viene sottoposto a microfiltrazione?	visiva, documentale	15	0	
268		Viene prodotto anche latte fresco pastorizzato di alta qualità?	visiva, documentale	25	0	
269	Oltre a quelli di cui sopra, l'azienda produce altri prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	17	0	
270	Nell'impresa viene prodotto latte UHT?		visiva, documentale	15	0	
271	Nell'impresa viene prodotto latte sterilizzato?		visiva, documentale	15	0	
272	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	14	0	
273	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	13	0	
274	Complessivamente l'azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	11	0	

275	L'azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	19	0	
276	L'azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	32	0	
277	L'azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	60	0	
278	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
279	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
280		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
281	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
282	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
283	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
284	L'azienda produce prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
285		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
286		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti lattiero-caseari di uso comune?	Visiva	23	0	
287		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	
288		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	

289		I prodotti lattiero-caseari ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
290	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
291	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
292	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
293	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
294	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
295	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
296	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
297	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
298	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
299	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	