

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO DI SEZIONAMENTO RICONOSCIUTO

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	8	
4	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	24	
5	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
6	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
7		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
8	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni in arrivo?		Visiva, documentale	0	20	
9	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	
10	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
11	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
12	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
13		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
14		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
15	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
16	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
17	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
18	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	

19	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
20	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
21	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
22	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
23	Nelle celle si rileva la presenza di carni di specie diversa?		visiva	0	5	
24		Si evidenziano contatti o possibilità di contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
25	L'impresa effettua anche il deposito di carni per la loro vendita tal quali?		Visiva, documentale	5	0	
26		Le celle di cui alle domande precedenti sono utilizzate contemporaneamente sia per il deposito di carni in attesa di essere vendute, sia per le carni da sezionare?	Visiva, documentale	10	0	
27	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
28	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
29		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
30		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
31		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
32	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
33		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
34		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
35		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
36	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
37		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
38		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

39	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	12	
40	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
41	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
42	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
43	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
44	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
45		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
46	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
47		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
48	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
49	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
50	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	9	
51	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
52		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
53		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
54	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
55		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
56	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	13	
57	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
58		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	

59	Si evidenziano punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
60	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	5	0	
61		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
62	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	40	0	
63	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	24	
64	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	17	
65	Vengono sezionate carni di più specie animali?		Visiva, documentale (planimetria)	17	0	
66	Tra queste specie figurano anche carni di volatili domestici?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
67	Il sezionamento delle carni di specie diversa avviene sulla stessa linea produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
68		Sono almeno prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
69	Nel laboratorio vengono effettuate anche le operazioni di eviscerazione di pollame?		Visiva, documentale	8	0	
70	L'eviscerazione viene effettuata negli stessi locali di sezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
71		Viene almeno differita nel tempo?	visiva	0	22	
72	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
73	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
74		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
75	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	

76	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni prodotte, diverse da quelle utilizzate per la conservazione delle carni in entrata?	Visiva, documentale	0	20	
77	Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
78	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
79	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati?	visiva	3	0	
80	Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata?	visiva	6	0	
81	Sono presenti scaffalature?	visiva	0	3	
82	Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
83	Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
84	Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
85	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
86	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
87	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
88	Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
89	I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
90	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
91	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni prodotte diversi da quelli utilizzati per la conservazione delle carni in entrata?	Visiva	0	5	
92	Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
93	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
94	All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
95	Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	

96	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	23	0	
97	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
98		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
99		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
100		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
101		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
102		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
103		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
104	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
105	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 +25, -25 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
106	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
107	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
108		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
109	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
110	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
111	Si evidenzia che al laboratorio giungono mezzene bovine già sezionate in più di tre pezzi?		Visiva	7	0	
112	Il tempo di attesa per il sezionamento delle carcasse dall'arrivo al momento di inizio delle operazioni risulta eccessivamente lungo?		Visiva	9	0	
113	Durante le operazioni di sezionamento le carni di ungulati risultano avere una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	16	
114	Durante le operazioni di sezionamento le frattaglie di ungulati risultano avere una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	16	
115	Durante le operazioni di sezionamento le carni di pollame e lagomorfi risultano avere una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	16	
116	Una volta sezionate, le carni vengono prontamente immesse in locali refrigerati per mantenerle ad una temperatura non superiore a 3°C per le frattaglie, 7°C per le carni di ungulati, 4°C per pollame e lagomorfi?		Strumentale	0	16	
117	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
118	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni?		visiva	22	0	
119	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
120	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	

121	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
122	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
123	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
124	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
125	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	4	0	
126	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
127	Sono presenti animali?		visiva	25	0	
128	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	50	0	
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 +25, -25 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 CONTROLL O	SI	NO	
130	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
131		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
132		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
133		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
134		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
135	La separazione e raccolta dei S.O.A. nei locali di lavorazione sono attuate in modo sufficientemente igienico da non creare rischi di contaminazione?		visiva	0	10	
136	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
137	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	20	
138		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
139		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
140		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
141		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
142	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

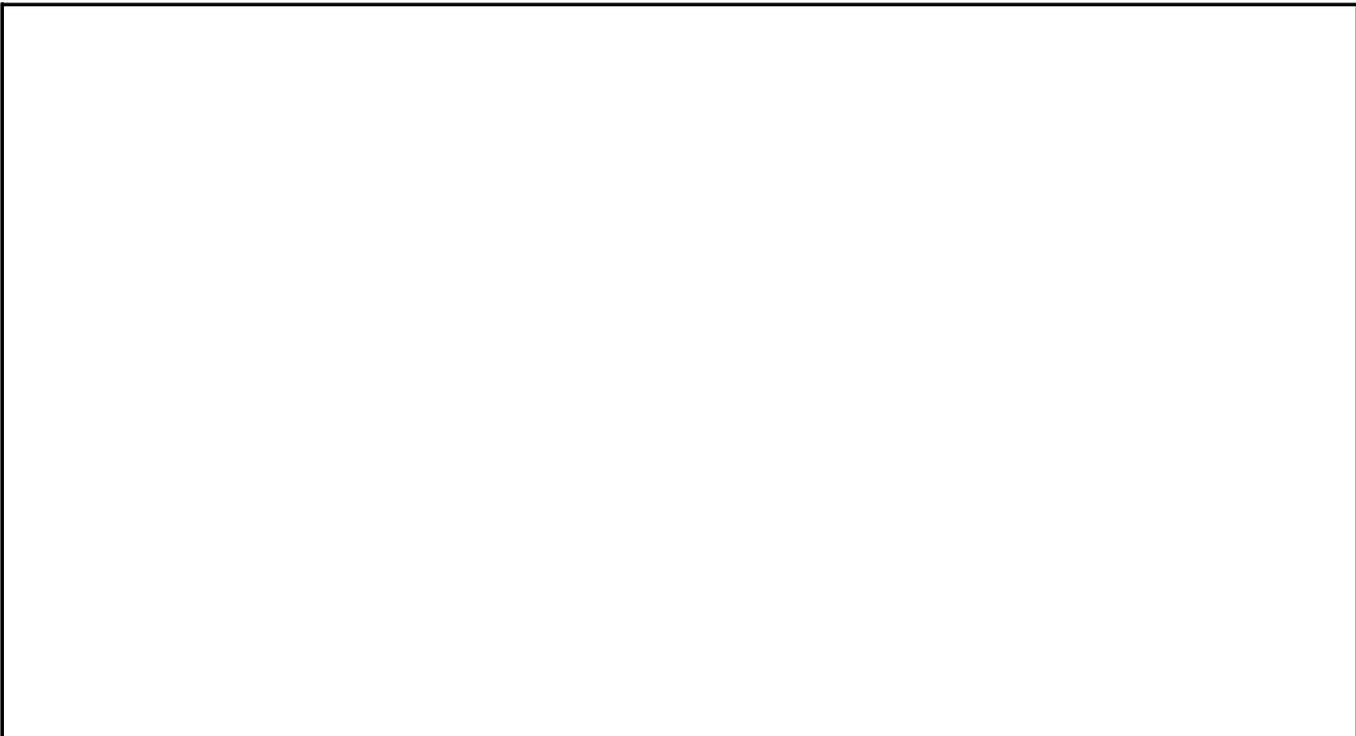
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
143	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
144	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
145	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
146	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
147		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
148		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
149	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
150	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
151	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
152	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
153	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
154	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
155	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	
156	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
157		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

158	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
159		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
160	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
161	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
162	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
163	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
164	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
165	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	
166	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
167	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
168	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
169		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
170		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
171		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
172		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
173		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
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 +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
175	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
176	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
177	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
178		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
179		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
180	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
181	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
182	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
183	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
184	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
185	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
186	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
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 +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
188	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	20	0	
189	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	45	0	
190	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	80	0	
191	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
192	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
193		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
194	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
195	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
196	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
197	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
198	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
199	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 CONTROLL O	SI	NO	Punti
200	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
201	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
202	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
203	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
204	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
205	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
206	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