

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI
PRODOTTI A BASE DI CARNE**

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	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
5	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	
6		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
8	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
9	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva, documentale	0	20	
10	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	
11	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
12	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
13	All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?		visiva	0	3	
14	Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?		visiva	0	6	
15	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
16		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
17		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	

18	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
19	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
20	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
21	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
22	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
23	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
24	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
25	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
26	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva	0	5	
27		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
28		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
29		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
30		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
31		Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	
32	L'azienda produce prodotti a base di carne nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
33	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
34		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
35		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
36	L'impresa produce prodotti da sottoporre ad essiccazione?		Visiva, documentale	5	0	

37		Esiste un locale o cella per l'essicamento dei prodotti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
38		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	10	
39	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
40	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
41	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
42		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
43	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
44	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
45		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
46	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
47	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
48	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
49	Nell'impresa avviene la produzione di prodotti a base di carne cotti? (Es. mortadelle etc)		Visiva, documentale	25	0	
50		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni crociate tra crudo/cotto?	visiva	0	25	
51		La conservazione dei prodotti cotti avviene in locali o spazi diversi da quelli destinati agli altri tipi di prodotti?	Visiva	0	15	
52	L'impresa pratica il disosso dei prosciutti?		Visiva	5	0	
53	L'impresa è dotata di macchinari per tale operazione?		Visiva	0	5	

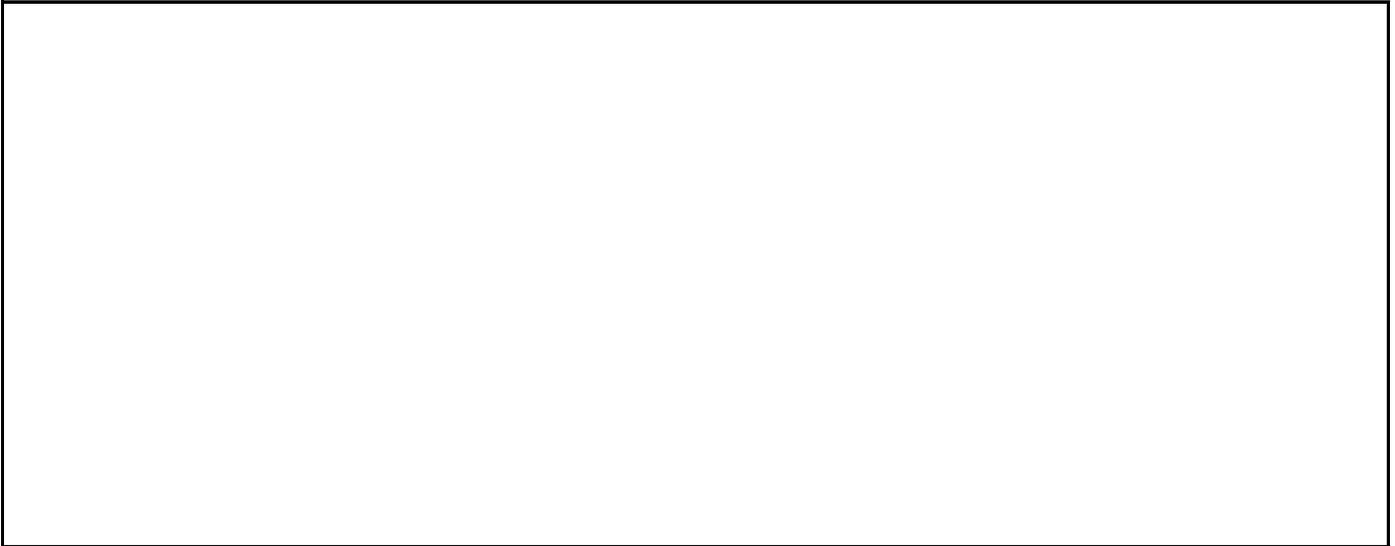
54	I prosciutti dopo il disosso vengono cuciti con ciappette?		Visiva	2	0	
55	I prosciutti dopo il disosso vengono cuciti con filo?		Visiva	0	1	
56		La cucitura con filo è effettuata da apposito macchinario?	Visiva	0	2	
57	L'impresa pratica l'affettatura di prodotti a base di carne?			5	0	
58	Si rilevano nell'impresa uno o alcuni dei seguenti organi di cui si possa ragionevolmente pensare l'uso per la produzione di prodotti a base di carne: a) organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli; b) organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica; c) cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari; d) occhi e le palpebre; e) condotto auditivo esterno; f) tessuti cornei; g) nei volatili, la testa - ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola - l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale?		Visiva	40	0	
59	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
60	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
61		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
62		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
63		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
64	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
65		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
66		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
67		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
68	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

69		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
70		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
71	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
72	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
73	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
74	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
75	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
76	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
77		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
79		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
80	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
81	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
82	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
83	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
84	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	
85		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
86	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
87		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
88		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
89	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
90		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	

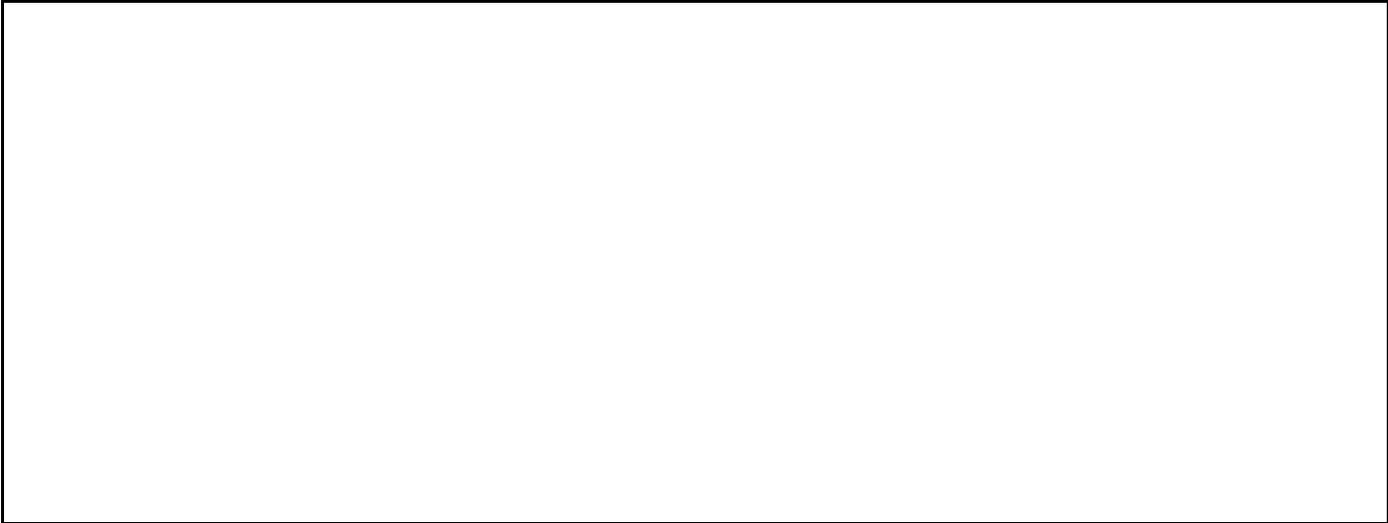
91	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	8	0	
92		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
93		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
94	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	7	0	
95	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
96	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
97	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
98	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
99		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
100	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	30	0	
101	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
102	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
103		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
104	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	
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		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
109		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	

110		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
111		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
112		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
113		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
114		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
115		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
116		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
117		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
118		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
119		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
120		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
121	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
122	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
123		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
124		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
125		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
126		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
127		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	

128		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
129		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
130		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
131		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
132	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
133	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
134		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
135		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
136		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
137		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
138		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
139		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
140		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
141	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
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 +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
143	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
144	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
145	E' presente la procedura per la derattizzazione?		Visiva, documentale	0	8	
146	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
147	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
148	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
149	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	22	0	
150	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
151	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
152	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
153	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	
154	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
155	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
156	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
157	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
158	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
159	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
160	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
161	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 III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
162	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
163		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
164		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
165		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	
166		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
167	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
168		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
169		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
170		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
171		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
172	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	
173	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
174	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
175	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
176	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
177		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
178		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
179	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
180	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
181	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
182	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
183	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
184	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
185	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	
186	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
187		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

188	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
189		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
190	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
191	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
192	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
193	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
194	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
195	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

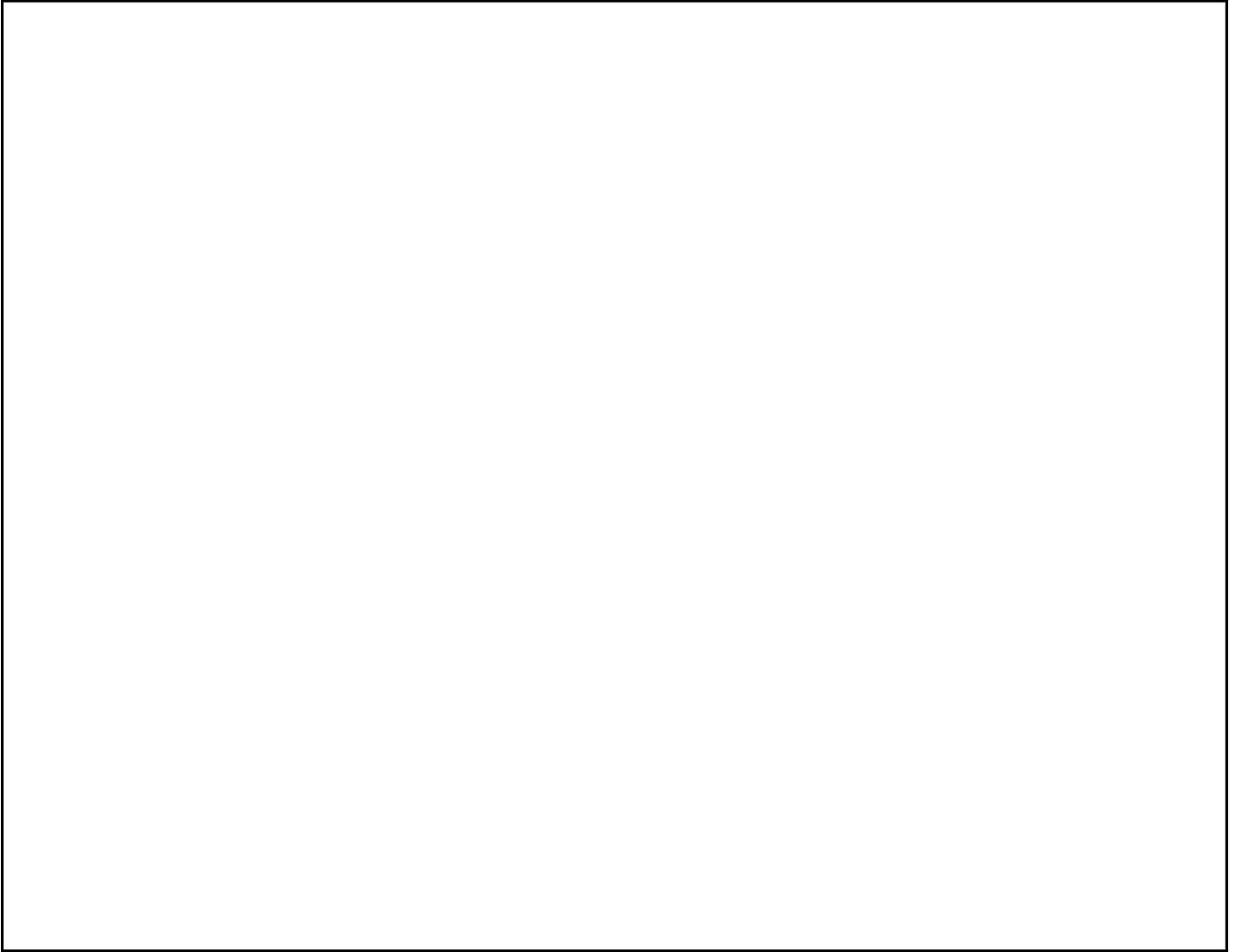
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
196	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
197	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
198	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
199		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
200		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
201		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
202		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
203		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
204	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
205	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
206	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
207	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
208		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
209		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
210	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
211	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
212	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
213	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
214	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
215	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
216	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
217	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
218	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	20	0	
219	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	50	0	
220	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	80	0	
221	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
222	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
223		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
224	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
225	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
226	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
227	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
228	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	12	0	
229		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	8	

230	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	25	0	
231		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	17	0	
232	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	45	0	
233		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	20	
234		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	25	0	
235		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
236	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale (planimetria)	45	0	
237		La loro produzione avviene in una zona sufficientemente distinta?	Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
238		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti a base di carne di uso comune?	visiva	40	0	
239		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	visiva	0	30	
240		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	50	0	
241		I prodotti a base di carne ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	20	
242	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
243	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
244	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
245	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
246	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
247	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
248	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
249	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
250	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
251	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