

**REGIONE CAMPANIA**

**CHECK LIST PER LABORATORIO/INDUSTRIA**

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	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		documentale	0	50	
2	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
3		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
4	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
5	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
6	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
7	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
8		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	
9		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
10	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
11	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
12	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	22	
13	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
14		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
15		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
16		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	

17		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
18		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
19		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
20		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
21		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
22		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
23		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
24		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
25		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
26		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
27		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
28	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
29		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
30		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
31		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
32		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
33	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
34	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?		Visiva, strumentale	0	22	
35	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
36		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
37		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	

38		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
39		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
40		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
41		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
42		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
43		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
44		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
45		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
47		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
48		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
49	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
50		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
51		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
52		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
53		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
54	Nei locali vengono lavorati più tipi di prodotti alimentari o più categorie di prodotti alimentari aventi caratteristiche diverse?		Visiva	15	0	
55		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
56	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
57	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
58	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	

59		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
60		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
61		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
62	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
63		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
64		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
65		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
66	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
67		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
68		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
69	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
70	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
71	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
72	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
73	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
74	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
75		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
76	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
77		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
79	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
80	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		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 esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
83	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
84	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
86		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
87	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
88		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
89	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	5	0	
90		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
91		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	3	
92	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
93	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	2	
94	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
95	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
96		L'abbattitore di temperatura è sufficientemente proporzionato alla quantità di alimenti da abbattere?	visiva	0	3	
97	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di prodotti da forno (biscotti, pizze o prodotti simili)?		visiva	13	0	
98		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	6	
99		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
100		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	18	
101		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	30	0	
102	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	

103	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
104	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
105		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
106	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
107	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
108		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
109	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
110	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
111	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
112	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
113	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
114		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	

115	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
116	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
117		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	
118	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	
119	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
120	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
121		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
122		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
123		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
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 guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
129		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
130		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
131		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

132		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
133		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
134		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
135	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
136	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
137		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
138		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
139		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
140		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
141		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
142		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
143		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
144		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
145		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
146	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
147	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	7	0	
148	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
149		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	

150	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
151	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
152		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
153		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
154		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
155		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
156		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
157		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
158		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
159	Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
160		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
161		Gli acquirenti vengono a contatto con gli alimenti?	visiva	6	0	
162		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	

163		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	6	0	
164	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 II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
165	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
166	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
167		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
168	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
169	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
170	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
171	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	15	0	
172	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
173	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	5	0	
174	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
175	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	7	
176	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
177	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	

178	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
179	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
180	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
181	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
182	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	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 +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
184	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
185		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
186		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
187		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	
188		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
189	L'impresa produce S.O.A.?		Visiva	6	0	
190	Sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	6	
191		Risultano a norma?	Visiva	0	6	
192		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
193		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	3	0	
194	Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?		Visiva	7	0	
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 +7, -7 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	
196	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
197	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
198	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
199	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
200		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
201		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
202	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
203	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
204	Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
205	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
206	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
207	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
208	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	
209	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
210		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

211	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
212		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
213	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
214	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
215	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
216	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
217	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
218	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	
219	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
220	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			5	0	
221	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
222	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
223		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
224		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
225		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
226		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
227		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
228	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
229	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
230	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
231	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
232		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
233		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
234	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
235	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
236	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
237	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
238	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
239	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
240	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
241	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
242	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
243		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
244	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
245	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
246	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
247	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
248	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: $A_w < 0,85$ 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	
249	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	10	0	
250		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	
251	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	20	0	

252		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	12	0	
253	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	30	0	
254		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	12	
255		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	15	0	
256		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	10	0	
257	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	50	0	
258		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
259		Gli utensili presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti di uso comune?	Visiva	15	0	
260		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
261		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
262	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

263	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4		
264	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
265	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
266	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
267	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
268	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
269	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
270	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
271	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	