

CHECK LIST PER MACELLO CUNICOLO E MACELLO PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA

REV. 3.1 DEL 28/04/17

STABILIMENTO:

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 | Il macello ha uno o più locali o luoghi coperti per il ricevimento degli animali? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 25 | |
| 2 | Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione? | | Visiva, documentale | 0 | 2 | |
| 3 | Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 4 | Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili? | | Visiva | 0 | 6 | |
| 5 | Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli? | | Visiva | 0 | 2 | |
| 6 | I locali di sosta sono sufficientemente illuminati? | | Visiva | 0 | 2 | |
| 7 | Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali? | | Visiva | 0 | 2 | |
| 8 | | Tali dispositivi sono funzionanti? | Visiva | 0 | 2 | |
| 9 | Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo? | | Visiva | 0 | 2 | |
| 10 | La ventilazione è adeguata? | | Visiva | 0 | 2 | |
| 11 | La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici? | | Visiva | 0 | 2 | |

| | | | | | | |
|----|---|---|-----------------------------------|---|----|--|
| 12 | | Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria? | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 2 | |
| 13 | Le dimensioni e l'accessibilità dei locali di ricevimento sono tali da rendere difficoltosa la visita ante mortem? | | Visiva | 7 | 0 | |
| 14 | Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 18 | |
| 15 | | Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati? | Visiva | 0 | 13 | |
| 16 | Si sta assistendo allo scarico di animali? | | Visiva | 0 | 6 | |
| 17 | All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani? | | Visiva | 0 | 6 | |
| 18 | Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato? | | Visiva | 2 | 0 | |
| 19 | | Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere? | Visiva | 0 | 4 | |
| 20 | Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress? | | Visiva | 8 | 0 | |
| 21 | E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali? | | Visiva | 0 | 12 | |
| 22 | Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare? | | Visiva | 0 | 8 | |
| 23 | I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori? | | Documentale | 0 | 25 | |
| 24 | Prendendo a caso alcuni lotti di animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi? | | documentale | 0 | 25 | |
| 25 | Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04? | | documentale | 0 | 12 | |

| | | | | | | |
|----|--|--|-------------|---|----|--|
| 26 | L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?. | | documentale | 0 | 12 | |
| 27 | In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)]; | | documentale | 0 | 10 | |
| 28 | In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)]; | | documentale | 0 | 10 | |

| | | | | | | |
|----|---|---|-------------|----|----|--|
| 29 | Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti? | | documentale | 2 | 0 | |
| 30 | | Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione? | documentale | 0 | 22 | |
| 31 | Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni? | | documentale | 10 | 0 | |
| 32 | In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui? | | documentale | 0 | 10 | |
| 33 | In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)]; | | documentale | 0 | 10 | |
| 34 | In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia? | | documentale | 0 | 10 | |

| | | | | | | |
|----|--|--|-----------------------------------|----|-----|--|
| 35 | In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)]; | | documentale | 0 | 8 | |
| 36 | Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 4 | |
| 37 | Esiste un ingresso destinato esclusivamente all'ingresso del personale? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 7 | |
| 38 | All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature? | | visiva | 0 | 2 | |
| 39 | L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi? | | Visiva | 5 | 0 | |
| 40 | Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da provocare molto stress? | | Visiva | 12 | 0 | |
| 41 | Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale? | | Visiva | 0 | 150 | |
| 42 | Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 43 | | Le modalità di contenimento provocano dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e/o contusioni? | Visiva | 4 | 0 | |
| 44 | Esiste una divisione tra la zona dove sono presenti gli animali in attesa e la postazione di stordimento? | | Visiva | 0 | 10 | |
| 45 | Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento? | | Visiva | 20 | 0 | |
| 46 | Gli animali vengono storditi individualmente? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 47 | Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi? | | Visiva, documentale (planimetria) | 1 | 0 | |
| 48 | L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa? | | Visiva | 0 | 2 | |

| | | | | | | |
|----|---|--|-----------------------------------|----|----|--|
| 49 | E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa? | | Visiva | 0 | 2 | |
| 50 | E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa? | | Visiva | 0 | 2 | |
| 51 | E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata? | | Visiva | 0 | 3 | |
| 52 | | Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore? | Visiva | 0 | 2 | |
| 53 | Gli elettrodi vengono posizionati in modo corretto da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo? | | Visiva | 0 | 5 | |
| 54 | Il flusso di corrente viene facilitato da una preventiva umidificazione del pelo? | | Visiva | 0 | 3 | |
| 55 | Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio? | | Visiva, documentale | 0 | 0 | |
| 56 | La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume? | | Visiva | 0 | 5 | |
| 57 | La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto? | | Visiva | 0 | 5 | |
| 58 | | Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso? | Visiva | 0 | 3 | |
| 59 | Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella? | | Visiva | 0 | 3 | |
| 60 | La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi? | | Visiva | 0 | 8 | |
| 61 | La cella di stordimento è ben illuminata? | | Visiva | 0 | 3 | |
| 62 | E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 63 | La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento? | | Visiva | 0 | 15 | |
| 64 | Si notano animali che incominciano a riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte? | | Visiva | 15 | 0 | |
| 65 | Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione (layout disposto in modo che le operazioni risultino essere "sempre avanti")? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 30 | |
| 66 | La catena di macellazione si svolge in un unico locale? | | Visiva, documentale (planimetria) | 16 | 0 | |
| 67 | | Le fasi di abbattimento, iugulazione, scuoiatura, eviscerazione sono effettuate almeno in zone della catena nettamente distinte in modo da non provocare contaminazione? | Visiva | 0 | 16 | |

| | | | | | | |
|----|---|--|-----------------------------------|----|----|--|
| 68 | Sono presenti più linee di macellazione? | | Visiva, documentale (planimetria) | 10 | 0 | |
| 69 | | Tali linee sono adeguatamente separate? | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 15 | |
| 70 | Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollecite? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 71 | Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura ed eviscerazione? | | Visiva | 12 | 0 | |
| 72 | Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente? | | Visiva | 17 | 0 | |
| 73 | Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili? | | Visiva | 17 | 0 | |
| 74 | Si notano contatti tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature? | | Visiva | 8 | 0 | |
| 75 | Si notano contatti tra le carni in osservazione/carni non idonee al consumo umano/sottoprodotti non commestibili e le carni idonee al consumo umano? | | Visiva | 23 | 0 | |
| 76 | Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione? | | visiva | 2 | 0 | |
| 77 | La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 78 | Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem? | | Visiva | 8 | 0 | |
| 79 | Lo stabilimento è riconosciuto per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica? | | Documentale | 16 | 0 | |
| 80 | La linea di lavorazione è la stessa? | | Visiva, documentale (planimetria) | 8 | 0 | |
| 81 | | Le operazioni riguardanti le diverse specie sono almeno separate nel tempo o nello spazio? | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 25 | |
| 82 | Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di selvaggina selvatica piccola? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 7 | |
| 83 | | Tali carcasse sono tenute correttamente nei previsti locali separati? | Visiva | 0 | 7 | |
| 84 | Le cassette, la carta contenuta nelle cassette e l'eventuale materiale di confezionamento vengono stoccate in un reparto o zona pulita? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 9 | |

| | | | | | | |
|-----|--|--|-----------------------------------|----|----|--|
| 85 | Le cassette sono nuove o almeno sanificate? | | Visiva | 0 | 11 | |
| 86 | Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente prima della loro utilizzazione? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 87 | E' presente un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione nelle celle? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 3 | |
| 88 | Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse (salvo nei casi di sezionamento a caldo)? | | Visiva | 8 | 0 | |
| 89 | Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C? | | Visiva | 0 | 8 | |
| 90 | Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni? | | Visiva, documentale (planimetria) | 3 | 0 | |
| 91 | Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate? | | Visiva | 14 | 0 | |
| 92 | Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità? | | visiva | 0 | 4 | |
| 93 | I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità? | | visiva | 0 | 4 | |
| 94 | I soffitti sono sufficientemente idonei? | | visiva | 0 | 3 | |
| 95 | Le celle hanno indicatori di temperatura? | | Visiva | 0 | 20 | |
| 96 | Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature? | | Visiva, documentale | 0 | 12 | |
| 97 | Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità? | | Visiva | 0 | 6 | |
| 98 | Gli angoli di giunzione sono arrotondati? | | Visiva | 0 | 5 | |
| 99 | Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 4 | |
| 100 | Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee? | | sensoriale, strumentale | 0 | 5 | |
| 101 | Esistono punti di colò dal soffitto? | | Visiva | 7 | 0 | |
| 102 | Nello stabilimento si procede alla congelazione delle carcasse? | | Visiva | 2 | 0 | |
| 103 | Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso? | | Visiva | 11 | 0 | |

| | | | | | | |
|-----|--|---|-----------------------------------|---|----|--|
| 104 | 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 | 16 | |
| 105 | | L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C? | Strumentale | 0 | 13 | |
| 106 | Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 3 | |
| 107 | | Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata? | visiva | 0 | 2 | |
| 108 | | I lavabi sono forniti anche di acqua calda? | tattile | 0 | 2 | |
| 109 | Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 20 | |
| 110 | Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 20 | |
| 111 | Esistono porte che danno all'esterno? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 1 | |
| 112 | | Sono lavabili e disinfettabili? | visiva | 0 | 4 | |
| 113 | | Hanno barriere antimosche? | visiva | 0 | 5 | |
| 114 | | Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso? | Visiva | 3 | 0 | |
| 115 | All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo? | | visiva | 1 | 0 | |
| 116 | | Sono lavabili e disinfettabili? | Visiva | 0 | 4 | |
| 117 | | Hanno le maniglie? | Visiva | 3 | 0 | |
| 118 | | Qualcuna è scomparsa? | Visiva | 2 | 0 | |
| 119 | Sono presenti finestre apribili? | | visiva | 1 | 0 | |
| 120 | | Sono in materiale lavabile e disinfettabile? | Visiva | 0 | 3 | |
| 121 | | Le finestre hanno barriere antimosche? | visiva | 0 | 5 | |
| 122 | I locali sono idoneamente rivestiti? | | visiva | 0 | 8 | |
| 123 | I locali sono idoneamente pavimentati? | | Visiva | 0 | 12 | |
| 124 | Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 10 | |
| 125 | Gli angoli di giunzione sono arrotondati? | | visiva | 0 | 3 | |

| | | | | | | |
|-----|---|---|-----------------------------------|----|----|--|
| 126 | I locali sono sufficientemente illuminati? | | visiva | 0 | 2 | |
| 127 | Sono presenti punti luce artificiali? | | visiva | 0 | 1 | |
| 128 | | Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere? | Visiva | 0 | 2 | |
| 129 | Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili? | | Visiva | 0 | 7 | |
| 130 | Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata? | | Visiva | 2 | 0 | |
| 131 | Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile? | | Visiva, documentale (planimetria) | 5 | 0 | |
| 132 | | Tale circuito è ben evidenziato? | visiva | 0 | 3 | |
| 133 | Esistono punti di colò dal soffitto? | | visiva | 5 | 0 | |
| 134 | Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 135 | | Sono dotate di acqua calda? | Visiva | 0 | 3 | |
| 136 | | La rubinetteria è manuale? | Visiva | 3 | 0 | |
| 137 | Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature? | | Visiva | 0 | 4 | |
| 138 | | Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli? | Visiva | 0 | 3 | |
| 139 | I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? | | visiva | 0 | 20 | |
| 140 | Si nota la presenza di strofinacci sporchi? | | Visiva | 7 | 0 | |
| 141 | Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità? | | visiva | 0 | 4 | |
| 142 | Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento? | | visiva | 3 | 0 | |
| 143 | Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti e sul soffitto? | | visiva | 2 | 0 | |
| 144 | Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti? | | visiva | 5 | 0 | |
| 145 | Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce? | | Visiva | 30 | 0 | |
| 146 | Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione? | | visiva | 4 | 0 | |

| | | | | | | |
|-----|--|---|-----------------------------------|---|----|--|
| 147 | | Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati? | visiva | 8 | 0 | |
| 148 | Il macello è <u>sfornito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue? | | Visiva, documentale (planimetria) | 4 | 0 | |
| 149 | | E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue? | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 20 | |
| 150 | Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 3 | |
| 151 | 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 III: RIFIUTI E S.O.A.

| | DOMANDA | ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA | MODALITA' DI CONTROLLO | SI | NO | |
|--|---------|--|------------------------|----|----|--|
|--|---------|--|------------------------|----|----|--|

| | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|-----------------------------------|----|----|--|
| 152 | Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano, determinano un rischio elevato di incroci, imbrattamenti o contaminazione delle carni? | | Visiva | 10 | 0 | |
| 153 | Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione? | | Visiva | 5 | 0 | |
| 154 | Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano determinano un rischio elevato di incroci, imbrattamenti o contaminazione delle carni? | | visiva | 15 | 0 | |
| 155 | Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA? | | Visiva | 5 | 0 | |
| 156 | Il momentaneo deposito delle pelli e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse? | | Visiva | 23 | 0 | |
| 157 | Esiste un deposito refrigerato per le pelli, zampe e visceri? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 12 | |
| 158 | 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 IV: SERVIZI IGIENICI | | | | | | |
| | DOMANDA | ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA | MODALITA' DI CONTROLLO | SI | NO | |

| | | | | | | |
|-----|--|--|-----------------------------------|---|----|--|
| 159 | I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori? | | Visiva, documentale (planimetria) | 0 | 5 | |
| 160 | Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda? | | visiva | 0 | 5 | |
| 161 | Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)? | | visiva | 0 | 15 | |
| 162 | Nei bagni sono presenti lavabi? | | visiva | 0 | 25 | |
| 163 | | Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno? | visiva | 0 | 4 | |
| 164 | | La rubinetteria è di tipo manuale? | visiva | 5 | 0 | |
| 165 | La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta? | | visiva | 0 | 10 | |
| 166 | Nel vano wc è disponibile la carta igienica? | | visiva | 0 | 5 | |
| 167 | Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)? | | visiva | 0 | 3 | |
| 168 | Le porte sono lavabili e disinfettabili? | | visiva | 0 | 3 | |
| 169 | La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia? | | visiva | 0 | 3 | |
| 170 | Esistono porte a scomparsa? | | visiva | 2 | 0 | |
| 171 | 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 | |
| 172 | Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria? | | visiva | 1 | 0 | |
| 173 | | L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno? | Visiva | 0 | 2 | |
| 174 | Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra? | | visiva | 0 | 1 | |

| | | | | | | |
|-----|--|-----------------------------------|--------|---|---|--|
| 175 | | E' dotata di barriera antimosche? | visiva | 0 | 4 | |
| 176 | I locali servizi sono idoneamente pavimentati? | | Visiva | 0 | 5 | |
| 177 | I locali servizi sono idoneamente rivestiti? | | Visiva | 0 | 5 | |
| 178 | Gli angoli di giunzione sono arrotondati? | | Visiva | 0 | 3 | |
| 179 | I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio? | | Visiva | 0 | 3 | |
| 180 | I locali servizi si presentano sufficientemente puliti? | | visiva | 0 | 8 | |
| 181 | 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 | |
|-----|--|--|------------------------|----|----|--|
| 182 | Esiste un vano spogliatoio? | | visiva | 0 | 25 | |
| 183 | Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti? | | visiva | 0 | 2 | |
| 184 | E' dotato di armadietti? | | visiva | 0 | 10 | |

| | | | | | | |
|-----|--|--|--------|---|---|--|
| 185 | | Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe? | visiva | 0 | 3 | |
| 186 | | Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti? | visiva | 0 | 2 | |
| 187 | | Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti? | visiva | 0 | 3 | |
| 188 | | Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile? | visiva | 0 | 2 | |
| 189 | | All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata? | visiva | 0 | 3 | |
| 190 | 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 |
|-----|--|--|---------------------------|----|----|-------|
| 191 | Il personale è idoneamente abbigliato? | | visiva | 0 | 10 | |
| 192 | Indossa idoneo copricapo? | | visiva | 0 | 3 | |
| 193 | Indossa stivali? | | Visiva | 0 | 2 | |
| 194 | | Sono impermeabili? | Visiva | 0 | 2 | |
| 195 | | Sono di colore chiaro? | Visiva | 0 | 2 | |
| 196 | Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo? | | visiva | 0 | 3 | |
| 197 | Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite? | | visiva | 0 | 4 | |
| 198 | Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto? | | visiva | 3 | 0 | |
| 199 | Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia? | | visiva | 10 | 0 | |
| 200 | I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta? | | visiva | 0 | 8 | |
| 201 | E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette? | | visiva | 3 | 0 | |
| 202 | Si nota personale che mangia durante il lavoro? | | Visiva | 2 | 0 | |
| 203 | Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato | | | | | |

| CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI | | | | | | |
|--|--|---|-----------------------------------|-----|----|--|
| | DOMANDA | ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA | MODALITA' DI CONTROLLO | SI | NO | |
| 204 | Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno? | | Documentale | 20 | 0 | |
| 205 | Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno? | | Documentale | 40 | 0 | |
| 206 | Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno? | | Documentale | 75 | 0 | |
| 207 | Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno? | | Documentale | 120 | 0 | |
| 208 | Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno? | | Documentale | 150 | 0 | |
| 209 | Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente? | | Documentale | 5 | 0 | |
| 210 | | L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione? | Documentale | 0 | 25 | |
| 211 | Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem? | | Visiva, documentale | 10 | 0 | |
| 212 | | L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione? | Documentale | 0 | 25 | |
| 213 | L'ampiezza della struttura è insufficiente, tale da provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione? | | Visiva, documentale (planimetria) | 20 | 0 | |
| 214 | L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE? | | documentale | 80 | 0 | |
| CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI | | | | | | |
| | DOMANDA | ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA | MODALITA' DI CONTROLLO | SI | NO | |
| 215 | | L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA? | documentale | 15 | 0 | |

| | | | | | | |
|---|--|---|-------------------------------|-----------|-----------|--------------|
| 216 | L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale? | | documentale | 55 | 0 | |
| 217 | L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale? | | documentale | 40 | 0 | |
| 218 | L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza? | | documentale | 25 | 0 | |
| 219 | L'impresa è certificata ISO 9001? | | documentale | 0 | 2 | |
| 220 | L'impresa è certificata ISO 20000? | | documentale | 0 | 4 | |
| 221 | 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 | | | | | |
| | | | | | | |
| CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI | | | | | | |
| | DOMANDA | ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA | MODALITA' DI CONTROLLO | SI | NO | Punti |

| | | | | | | |
|-----|--|--|--|-----|---|--|
| 222 | Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione? | | | 100 | 0 | |
| 223 | Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione? | | | 250 | 0 | |
| 224 | Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo? | | | 25 | 0 | |
| 225 | Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti? | | | 25 | 0 | |
| 226 | In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti? | | | 25 | 0 | |
| 227 | 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 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 |
|--|---------|--|------------------------|----|----|-------|
|--|---------|--|------------------------|----|----|-------|

| | | | | | |
|-----|---|--|--|---|--|
| 228 | <p>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)</p> | | documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA) | | |
| | | | | | |
| | | | TOTALE | 0 | |