

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MACELLO UNGULATI DOMESTICI

REV. 3.1 DEL 28/04/17

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello è dotato di stalle di sosta?		Visiva, documentale (planimetria)	0	23	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	6	
3	Sono divise per specie animale?		Visiva, documentale	0	8	
4	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per indole, origine, sesso in modo da evitare che possano ferirsi reciprocamente?		Visiva	0	3	
5	Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
6	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	5	
7	Le pareti o le chiusure presentano spuntoni che possano provocare ferite?		Visiva	3	0	
8	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	4	
9	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	4	
10	Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?		Visiva	0	6	
11	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	3	
12	Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?		Visiva	0	3	
13	Il macello è fornito di materiale da lettiera per gli animali che vengono ricoverati di notte?		Visiva	0	2	
14	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	8	
15		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	8	
16	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	7	

17		Le acque reflue dalle stalle potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	3	0	
18	La ventilazione è adeguata tenuto conto della specie e della razza degli animali?		Visiva	0	5	
19	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	4	
20		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva	0	3	
21	Sono dotate di impianto di docce per rinfrescare gli animali?		Visiva	0	3	
22	Il macello ha recinti di attesa?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
23	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva	0	6	
24	Sono divise per specie animale?		Visiva, documentale	0	7	
25	Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e, se possibile, disinfettati?		Visiva	0	3	
26	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	3	
27	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	3	
28	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	3	
29	Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?		Visiva	0	3	
30	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	2	
31	Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?		Visiva	0	2	
32	Presentano ripari o zone ombrose?		Visiva	0	4	
33	Nei recinti vi è il rischio che gli animali siano esposti a pericoli fisici o chimici?		Visiva	6	0	
34	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	7	
35		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	7	

36	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	4	
37		Le acque reflue potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	2	0	
38	L'ampiezza delle stalle di sosta e/o dei recinti è tale da ostacolare la visita ante mortem e l'identificazione degli animali?		Visiva	10	0	
39	Ponti, rampe e passerelle per il trasferimento degli animali sono provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione per gli animali?		Visiva	0	5	
40	Le rampe di accesso o di uscita hanno pavimenti sdruciolevoli?		Visiva	5	0	
41	Le rampe di accesso o di uscita presentano la minima inclinazione per quanto possibile?		Visiva	0	2	
42	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo che questi non possano ferirsi, evitando la presenza di spuntoni?		Visiva	0	3	
43	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie?		Visiva	0	2	
44	E' presente un carrello per il trasporto degli animali che non si possono muovere?		Visiva	0	7	
45	Tutti gli animali presenti recano il prescritto marchio d'identificazione?		Visiva	0	13	
46	Sono presenti stalle o recinti separati per animali malati o sospetti?		visiva, documentale (planimetria)	0	15	
47		Sono divise per specie animale?	Visiva	0	3	
48		Sono chiudibili a chiave?	Visiva	0	2	
49		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	7	
50		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	8	
51		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali?	Visiva	0	4	
52	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	5	
53	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	7	
54	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	3	0	
55		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	5	
56	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	10	0	

57	Durante lo scarico e la conduzione si notano comportamenti dolorosi per gli animali?		Visiva	14	0	
58	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di pungoli?		Visiva	15	0	
59	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di apparecchi a scarica elettrica?		Visiva	3	0	
60		L'uso di tale apparecchi può definirsi troppo frequente e quindi stressante?	Visiva	11	0	
61		Le scariche durano più di due secondi?	visiva	9	0	
62		Le scariche sono applicate anche in regioni diverse dai muscoli posteriori?	Visiva	9	0	
63	Durante lo scarico e la conduzione gli animali vengono percossi?		Visiva	14	0	
64	Durante lo scarico e la conduzione agli animali viene torta o schiacciata la coda?		Visiva	14	0	
65	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Visiva	0	15	
66	Prendendo a caso alcuni 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	30	
67	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	15	
68	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	15	

69	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	12	
70	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	12	
71	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	
72		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	25	
73	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	12	0	
74	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	12	

75	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	12	
76	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	12	
77	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	14	
79	Prendendo a caso alcuni solipedi presenti nell'azienda o già macellati si rileva che erano in possesso del passaporto con l'assicurazione che erano destinati al consumo umano?		documentale	0	25	
80	Il macello è dotato di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
81	Il macello è dotato di un sistema per la raccolta e lo smaltimento del letame prodotto nelle stalle o sui camion?		Visiva	0	4	
82	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
83	Esistono dispositivi per l'immobilizzazione degli animali prima dello stordimento?		Visiva	0	7	

84		L'immobilizzazione è comunque efficace in modo da non provocare dolore sofferenze, agitazioni, ferite e contusioni?	Visiva	0	6	
85		Si notano tempi troppo prolungati tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?	Visiva	4	0	
86	Lo stordimento è effettuato con metodi idonei?		Visiva	0	25	
87	Lo stordimento viene effettuato con proiettile captivo?		Visiva	0	2	
88	Il tipo di pistola e proiettile sono adeguati per la specie e categoria di animale trattato?		Visiva	0	9	
89	Vengono macellati bovini?		Visiva	1	0	
90		I bovini vengono colpiti dietro le corna?	Ispettiva	8	0	
91	Vengono macellati bovini di età superiore ai 48 mesi (o 30 mesi se provenienti da alcuni Paesi)?		documentale	1	0	
92		Il macello è dotato di pistola idonea al successivo prelievo per il test della BSE?	Visiva	0	4	
93	Sono presenti pistole di riserva?		Visiva	0	4	
94		Le pistole di riserva sono tenute a portata dell'operatore?	Visiva	0	2	
95	Un unico operatore esegue lo stordimento, l'impastoimento, il sollevamento ed il dissanguamento di un capo?		Visiva	6	0	
96		Queste fasi vengono eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare ad un altro animale?	Visiva	0	11	
97	Vengono regolarmente colpiti i punti esatti?		Visiva	0	6	
98	L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo?		Visiva	0	3	
99	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva	2	0	
100	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	9	
101	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	3	
102	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
103	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	2	
104		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	

105	I suini vengono precedentemente bagnati?		Visiva	0	4	
106	Gli elettrodi sono ben posizionati in modo da consentire facilmente alla corrente di attraversare l'encefalo?		Visiva	0	9	
107	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva	2	0	
108	La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?		Strumentale	0	9	
109	La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?		Visiva	0	8	
110		Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	6	
111		Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?	Visiva	0	4	
112	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?		Visiva	0	4	
113	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano subire compressioni al petto?		Visiva	0	4	
114	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali restino in piedi prima di perdere i sensi?		Visiva	0	4	
115	La cella di stordimento è ben illuminata?		Visiva	0	3	
116	Il macello è dotato di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
117		Tali strutture sono presenti per ogni linea di macellazione destinate a specie diverse?	Visiva	0	3	
118	Il macello è dotato di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
119	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	8	
120	Nell'impianto vengono effettuate macellazioni rituali?		Visiva	22	0	
121		Gli animali vengono ben immobilizzati prima di procedere alla macellazione per evitare dolore sofferenza ed eccitazione?	Visiva	0	15	
122	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		visiva	0	7	

123		All'interno di tale struttura esiste un armadio di sicurezza o cassaforte dove custodire i bolli?	visiva	0	7	
124	Al momento dell'ispezione, le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del personale incaricato dei controlli ufficiali ?		Visiva	0	70	
125	Nel macello si procede alla congelazione di carcasse?		Visiva	1	0	
126		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	13	0	
127	Nel macello alcune carni vengono confezionate?		visiva	1	0	
128		Il deposito di dette carni avviene unitamente a quelle non confezionate?	Visiva	3	0	
129		Il deposito dei materiali per il confezionamento garantisce l'igienicit� degli stessi?	Visiva	0	4	
130	Il macello � <u>sfornito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
131		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
132	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se s�, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO GROSSI RUMINANTI E SOLIPEDI)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
133	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
136	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
137	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
138	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	11	0	
139	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
140	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	4	
141		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
142	Le pareti vicine alla postazione di abbattimento sono continuamente irrorate d'acqua corrente?		Visiva	0	2	
143	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
144	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
145		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
146	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
147	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	6	0	
148	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	15	
149		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	9	
150	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	

151		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	2	
152		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
153	Le zampe e la testa vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	2	
154	Le zampe e la testa vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	2	
155	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	3	
156	La toelettatura delle teste è effettuata in una zona a parte?		Visiva	0	3	
157	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
158		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	3	0	
159	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci e degli intestini?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
160		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	6	
161	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
162	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	5	0	
163	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	18	
164	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
165	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	3	0	
166	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	3	0	

167	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	3	0	
168	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
169	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	3	0	
170	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
171	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
172	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
173	Le tonsille dei bovini e dei solipedi sono correttamente ed igienicamente asportate?		Ispettiva	0	3	
174	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili/le carni trattenute in osservazione/le carni dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	8	0	
175	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
176	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	6	
177	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
178		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
179		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
180		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
181	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
182		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
183		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
184		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
185		Sono presenti finestre apribili?	visiva	1	0	

186		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
187		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
188	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
189	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
190	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
191	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
192	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
193	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
194		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
195	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
196	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
197	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
198	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
199		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	
200		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
201	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
202		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	
203	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
204		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
205	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
206	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	20	
207	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
208	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	

209	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
210	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
211	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
212	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
213	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	4	
214	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
215		Si presentano puliti?	Visiva	0	4	
216	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
217	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
218	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
219		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
220	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
221		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
222		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
223	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
224	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
225	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
226	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	

227	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
228	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
229	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
230		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
231	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
232	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
233	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
234	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
235	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
236	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
237	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
238	Le carcasse in attesa dell'esito delle analisi per la BSE, sono tenute in disparte in una cella apposita?		Visiva	0	7	
239	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	
240	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	10	
241	La quantità di bolli apposti è tale da assicurare che per ogni pezzo tagliato della carcassa ne figurino almeno uno?		Visiva	0	4	
242	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
243	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
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 I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O			Punti
				SI	NO	
245	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
246	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
247	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
248	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	11	0	
249	La iugulazione viene effettuata entro 10 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
250	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	5	
251		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
252	Le pareti vicine alla postazione di abbattimento sono continuamente irrorate d'acqua corrente?		Visiva	0	2	
253	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
254	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
255		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
256	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	14	
257	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	9	0	
258	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	7	0	
259	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	15	
260		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	8	

261	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
262	Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?		visiva	0	2	
263	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	1	
264	Le operazioni di stordimento, dissanguamento ed eviscerazione vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	18	
265	Le operazioni di depilazione sono efficaci?		Visiva	0	5	
266	Per la depilazione ci si avvale di macchine automatiche?		Visiva	0	2	
267		Esiste una macchina per la graffiatura in orizzontale della carcassa?	Visiva	0	2	
268		Esiste una macchina per la graffiatura in verticale della carcassa?	Visiva	0	2	
269		Esiste un tunnel per la flambatura?	Visiva	0	2	
270	Dopo essere stati privati delle setole, le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
271	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
272		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	4	0	
273	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento?		Ispettiva	3	0	
274	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
275	E' uso legare gli intestini prima dell'eviscerazione?			0	2	
276	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
277	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
278	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
279	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	

280	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	6	
281	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
282		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	3	
283		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
284		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
285	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
286		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
287		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
288		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
289	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
290		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
291		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
292	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
293	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
294	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
295	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
296	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
297	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
298		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
299	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
300	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
301	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
302	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
303		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	

304		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
305	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
306		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
307	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
308		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	2	
309	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	
310	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	18	
311	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
312	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
313	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
314	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
315	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
316	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
317	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
318	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	3	
319	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
320		Si presentano puliti?	Visiva	0	3	
321	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
322	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	

323		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
324	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
325		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
326		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
327	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
328	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
329	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
330	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
331	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
332	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
333	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
334		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
335	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
336	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
337	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
338	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
339	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
340	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
341	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
342	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
343	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	10	

344	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
345	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
346	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 I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO			Punti
				SI	NO	
347	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
348	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
349	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
350	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	10	0	
351	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
352	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	4	
353		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
354	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
355	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
356		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
357	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	13	
358	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
359	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	6	0	
360	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	15	
361		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	8	
362	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	

363		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	2	
364		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
365	Le zampe vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	2	
366	Le zampe vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	2	
367	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	3	
368	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
369		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	4	0	
370	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
371		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	6	
372	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
373	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	5	0	
374	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	19	
375	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
376	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	3	0	
377	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	3	0	

378	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	3	0	
379	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
380	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	2	0	
381	Le teste e le zampe sono manipolate in modo da evitare contaminazioni?		Visiva	0	8	
382	Le zampe sono lasciate sottopelle?		Visiva	2	0	
383		Sono almeno coperte per evitare il contatto diretto con la carcassa?	Visiva	0	3	
384	Si notano contatti tra le parti di animale non ancora sottoposti a ispezione post mortem e parti di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
385	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
386	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
387	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
388	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	5	
389	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
390		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	2	
391		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
392		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
393	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
394		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
395		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
396		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
397	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
398		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	

399		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
400	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
401	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
402	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
403	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
404	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
405	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
406		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
407	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
408	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
409	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
410	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	4	
411	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
412		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
413		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
414	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
415		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
416	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
417		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	2	
418	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	
419	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	18	
420	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
421	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
422	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	

423	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
424	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
425	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
426	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
427	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	2	
428	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
429		Si presentano puliti?	Visiva	0	2	
430	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
431	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
432		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
433	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
434		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
435		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
436	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
437	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
438	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
439	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
440	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	

441	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
442	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
443		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
444	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
445	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
446	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
447	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
448	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
449	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
450	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
451	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
452	La quantità di bolli apposti è sufficiente?		Visiva	0	3	
453	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
454	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
455	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: RIFIUTI, S.O.A., M.S.R.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
456	Si notano ritardi nell'allontanamento delle parti non idonee al consumo umano dal reparto pulito dello stabilimento?		Visiva	13	0	
457	La conservazione e lo smaltimento delle parti non idonee al consumo umano è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		visiva	0	15	
458	Vengono prodotti MSR?		visiva	5	0	
459		Le operazioni per la rimozione dei materiali specifici a rischio avviene secondo i canoni stabiliti dalla normativa?	Ispettiva	0	25	
460		La rimozione, separazione e marchiatura dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?	Visiva	0	25	
461		Si notano momenti di contatto tra i materiali specifici a rischio e le parti della carcassa o organi destinati al consumo umano?	Visiva	23	0	
462		Si notano ritardi nell'allontanamento dei materiali specifici a rischio dai locali di produzione?	Visiva	13	0	
463		La conservazione e lo smaltimento dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?	Visiva	0	12	
464		Sulle teste dei bovini di età superiore ai 30 mesi si rileva la presenza di fori di ingresso del proiettile captivo privi del tappo?	Visiva	12	0	
465	La conservazione e lo smaltimento dei S.O.A. è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		Visiva	0	7	
466	Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?		Visiva	5	0	
467	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 III: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
468	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
469	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
470	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
471	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
472		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
473		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
474	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
475	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
476	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
477	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
478	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
479	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
480	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	
481	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
482		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

483	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
484		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
485	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
486	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
487	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
488	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
489	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
490	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 IV: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
491	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
492	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
493	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
494		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
495		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
496		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
497		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
498		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
499	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 V: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLL O	SI	NO	Punti
500	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
501	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
502	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
503		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
504		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
505	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
506	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
507	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
508	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
509	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
510	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
511	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
512	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 VI: 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
513	Lo stabilimento macella bovini?		Visiva	2	0	
514		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 bovini/anno?	Documentale	20	0	
515		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 e i 5.000 bovini/anno?	Documentale	40	0	
516		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 bovini/anno?	Documentale	80	0	
517		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 bovini/anno?	Documentale	##	0	
518		Mediamente vengono macellati più di 50.000 bovini/anno?	Documentale	##	0	
519	Lo stabilimento macella solipedi?		Visiva	2	0	
520		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 solipedi/anno?	Documentale	20	0	
521		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 ed i 5.000 solipedi/anno?	Documentale	40	0	
522		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 solipedi/anno?	Documentale	80	0	
523		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 solipedi/anno?	Documentale	##	0	
524		Mediamente vengono macellati più di 50.000 solipedi/anno?	Documentale	##	0	
525	Lo stabilimento macella suini?		Visiva	2	0	
526		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 suini/anno?	Documentale	20	0	
527		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 suini/anno?	Documentale	40	0	
528		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 suini/anno?	Documentale	80	0	
529		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 suini/anno?	Documentale	##	0	
530		Mediamente vengono macellati più di 100.000 suini/anno?	Documentale	##	0	
531	Lo stabilimento macella ovicapriini?		Visiva	2	0	
532		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 ovicapriini/anno?	Documentale	20	0	
533		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 ovicapriini/anno?	Documentale	40	0	
534		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 ovicapriini/anno?	Documentale	80	0	
535		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 ovicapriini/anno?		##	0	

536		Mediamente vengono macellati più di 100.000 ovicapri/anno?	Documentale	##	0	
537	Il macello è autorizzato anche alla manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica?		Visiva, documentale	15	0	
538		Le operazioni riguardanti le diverse specie di selvaggina sono separate nel tempo o nello spazio?	Visiva	0	11	
539		Le carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica, sono tenute correttamente separate nei previsti locali da utilizzarsi per il loro ricevimento e magazzinaggio?	Visiva	0	12	
540	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
541	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
542		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
543	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
544	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
545	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
546	Il numero del personale addetto ai controlli ufficiali rapportato alla velocità della catena di macellazione è sufficiente per consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
547	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
548	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
549	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
550	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			##	0	
551	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			##	0	
552	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
553	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
554	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
555	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 VIII: 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
556	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	