

CHECK LIST PER MERCATO ITTICO E IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE

REV. 3.1 DEL 28/04/17

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nel mercato operano varie imprese concessionarie?		Visiva, documentale	15	0	
2	Le imprese sono più di 10?		Visiva, documentale	4	0	
3	Tutte le imprese sono dotate di proprie strutture espositive e/o per la conservazione della merce?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
4		Le varie imprese operano esclusivamente in zone o box ben distinti e chiusi senza soluzione di continuità tra loro?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
5	Ogni operatore dispone di un proprio percorso entrata/uscita della merce?		visiva	8	0	
6		Il flusso della merce in entrata alle varie imprese ed in uscita dalle stesse si incrocia con il flusso degli acquirenti?	visiva	10	0	
7	Per l'ingresso e l'uscita dei prodotti della pesca dallo stabilimento, viene utilizzata lo stesso accesso?		Visiva, documentale (planimetria)	18	0	
8		Le operazioni di ingresso ed uscita della merce vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	13	
9	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	

10	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
11	Per l'ingresso delle merci, esiste un'accesso strutturato in modo da permettere lo scarico diretto dai mezzi di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
12	Tale accesso ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	4	
13	Al momento del controllo, sono in corso operazioni di scarico del pescato?		Visiva	0	3	
14		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	

15		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
16		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo scarico?	Visiva	8	0	
17		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo scarico?	Visiva	7	0	
18	Lo stabilimento è posizionato in modo che possa ricevere i prodotti della pesca direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
19	Al momento del controllo, sono in corso operazioni di scarico del pescato?		Visiva	0	3	
20		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
21		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
22		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo sbarco?	Visiva	8	0	
23		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo sbarco?	Visiva	7	0	
24	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
25	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
26	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca freschi da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
27	Sono effettivamente conservati ad una temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente?		Visiva, strumentale	0	22	
28	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
29		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	

30		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
31		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
32		All'interno di esse i prodotti ittici sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
33		I prodotti ittici non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
34		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
35		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
36		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
37		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
38		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
39		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
40		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
41		I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle?	visiva	0	3	
42		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
43	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
44		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
45		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
32		All'interno di esse i prodotti ittici sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
33		I prodotti ittici non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
47		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
48	Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?		Visiva	2	0	

49		I contenitori utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3		
50	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca congelati o comunque da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0		
51	Al momento del controllo risultano effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?		Visiva, strumentale	0	22		
52	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi utilizzati per il deposito allo stato di congelamento dei prodotti della pesca in arrivo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8		
53			Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
54			Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
55			Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
58			Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
59			Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
60			Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
61			Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
62			Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
63			I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
64			Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
65			I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle?	visiva	0	3	
66	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5		
67			Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

68		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
70		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
71	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca scongelati o in fase di scongelamento?		Visiva, documentale	5	0	
75		Le modalità di esposizione possono indurre a confonderli con prodotti della pesca freschi?	Visiva	18	0	
73		Sono comunque conservati ad una temperatura di refrigerazione?	Visiva, strumentale	0	13	
74		Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?	Visiva	2	0	
76	Alcune imprese/l'impresa procedono alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi?		visiva, documentale	5	0	
77		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
78		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
79	Alcune imprese/l'impresa procedono alla macellazione e dissanguamento di pesci?		visiva	8	0	
80	Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
81	I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?		Visiva	0	5	
82	Il sangue viene raccolto?		Visiva	0	4	
83	Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?		Visiva	0	5	
84		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
85	Alcune imprese/l'impresa procedono alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
86		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	

87	Alcune imprese/l'impresa procedono alla conservazione in vita di crostacei o pesci?	Visiva	3	0	
88	Sono presenti più vasche?	Visiva	2	0	
89	La stessa acqua circola in tutte le vasche?	Visiva	4	0	
90	Gli animali sono divisi per gruppi omogenei (crostacei, pesci, cefalopodi etc)?	Visiva	0	7	
91	Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?	Visiva	5	0	
92	Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?	Visiva	5	0	
93	Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?	Visiva	15	0	
94	I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesse?	Visiva	0	4	
95	Si rileva negli animali la presenza di comportamenti riconducibili a stress o che lo possono provocare (ad es. tentato cannibalismo, mutilazioni etc)?	Visiva	15	0	
96	La ripartizione degli animali nelle vasche è effettuata per provenienza in modo da non confondere partite diverse ed assicurare così la rintracciabilità?	Visiva	15	0	
97	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?	Visiva	0	6	
98	La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?	Visiva	0	7	
99	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?	visiva	0	50	
100	L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	20	
101	L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	

102		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	50	
103		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
104	Alcune imprese/l'impresa detengono molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
105		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM?	Visiva	0	40	
106		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
107		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
108		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
109		Si rileva la presenza di datteri di mare?	Visiva	250	0	
110	Nello stabilimento è presente una struttura riservata al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria	0	22	
111		Si può chiudere a chiave?	Visiva	0	6	
112	Nello stabilimento è presente una struttura riservata al deposito refrigerato dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria	0	22	
113		Si può chiudere a chiave?	Visiva	0	6	
114	Alcune imprese/l'impresa utilizzano ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	1	0	
115		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
116		Le modalità di produzione e/o conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	2	0	
117		Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione di prodotti della pesca freschi, conservati sotto ghiaccio, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	

118	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. spogliatoi posti a distanza dai locali nei quali si svolgono le operazioni mercatali)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
119	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
120		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
121		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
122		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
127	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
128		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
129		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
130	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
131	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
132	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
133	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
134	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
135	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
136		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
137	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
138	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature similari in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
139		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	4	
140		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	2	

141	Nell'impresa vengono utilizzate attrezzature mobili (carrelli, appendini, etc)?		Visiva	1	0	
142		Esiste una zona distinta destinata al lavaggio di tali attrezzature?	Visiva, documentale	0	9	
143		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	5	
144	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali operativi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
145		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
146		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
147	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
148		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
149	Esiste un circuito di acqua di mare?		visiva	3	0	
150		E' acqua pulita?	visiva	0	16	
151	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	7	0	
152	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali operativi?		visiva	0	3	
153	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
154	Alcune imprese/l'impresa hanno una postazione adibita ad ufficio ad uso interno nei locali di deposito?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
155	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
156		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
157	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
158		E' pavimentata in modo da evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	

159		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
160		Esistono uno o più contenitori di rifiuti?	visiva	0	2	
161		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
162		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti?	visiva	2	0	
163		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
164	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
165	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
166	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
167	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
168		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
169	Si rileva un eccessivo affollamento di persone?		visiva	13	0	
170	Gli acquirenti possono entrare a diretto contatto con i prodotti ittici?		visiva	6	0	
171	Si rilevano prodotti della pesca freschi con caratteristiche di freschezza non compatibili con il consumo umano?		ispettiva	45	0	
172	Si rileva la presenza di pesci tossici appartenenti alle famiglie Tetrodontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	300	0	
173	Si trovano prodotti della pesca posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
174	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	17	
175	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
176	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
177	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
178	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
179	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
180	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	

181	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletti) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	
182	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
183	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
184		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
185		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
186		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
187		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
188	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
189		Risultano a norma?	visiva	0	4	
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 +10, -10 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	
191	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
192	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
193	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
194	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
195		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
196		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
197	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
198	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
199	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
200	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
201	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
202	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
203	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	
204	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
205		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

206	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
207		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
208	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
209	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
210	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
211	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
212	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
213	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	
214	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
215	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
216	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
217		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
218		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
219		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
220		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
221		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
222	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
223	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
224	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
225		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
226		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
227	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
228	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
229	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
230	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
231	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
232	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
233	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
234	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
235	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	20	0	
236	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	40	0	
237	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 2.000 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	60	0	
238	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	80	0	
239	Nel mercato sono introdotti prodotti ittici provenienti da aree di pesca diverse dalla zona FAO 37 (Mar Mediterraneo)?		documentale	45	0	
240	Alcune imprese/l'impresa esportano i prodotti verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
241		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
242	Alcune imprese/l'impresa non esporta ma commercializzano i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
243	I prodotti della pesca trattati non vengono esportati né commercializzati in ambito nazionale ma sono avviati sul mercato regionale?		documentale	35	0	
244	I prodotti della pesca trattati sono avviati sul mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
245	Il mercato è certificato ISO 9001?		documentale	0	2	
246	Il mercato è certificato ISO 20000?		documentale	0	4	

247	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
248	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
249	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
250	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
251	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
252	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
253	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
254	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 GENERALE				0