

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MOLINI

REV. 3.1 DEL 28/04/17

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
4	Viene introdotto mais?		Visiva, documentale	3	0	
5		Viene sottoposto a vagliatura?	Visiva	0	7	
6	Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
7		La buca è sufficientemente protetta da acque piovane, acque luride o di lavaggio?	Visiva	0	5	
8	Lo stabilimento utilizza un tunnel per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
9		Il tunnel è dotato di impianto di aspirazioni delle polveri?	Visiva	0	5	
10	Il deposito delle materie prime avviene in modo sufficientemente igienico?		visiva	0	3	
11	Le materie prime sono conservate in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
12	In ogni caso si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
13	Le aree di deposito risultano essere sufficientemente fresche e asciutte?		Visiva	0	10	
14	Sono presenti silos orizzontali e/o verticali?		Visivo	0	5	
15	La loro forma può permettere una non perfetta estrazione del cereale?		Visivo	5	0	

16	Presentano barriere per evitare l'ingresso di insetti, roditori, uccelli ed altri animali?		Visivo	0	5	
17	All'interno la ventilazione è adeguata?		Visivo	0	3	
18	Si rileva la presenza di muffe, umidità o condensa?		Visivo	5	0	
19	L'illuminazione è sufficiente per l'attuazione di controlli ed ispezioni?		Visivo	0	4	
20	Vi è la possibilità di accedere alla sommità delle celle per effettuare ispezioni e prelevare campioni di cereale?		Visivo	0	5	
21	I silos sono ben identificati?		Visivo	0	3	
22	I cereali sono sottoposti a fumigazioni?		Visivo	0	2	
23	Al momento dell'ispezione vi sono silos vuoti?		Visivo	0	1	
24		All'interno si rileva la presenza di residui ed impurità minute?	Visivo	5	0	
25	Alcuni cereali sono sottoposti a trattamento termico?		Visivo	0	2	
26	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria	0	16	
27	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante l'ispezione?		Documentale	0	5	
28	Il personale è numericamente sufficiente in relazione alle attività in atto?		Documentale Visiva	0	20	
29	Lo stabilimento si avvale di un programma computerizzato di gestione automatica delle produzioni?		Visiva	0	25	
30	Lo stabilimento procede alla miscelazione di ingredienti?		Visiva	4	0	
31	La miscelazione è automatizzata tramite l'utilizzazione di macchinari?		Visiva	0	3	
32		La miscelazione avviene con miscelatore orizzontale?	Visiva	0	25	

33	La miscelazione è manuale?		Visiva	3	0	
34		La dosatura manuale dei microcomponenti è attuata in maniera sufficientemente idonea?	Documentale Visiva	0	20	
35	Le modalità operative garantiscono sufficientemente l'omogeneità della miscelazione?		Documentale	0	20	
36	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
37		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
38		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
39		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
40	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
41		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
42		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
43		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
44	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
45		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
46		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
47	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
48	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
49	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
50	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
51	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
52	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
53	Gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili?		Visiva	0	10	
54	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	

55	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
56	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
57	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
58	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
59		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
60		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
61	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
62		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
63	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
64	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
65	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
66		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	

67	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
68	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente resistenti in relazione al tipo di sfarinato inglobato?		Visiva	0	10	
69	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente puliti?		Visiva	0	10	
70	Esistono uno o più locali adibiti a deposito dei prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
71		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
72		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
73		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
74	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
75	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
76		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
77	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?		visiva	20	0	
78	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
79		La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?	visiva	0	2	
80		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
81		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
82		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?	visiva	0	2	
83		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	

84		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
85		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
86	Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
87		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
88		Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?	visiva	6	0	
89		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
91	E' presente il manuale di autocontrollo (HACCP)?		Visiva, documentale	0	25	
92	L'autocontrollo prevede la procedura per il controllo infestanti?		Visiva, documentale	0	10	
93		E' presente la procedura per la derattizzazione?	Visiva, documentale	0	8	
94	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
95	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
96	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	15	0	
97	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
98	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
99	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
100	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
101	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
102	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
103	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
104	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
105	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	

106	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO III: RIFIUTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
107	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
108		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
109		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
110		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
111	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
112	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
113	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
114	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
115	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
116		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
117		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
118	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
119	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
120	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
121	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
122	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
123	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
124	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	
125	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
126		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	

127	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
128		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
129	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
130	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
131	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
132	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
133	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
134	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	
135	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
136	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva	5	0	
137	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
138	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
139		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
140		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
141		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
142		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
143		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
144	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
145	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
146	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
147	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
148		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
149		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
150	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
151	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
152	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
153	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
154	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
155	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
156	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
157	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
158	Lo stabilimento produce alimenti per uso umano?		Visiva, documentale	40	0	
159		Lo stabilimento è regolarmente registrato ai sensi del Reg. CE 852/04?	Documentale	0	60	
160	Lo stabilimento produce mangimi?		Visiva, documentale	40	0	
161		Lo stabilimento è regolarmente registrato ai sensi del Reg CE 183?	Documentale	0	60	
162	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
163	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate?		documentale	50	0	
164	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 5.000 tonnellate?		documentale	80	0	
165	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale superiore alle 5.000 tonnellate?		documentale	100	0	
166	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
167	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
168	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
169	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
170	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
171	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

172	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
173	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
174	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
175	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
176	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
177	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
178	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
179	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
180	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	