

**SCHEDA CHECK LIST PER MACELLO CUNICOLO E MACELLO
PICCOLA SELVAGGINA SELVATICA**

REV. 0 DEL 01/07/07

DENOMINAZIONE IMPRESA :

O.S.A. :

VIA:

N.

COMUNE :

N. RICONOSCIMENTO :

COMPONENTI
DEL GRUPPO
OPERATORE:

ANNOTAZIONI :

LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello ha almeno un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
2		Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?	visiva, documentale	0	3	
3		Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?	Visiva	0	5	
4		Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?	Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
5		Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?	Visiva	0	6	
6		I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?	Visiva	0	2	
7		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	3	
8		Tali dispositivi sono	Visiva	0	3	

		funzionanti?				
9		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
10		La ventilazione è adeguata?	Visiva	0	3	
11		La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?	Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
13	L'ampiezza dei locali di ricevimento è tale da permettere agevolmente la visita ante mortem?		Visiva	0	8	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	15	
16	Il macello è dotato di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
17	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	5	
18		Tale contenimento è efficace in modo da non provocare dolore sofferenze, agitazioni, ferite e contusioni?	Visiva	0	5	
19	Lo stordimento è effettuato con metodi idonei?		Visiva	0	50	
20	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva, documentale	0	0	
21		L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente	Visiva, documentale	0	3	

		elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?				
22		E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?	Visiva	0	3	
23		E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?	Visiva	0	2	
24		E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?	Visiva	0	5	
25		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	3	
26		Gli elettrodi vengono posizionati in modo corretto da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo?	Visiva	0	5	
27		Il flusso di corrente viene facilitato da una preventiva umidificazione del pelo?	Visiva	0	3	
28	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva, documentale	0	0	
29		La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?	Visiva	0	5	
30		La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?	Visiva	0	5	
31		Tale dispositivo è munito di segnale	Visiva	0	3	

		d'allarme acustico e luminoso?				
32		Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?	Visiva	0	3	
33		La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?	Visiva	0	8	
34		La cella di stordimento è ben illuminata?	Visiva	0	3	
35	Lo stordimento viene effettuato mediante commozione cerebrale?		Visiva, documentale	2	0	
36		La percussione avviene con un mezzo meccanico?	Visiva, documentale	0	8	
37		Se la percussione è meccanica, l'operatore accerta ogni volta che lo strumento sia posto in posizione corretta?	Visiva	0	10	
38		Se la percussione è meccanica, la cartuccia utilizzata riesce ad imprimere una forza adeguata?	Visiva	0	15	
39		Si riscontrano accidentali fratture del cranio?	Visiva	8	0	
40		Se la percussione è manuale la forza e le modalità sono idonee?	Visiva	0	8	
41	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	0	20	
42	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
43	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	15	
44	Si notano animali che incominciano a riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	0	15	

45	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	15	0	
46	Esiste una divisione tra la zona dove sono presenti gli animali in attesa e la postazione di stordimento?		Visiva	0	10	
47	Il macello dispone di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
48	Il layout del macello è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
49	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	25	
50	Le operazioni di abbattimento, scuoiatura, eviscerazione, sono effettuate in locali diversi?		Visiva, documentale	0	30	
51	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	20	
52	Se le operazioni avvengono in un unico locale, è presente almeno una linea di macellazione che divida igienicamente le varie fasi?		Visiva	0	40	
53	Le cassette e l'eventuale carta contenuta nelle cassette viene stoccata in un reparto o zona pulita?		Visiva	0	7	
54	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		visiva, documentale	0	7	
55	Esiste una zona prima delle celle frigo dove sono stoccate momentaneamente le cassette?		visiva	0	6	
56	Il posizionamento delle carcasse nelle cassette rivela possibili pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		Visiva	9	0	
57	Si notano contatti tra le carcasse spellate e carcasse ancora sotto pelle?		Visiva	20	0	
58	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
59		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
60	Il macello è riconosciuto anche per la manipolazione di selvaggina selvatica piccola?		Documentale	50	0	
61		Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di selvaggina selvatica piccola?	Visiva, documentale (planimetria)	0	25	

62	Dall'ultima visita risulta che il veterinario ufficiale abbia autorizzato qualche volta il macello alla macellazione di lagomorfi malati o sospetti o da macellare in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie?		Documentale	20	0	
63		Durante tali macellazioni sono state adottate misure per evitare contaminazioni?	Documentale	0	10	
64		La macellazione è sempre avvenuta sotto sorveglianza ufficiale?	Documentale	0	10	
65		Prima di venir riutilizzati, i locali sono stati sempre puliti e disinfettati?	Documentale	0	10	
66	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	20	
67		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	verifica strumentale	0	15	
68	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
69	Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?		visiva	0	3	
70	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	2	
71	I lavabi sono presenti in ogni locale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
72	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	30	
73	Le porte eventualmente presenti sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
74	Tali porte hanno le maniglie?		Visiva	3	0	
75	Le porte erano aperte al momento dell'ispezione?		Visiva	3	0	

76	Esistono porte a scomparsa?		Visiva	2	0	
77	Le finestre sono in materiale lavabile e disinfettabile?		Visiva	0	3	
78	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
79	Le finestre hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
80	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	10	
81	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	15	
82	Esistono pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
83	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
84	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
85	Se presenti i punti luce artificiale sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?		visiva	0	2	
86	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	8	
87	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	4	
88	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
89	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	8	
90	Si evidenzia la necessità per l'azienda di dotarsi di ulteriori attrezzature che incidano positivamente sulla sicurezza alimentare?		Visiva	10	0	
91		Esiste la possibilità fisica di inserire tali attrezzature nei locali?	Visiva	0	10	
92	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
93		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
94	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	

95	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
96		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	
97		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
98	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
99		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	
100	Esiste un armadietto chiuso per le attrezzature ed il materiale di sanificazione?		visiva	0	5	
101	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione in contenitori non correttamente identificati?		visiva	8	0	
102	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione al di fuori del prescritto locale/armadio?		visiva	3	0	
103	Il macello è dotato di un impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
104	Se nel macello non esiste l'impianto di depurazione, esso è almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?			0	22	
105	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
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 +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
107	E' presente un addetto per il controllo delle modalita di trasporto degli animali?		Visiva	0	15	
106	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	10	
107	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	25	
108	Lo scarico degli animali e attuato al piu presto dopo il loro arrivo?		Visiva	0	10	
109	Se cio non e stato possibile sono assicurate le loro migliori condizioni di benessere?		Visiva	0	20	
110	Lo scarico degli animali e attuato in modo tale da non provocare troppo stress?		Visiva	0	20	
111	La detenzione degli animali nei locali di sosta e attuata in modo tale da assicurare il loro benessere?		Visiva	0	20	
112	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento e attuato in modo tale da non provocare troppo stress?		Visiva	0	15	
113	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	
114	L'azienda e in possesso, per ogni lotto di animali presente, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		Documentale	0	80	
115		Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali?	visiva	0	13	
116		L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza	Documentale	0	6	

		indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali?				
117		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	13	
118		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	Documentale	0	6	

		macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];			
119		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i medicinali veterinari eventualmente somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati eventualmente sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione?	Documentale	0	13
120		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?	Documentale	0	13

121		<p>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?</p>	Documentale	0	6	
122		<p>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</p>	Documentale	0	3	

		già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];				
123		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?	Documentale	0	2	
124		In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiarerà 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	Documentale	0	2	

		un sistema di garanzia della qualità)];				
125	L'azienda ha immediatamente notificato al veterinario ufficiale l'arrivo di una partita di animali senza le informazioni di cui sopra?		Documentale	0	20	
126	L'azienda ha proceduto alla macellazione di animali pur non essendo in possesso delle informazioni sopra descritte relative alla catena alimentare?		Documentale	60	0	
127		Le carni ed i visceri di tali animali sono state conservate separatamente dalle altre carni in attesa della documentazione adeguata?	Visiva	0	60	
128	Si notano incongruenze tra le informazioni che accompagnano gli animali e la situazione effettiva nell'azienda di provenienza o le vere condizioni degli animali e che quindi tali informazioni sono deliberatamente intese a fuorviare il veterinario ufficiale?		Visiva, documentale	20	0	
129	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	200	
130	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	25	
131	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	8	0	
132	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
133	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
134	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	7	0	

135	Si nota la presenza di infiltrazioni?		visiva	3	0	
136	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
137	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	6	
138	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
139	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	40	0	
140	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e la tolettatura?		Visiva	15	0	
141	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	20	0	
142	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollecite?		Visiva	0	5	
143	Le carcasse si presentano sufficientemente pulite?		Visiva	0	15	
144	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	20	0	
145	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	5	
146	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili, le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	25	0	
147	Nel caso di stabilimenti riconosciuti anche per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica, le operazioni riguardanti le diverse specie sono separate nel tempo o nello spazio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	

148	Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica, le carcasse non scuoiate di piccola selvaggina selvatica sono tenute correttamente nei previsti locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio?		Visiva	0	20	
149	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	10	0	
150	Il macello possiede un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		visiva	0	4	
151	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Strumentale	0	10	
152	Nei locali deposito è assicurata una adeguata aerazione?		Visiva	0	3	
153	Le guarnizioni delle celle frigo sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
154	Le celle frigo si presentano sufficientemente pulite?		visiva	0	5	
155	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
156	Sono provvisti di sistemi di registrazione delle temperature?		Documentale	0	5	
157	Le celle frigo presentano soluzioni di continuità?		Visiva	4	0	
158	Le celle frigo presentano gli angoli di giunzione arrotondati?		Visiva	0	4	
159	Nei macelli dove avviene la congelazione delle carcasse, si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?		Visiva	15	0	
160	Nel macello alcune carni vengono confezionate?		Visiva, documentale	3	0	
161		Il deposito di dette carni avviene unitamente a quelle non confezionate?	Visiva	5	0	
162	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	

163	Le procedure per l'applicazione della marchiatura d'identificazione sono corrette?		Visiva	0	5	
164		Tali procedure sono da ritenersi sufficienti?	Visiva	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 +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
166	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, imbrattamenti o contaminazione crociata?		Visiva	10	0	
167	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
168	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		visiva	0	15	
169	Il momentaneo deposito delle pelli e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
170	Esiste un deposito refrigerato per le pelli, zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

171	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					
	SERVIZI IGIENICI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
172	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
173		Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?	visiva	0	15	
174	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
175	Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?		visiva	0	4	
176	La rubinetteria è di tipo manuale?		visiva	5	0	
177	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
178	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
179	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
180	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	4	

181	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
182	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
183	Esiste un impianto di aerazione artificiale che convogli l'aria fuori?		visiva	0	2	
184		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale?	Visiva	0	1	
185	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
186	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	4	
187	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
188	I locali servizi presentano pozzetti sifonati di raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
189	Il servizio igienico è fornito di finestra con barriera antimosche?		visiva	0	3	
190	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
191	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					
SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

192	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	15	
193	Il vano spogliatoio è sufficientemente ampio ed aerato?		visiva	0	2	
194	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva, documentale	0	2	
195	E' dotato di armadietti?		visiva	0	5	
196		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
197		Gli armadietti hanno il tetto spiovente?	visiva	0	2	
198		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
199		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
200		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
201	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					
PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

		STATA AFFERMATIVA				
202	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	6	
203	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	4	
204	Indossa stivali impermeabili di colore chiaro?		Visiva	0	3	
205	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
206	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	3	
207	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
208	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte?		visiva	5	0	
209	E' in possesso di libretto sanitario in corso di validità o altra attestazione equipollente?		visiva	0	5	
210	L'azienda conserva le certificazioni per la riammissione al lavoro dopo le malattie?		visiva	0	2	
211	E' presente personale estraneo non correttamente abbigliato?		visiva	4	0	
212	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
213	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	3	0	
214	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					

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
215	La macellazione avviene tutti i giorni feriali?		Documentale	10	0	
216	Ci sono giorni in cui la produzione dura consecutivamente più di otto ore?		Documentale	10	0	
217	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	8	0	
218	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	20	0	
219	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	40	0	
220	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	60	0	
221	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	80	0	
222	La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente, sono tali da consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	20	0	

223	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		Documentale	5	0	
224		Esiste una procedura documentata che dimostri il controllo regolare da parte del veterinario ufficiale che l'assistente specializzato ufficiale svolga tali verifiche correttamente?	Documentale	0	5	
225	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		Visiva, documentale	10	0	
226		Gli assistenti specializzati ufficiali utilizzano una procedura documentata per le operazioni e le constatazioni, in modo da permettere al veterinario ufficiale di accertarsi del rispetto delle norme?	Documentale	0	5	
227	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
228	L'azienda commercializza i propri prodotti in ambito provinciale/ regionale?		documentale	10	0	
229	L'azienda usualmente commercializza i propri prodotti anche in ambito nazionale?		documentale	20	0	
230	L'azienda esporta i prodotti finali anche nell'ambito dei paesi CE?		documentale	20	0	
231	L'azienda usualmente esporta i prodotti finali nell'ambito dei paesi extra CE?		documentale	20	0	
232	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					

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI E PENALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
233	La presente ispezione porterà all'emissione di prescrizioni?			16	0	
234		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre un rallentamento della produzione?		25	0	
235		La prescrizione riguarderà la decisione di imporre l'interruzione della produzione?		45	0	
236	L'U.O.V. ha proceduto alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			30	0	
237	L'U.O.V. ha proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			100	0	
238	L'U.O.V. ha proceduto alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			60	0	
239	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					

DATI STORICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
240	Dalla data dell'ultimo controllo ufficiale effettuato nell'ambito della sorveglianza fino ad oggi, l'azienda è stata sottoposta ad almeno un audit?		documentale	0	10	
241		Durante tale/i audit sono state riscontrate non conformità formali?	documentale	3	0	
242		Durante tale/i audit sono state riscontrate non conformità significative?	documentale	10	0	
243		Durante tale/i audit sono state riscontrate non conformità gravi?	documentale	25	0	
244		Per tali non conformità sono state dettate prescrizioni?	documentale	15	0	
245		Tali prescrizioni sono state ottemperate?	documentale, visiva	0	15	
246	Inserire di lato il punteggio o la somma dei punteggi di tali audit					

247	Escudendo i risultati degli audit di cui alle domande precedenti (da 240 a 246), durante l'ultimo controllo ufficiale effettuato nell'ambito della sorveglianza, e nel tempo intercorso tra questo fino ad oggi, il veterinario ufficiale o altre Autorità hanno rilevato non conformità formali?		documentale	3	0	
248		Per tali non conformità sono state dettate prescrizioni?	Documentale	3	0	
249		Tali prescrizioni sono state ottemperate?	Documentale, visiva	0	8	
250	Escludendo i risultati degli audit di cui alle domande precedenti (da 240 a 246), durante l'ultimo controllo ufficiale effettuato nell'ambito della sorveglianza, e nel tempo intercorso tra questa fino ad oggi, il veterinario ufficiale o altre Autorità hanno evidenziato non conformità significative?		documentale	30	0	
251		Tali non conformità sono state considerate avere una influenza sulla sicurezza alimentare?	Documentale	25	0	
252		Per tali non conformità sono state dettate prescrizioni?	Documentale	15	0	
253		Tali prescrizioni sono state ottemperate?	Documentale, visiva	0	20	
254		L'azienda dà prova di aver almeno tentato di modificare le procedure per l'eliminazione delle non conformità?		0	10	
255	Escudendo i risultati degli audit di cui alle domande precedenti (da 240 a 246), durante l'ultimo controllo ufficiale effettuato nell'ambito della sorveglianza, , e nel tempo intercorso tra questa fino ad oggi, il veterinario ufficiale o altre Autorità hanno evidenziato non conformità gravi?		documentale	60	0	
256		Tali non conformità sono state considerate avere una influenza sulla sicurezza alimentare?	Documentale	25	0	

257		Per tali non conformità sono state dettate prescrizioni?	Documentale	15	0	
258		Tali prescrizioni sono state ottemperate?	Documentale, visiva	0	20	
259		L'azienda dà prova di aver almeno tentato di modificare le procedure per l'eliminazione delle irregolarità?	Documentale	0	10	
260	Durante l'ultima visita ispettiva, e nel tempo intercorso tra questa fino ad oggi (compreso nel corso degli eventuali audit), il veterinario ufficiale o altre Autorità hanno proceduto al prelievo di campioni per l'effettuazione di prove di laboratorio?		Documentale	0	7	
261		Tali campioni hanno messo in evidenza non conformità?	Documentale	10	0	
262		Tali analisi hanno evidenziato una pericolosità o nocività dell'alimento tenuto conto delle sue caratteristiche?	Documentale	85	0	
263	Durante l'ultima visita ispettiva, e nel tempo intercorso tra questa fino ad oggi (compreso nel corso degli eventuali audit), il veterinario ufficiale o altre Autorità hanno proceduto all'effettuazione di tamponi per verificare il grado di inquinamento microbiologico delle superfici e delle attrezzature?		Documentale	0	4	
264		Tali tamponi hanno messo in evidenza non conformità?	Documentale	3	0	
265		Tali tamponi erano stati effettuati su superfici già sanificate?	Documentale	10	0	
266		Tali tamponi hanno rivelato la presenza di Salmonelle o Listerie?	Documentale	15	0	

267	Durante l'ultima visita ispettiva, e nel tempo intercorso tra questa fino ad oggi (compreso nel corso degli eventuali audit), l'U.O. o altre Autorità hanno proceduto alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?		Documentale	30	0	
268	Durante l'ultima visita ispettiva, e nel tempo intercorso tra questa fino ad oggi (compreso nel corso degli eventuali audit), l'U.O. o altre Autorità hanno proceduto al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?		Documentale	50	0	
269		Il sequestro è stato convalidato dall'Autorità competente?	Documentale	0	-40	
270	Durante l'ultima visita ispettiva, e nel tempo intercorso tra questa fino ad oggi (compreso nel corso degli eventuali audit), l'U.O. o altre Autorità hanno proceduto alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?		Documentale	30	0	
271	Ad esclusione dei controlli di cui alle domande precedenti (da 240 a 270), durante i controlli ufficiali effettuati negli ultimi cinque anni, l'U.O. stessa o altre Autorità hanno rilevato non conformità formali?		Documentale	3	0	
272	Ad esclusione dei controlli di cui alle domande precedenti (da 240 a 270), durante i controlli ufficiali effettuati negli ultimi cinque anni, l'U.O. stessa o altre Autorità hanno rilevato non conformità significative?		Documentale	10	0	
273		Tali non conformità sono state considerate avere una influenza sulla sicurezza alimentare?	Documentale	15	0	
274		Per tali non conformità sono state dettate prescrizioni?	Documentale	10	0	
275		Tali prescrizioni sono state ottemperate?	Documentale	0	10	
276	Ad esclusione dei controlli di cui alle domande precedenti (da 240 a 270), durante i controlli ufficiali effettuati negli ultimi cinque anni, l'U.O. stessa o altre Autorità hanno rilevato non conformità gravi?		Documentale	20	0	
277		Tali non conformità sono state considerate avere una influenza sulla	Documentale	15	0	

		sicurezza alimentare?			
278		Per tali non conformità sono state dettate prescrizioni?	Documentale	15	0
279		Tali prescrizioni sono state ottemperate?	Documentale, visiva	0	15
280	Ad esclusione dei controlli di cui alle domande precedenti (da 240 a 270), durante i controlli ufficiali effettuati negli ultimi cinque anni, l'U.O. stessa o altre Autorità hanno proceduto al prelievo di campioni che sono poi risultati positivi all'esame richiesto?		Documentale	15	0
281		Tali analisi hanno evidenziato una pericolosità o nocività dell'alimento tenuto conto delle sue caratteristiche?	Documentale	15	0
282	Ad esclusione dei controlli di cui alle domande precedenti (da 240 a 270), durante i controlli ufficiali effettuati negli ultimi cinque anni, l'U.O. stessa o altre Autorità hanno proceduto all'effettuazione di tamponi risultati positivi alle analisi richieste?		Documentale	10	0
283		Tali tamponi erano stati effettuati su superfici già sanificate?	Documentale	8	0
284		Tali tamponi hanno rivelato la presenza di Salmonelle o Listerie?	Documentale	6	0
285	Ad esclusione dei controlli di cui alle domande precedenti (da 240 a 270), durante i controlli ufficiali effettuati negli ultimi cinque anni, l'U.O. stessa o altre Autorità hanno proceduto alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?		Documentale	15	0
286	Ad esclusione dei controlli di cui alle domande precedenti (da 240 a 270), durante i controlli ufficiali effettuati negli ultimi cinque anni, l'U.O. stessa o altre Autorità hanno proceduto al sequestro di alimenti e/o attrezzature e/o documenti?		Documentale	20	0

287	Ad esclusione dei controlli di cui alle domande precedenti (da 240 a 270), durante i controlli ufficiali effettuati negli ultimi cinque anni, l'U.O. stessa o altre Autorità hanno proceduto alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?		Documentale	20	0	
288	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					
			TOTALE			0