



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014".

Rep. Atti n. 236/CSR del 16 dicembre 2010

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE  
PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nella odierna seduta del 16 dicembre 2010:

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese, dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTI, in particolare, gli articoli 41 e 42 del predetto Regolamento, che prevedono che ciascuno Stato Membro elabori un piano di controllo nazionale pluriennale che contenga le informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi, degli alimenti e della salute e del benessere degli animali;

VISTA la Decisione della Commissione 2007/363/CE del 21 maggio 2007, che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri a elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico;

VISTO il proprio atto rep. n. 133/CSR con il quale questa Conferenza, nella seduta del 14 giugno 2007, ha sancito l'intesa sul "Piano Nazionale Integrato 2007-2010";

VISTO il documento concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014", trasmesso dal Ministero della salute con lettera in data 2 novembre 2010;





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

VISTA la lettera in data 5 novembre 2010 con la quale il predetto documento è stato diramato alle Regioni e Province autonome;

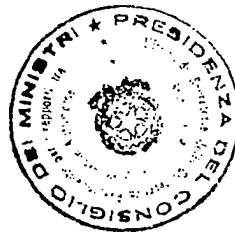
VISTA la nota in data 22 novembre 2010 con la quale la Regione Veneto, Coordinatrice interregionale in sanità, ha espresso avviso tecnico favorevole;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014", nel testo contenuto nel documento richiamato in premessa.

IL SEGRETARIO  
Cons. Ermenegilda Siniscalchi



IL PRESIDENTE  
On. Dott. Raffaele Fitto



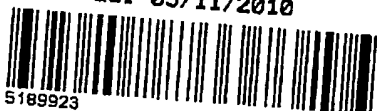
*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

SEGRETERIA DELLA CONFERENZA PERMANENTE  
PER I RAPPORTI TRA LO STATO E LE REGIONI  
E LE PROVINCE AUTONOME

Servizio III°: "Sanità e politiche sociali"

**Codice sito: 4.10/2010/74**

Presidenza del Consiglio dei Ministri  
CSR 0005290 P-2.17.4.10  
del 05/11/2010



Al Presidente della Conferenza delle Regioni e  
delle Province autonome  
c/o CINSEDO

All'Assessore della Regione Veneto  
Coordinatore Commissione salute

All'Assessore della Regione Umbria  
Coordinatore Vicario Commissione salute

Ai Presidenti delle Regioni e delle Province  
autonome di Trento e Bolzano

e, p.c.

Al Ministero della salute

- Gabinetto
- Direzione generale della sicurezza degli  
alimenti e della nutrizione

Al Ministero delle politiche agricole alimentari e  
forestali

- Gabinetto

Al Ministero dell'ambiente e della tutela del  
territorio e del mare

- Gabinetto

Al Ministero dell'economia e delle finanze

- Gabinetto
- Dipartimento della Ragioneria Generale  
dello Stato - IGESPES

LORO SEDI



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

ORGANISMO DELLA COORDINAZIONE PERMANENTE  
PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI  
E LE PROVINCE AUTONOME

**Oggetto:** Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014".

*Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131.*

Il Ministero della salute, con nota in data 2 novembre 2010, ha qui trasmesso la proposta di intesa indicata in oggetto.

Al riguardo si comunica che la documentazione è disponibile sul sito [www.statoregioni.it](http://www.statoregioni.it) con il codice: 4.10/2010/74.

Si chiede di acquisire dalla Regione Veneto, Coordinatrice della Commissione salute, l'assenso tecnico, ove non si registrassero osservazioni e si ritenesse di poter procedere senza un previo incontro tecnico.

Il Direttore  
Cons. Ermenegilda Siniscalchi

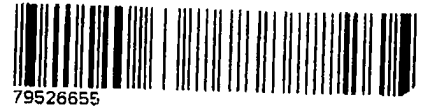


Ministero della Salute

DGSAN

0032976-P-02/11/2010

I.6.a



79526655

# Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA,  
LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE  
Ufficio VIII

Presidenza del Consiglio dei Ministri  
CSR 0005162 A-2.17.4.10  
del 03/11/2010



5180625

Segreteria della Conferenza Permanente  
per i rapporti tra lo Stato,  
le Regioni e le Province Autonome  
di Trento e Bolzano  
Via della Stamperia, 8  
ROMA

**OGGETTO:** Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014. Trasmissione documentazione.

Si trasmette, in allegato alla presente, la documentazione inerente l'oggetto, per i seguiti di competenza.

Allo scopo si inoltrano:

- Il Piano Nazionale Integrato 2011-2014, redatto secondo quanto previsto dall'art. 41 del Reg. (CE) n. 882/2004 e dalla Dec. 2007/363/CE su cd rom;
- Una relazione illustrativa del PNI 2011-2014;
- La proposta di schema di intesa per la Conferenza Stato-Regioni;
- Copia dell'autorizzazione del Ministro a procedere all'inoltro alla Conferenza Stato-Regioni.

Si rimane a disposizione per eventuali, ulteriori chiarimenti.

IL DIRETTORE GENERALE  
(dott. Silvio Bolzello)

## **PIANO NAZIONALE INTEGRATO (PNI) 2011-2014 RELAZIONE ILLUSTRATIVA**

Il Regolamento (CE) n.882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, stabilisce che ciascuno Stato membro elabori un unico piano nazionale integrato dei controlli, aggiornandolo regolarmente. In relazione a tale adempimento, la Commissione europea ha emanato la Decisione 2007/363/CE, che stabilisce orientamenti per l'elaborazione del piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico.

Come specificato nelle premesse del Regolamento, "i piani di controllo nazionali pluriennali dovrebbero costituire una solida base per i servizi ispettivi della Commissione al fine di effettuare i controlli negli Stati membri".

Pertanto, un'importante finalità del PNI è la rappresentazione del "Sistema Italia" per il controllo ufficiale degli alimenti, lungo l'intera filiera produttiva mediante una visione d'insieme di tutte le attività di controllo in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante e delle diverse Autorità competenti in tali settori.

Il citato Regolamento, inoltre, prevede che il Piano Nazionale Integrato:

- venga regolarmente aggiornato durante il periodo di applicazione;
- promuova un approccio coerente, completo ed integrato ai controlli ufficiali dei mangimi e degli alimenti, della normativa sulla salute e sul benessere degli animali, abbracciando tutti i settori e tutte le fasi della catena alimentare animale e umana, comprese l'importazione e l'introduzione;
- individui le priorità in funzione dei rischi, i criteri per la categorizzazione del rischio e le procedure di controllo più efficaci.

Ne deriva che il Piano Nazionale Integrato è un documento dinamico, ampio e complesso, strategico e descrittivo al tempo stesso.

Il PNI 2007-2010, attualmente in vigore, è stato adottato con Intesa del 14 giugno 2007, acquisita ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, in sede di Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato e le Regioni e Province autonome, e giungerà a scadenza il prossimo 31 dicembre 2010.

Pertanto, il Ministero della Salute, in qualità di Punto di contatto nazionale, ha coordinato le attività correlate alla redazione del Piano 2011-2014, in stretta collaborazione con le diverse Amministrazioni coinvolte e con il supporto di uno specifico Nucleo di valutazione, composto da rappresentanti del Ministero stesso, del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, delle Regioni e Province autonome, dell'Istituto Superiore di Sanità e dell'Agenzia delle Dogane.

In particolare, successivamente all'approvazione della struttura generale del PNI 2011-2014 da parte del Nucleo di valutazione, il Ministero della Salute ha predisposto il Piano in parola, grazie ai contributi redatti da ciascuna Amministrazione.

Tale documento è particolarmente ampio e complesso. Pertanto, al fine di assicurarne una più agevole consultazione, è stato redatto in formato html ed è suddiviso in diversi capitoli e sezioni, come di seguito illustrato:

La **Home** comprende le seguenti sezioni: Struttura del Piano, Introduzione e principi di riferimento, Punto di contatto.

Il **Capitolo 1 - Obiettivi strategici nazionali generali** individua gli obiettivi strategici nazionali generali ed i relativi obiettivi operativi di settore, individuati dal Nucleo di valutazione e di seguito riportati per esteso.

Il **Capitolo 2 - Autorità competenti, Laboratori Nazionali di Riferimento e Organismi di controllo che hanno ricevuto una delega** è suddiviso in 4 sezioni:

- A - Autorità competenti e organismi di controllo descrive la struttura e le competenze delle Autorità centrali, regionali e locali e delle altre Istituzioni coinvolte nelle materie di pertinenza del PNI;
- B - Laboratori Nazionali di Riferimento descrive i Laboratori Nazionali di Riferimento previsti dal Reg. (CE) n.882/2004 e dal Reg. (CE) n. 1538/91 ed i Centri di Riferenza Nazionali;
- C - Misure di coordinamento e cooperazione descrive le misure che garantiscono una cooperazione effettiva ed efficace ed il coordinamento delle attività nell'ambito di ciascuna Autorità competente e tra le diverse Amministrazioni responsabili per uno stesso settore. E' suddiviso in: "Organismi di coordinamento tra Amministrazioni" e "Protocolli e Procedure";
- D - Formazione descrive le disposizioni adottate per garantire che il personale che effettua i controlli ufficiali possieda le qualifiche, la formazione e le competenze necessarie per effettuare tali controlli in modo efficace.

~~Il Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali~~ elenca tutte le attività di controllo svolte nei diversi settori d'interesse del PNI e ne descrive gli aspetti salienti, mediante schede di dettaglio nelle quali sono raccolte le seguenti informazioni: norma di riferimento, Autorità competenti e relativi ruoli, categorizzazione dei rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio, metodi e tecniche, frequenza, luogo e momento del controllo, modalità di rendicontazione, verifica e *feedback*.

Le attività di controllo sono distinte nelle cinque macroaree individuate dalla Decisione 2007/363/CE: Alimenti, Mangimi, Sanità animale, Benessere animale e Sanità delle piante. Inoltre, è contemplata una sesta Macroarea che riunisce le attività di controllo relative alle Zoonosi nell'uomo, ai Sottoprodotti ed alle problematiche Ambientali.

Il **Cap. 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca** è suddiviso in due sezioni:

- A - Piani di Intervento: per ciascun Piano di intervento predisposto in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi e per talune malattie infettive degli animali, sono illustrati i seguenti dettagli: settori interessati; organismi incaricati dell'elaborazione ed aggiornamento dei Piani di intervento; sistemi di diffusione dei piani di gestione della formazione per la loro attuazione;
- B - Cooperazione e Assistenza reciproca: illustra l'organizzazione e la gestione dell'attività di cooperazione ed assistenza reciproca per le problematiche di interesse sanitario relative al settore veterinario e per la sanità delle piante.

Il **Cap. 5 - Modalità di realizzazione di audit sulle Autorità competenti, ai sensi del Reg. (CE)**

n.882/2004, art. 4(6) descrive i principali criteri di riferimento per la realizzazione degli Audit sulle autorità competenti.

**Il Cap. 6 - Misure adottate per garantire il rispetto dei criteri operativi fissati dal Reg. (CE) n.882/2004** è suddiviso in tre sezioni:

- **A - Rispetto dei criteri operativi:** descrive le modalità con cui viene garantito il rispetto dei criteri operativi previsti dal Reg. (CE) n.882/2004, elencati secondo l'impostazione della Decisione 2007/363/CE;
- **B - Procedure documentate:** raccoglie le specifiche procedure documentate predisposte per lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale;
- **C - Registrazioni:** descrive le modalità di registrazione dei controlli ufficiali effettuati.

**Il Cap. 7 - Riesame e adattamento del Piano Nazionale Integrato** illustra le procedure di aggiornamento del Piano e di redazione della Programmazione nazionale annuale e della Relazione annuale al-PNI.

**L'Appendice - Sezioni regionali** è costituita da ventuno sezioni in cui sono riunite le eventuali caratteristiche peculiari di ciascuna Regione/Provincia autonoma, con particolare riferimento a: obiettivi strategici regionali generali; struttura ed organizzazione delle Autorità di controllo; organizzazione e gestione dei controlli ufficiali; modalità di realizzazione di audit sulle Autorità competenti; misure adottate per garantire il rispetto dei criteri operativi.

A conclusione della descrizione delle diverse sezioni del Piano, si riportano di seguito il contenuto del Capitolo 1, relativo agli obiettivi strategici nazionali individuati dal Nucleo di valutazione, ed uno stralcio del Capitolo 7, per quanto riguarda le modalità di aggiornamento.

Si ritiene opportuno dare particolare rilievo a tali sezioni per il loro valore strategico/gestionale che le differenzia dagli altri capitoli, a carattere prevalentemente descrittivo.

## **Capitolo 1**

*Per il PNI 2011-2014 sono individuati i seguenti obiettivi strategici:*

1. *Tutela della salute del consumatore;*
2. *Contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche;*
3. *Difesa delle produzioni nazionali;*
4. *Tutela della salute e del benessere animale.*

*Il raggiungimento degli obiettivi strategici richiede l'attuazione, da parte delle diverse Amministrazioni, nell'ambito delle rispettive competenze, dei seguenti obiettivi operativi:*

1. *Rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi del made in Italy: formaggi, vino, olio, salumi, ecc., volti alla verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità;*
2. *Controllo delle attività di commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (es. prodotti commercializzati via internet, e-commerce);*
3. *Intensificazione del coordinamento tra le Amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la programmazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari con quella di monitoraggio in campo ambientale, effettuare un'analisi comparativa dei relativi risultati ed individuare le possibili interrelazioni;*



4. Realizzare un unico sistema integrato di reti di sorveglianza epidemiologica che consenta di mettere a disposizione le informazioni di governo utili ad assicurare la difesa sanitaria degli allevamenti e in grado di sostenere adeguatamente le politiche di valutazione e gestione dei rischi;
5. Miglioramento dell'attività di controllo per la tutela del benessere animale durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione e incentivazione della formazione degli operatori;
6. Attività di formazione su obiettivi che promuovano il miglioramento della qualità dei processi di produzione delle attività sanitarie e dei sistemi sanitari;
7. Migliorare il sistema di scambio di informazioni per il commercio intracomunitario di merci di interesse veterinario, favorire lo snellimento delle procedure di comunicazione con gli operatori commerciali interessati e favorire la dematerializzazione della documentazione.

In riferimento ai citati obiettivi, le Amministrazioni competenti, ivi compresi gli Uffici del Ministero della Salute, collaborano all'attivazione dei necessari tavoli tecnici di confronto ed alla definizione di specifici piani congiunti di intervento, che saranno ricompresi nel documento di Programmazione annuale nazionale e rendicontati in sede di Relazione annuale al PNI, al fine di monitorare il livello di raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

## **Capitolo 7**

### **PROCEDURA DI AGGIORNAMENTO DEL PIANO**

#### Aggiornamento delle sezioni con valore strategico - gestionale

Il capitolo 1, che fissa gli Obiettivi Strategici ed operativi, ed il capitolo 7, che descrive il processo di riesame ed adattamento del Piano, hanno un carattere strategico-gestionale.

~~Pertanto, le eventuali modifiche di tali capitoli devono essere formalmente condivise dalle Amministrazioni centrali e Regionali che contribuiscono all'attuazione del Piano ed approvate con specifica Intesa in sede di Conferenza Stato-Regioni.~~

#### Aggiornamento delle sezioni descrittive

La Home, i capitoli da 2 a 6 e l'Appendice hanno un carattere prevalentemente compilativo/descrittivo in quanto raccolgono le informazioni essenziali relative all'organizzazione ed alla gestione dei controlli ufficiali previsti dalla vigente normativa, in relazione a tutti gli ambiti di attività ed alle diverse Amministrazioni coinvolte, al fine di rappresentare il Sistema Italia dei controlli ufficiali.

Tutte le Amministrazioni, in relazione alle singole competenze e sulla base delle modalità stabilite dalla Segreteria tecnica per il PNI, devono curare l'aggiornamento di tali sezioni del Piano nel corso del periodo di validità.

Pertanto, anche in considerazione del fatto che ciascuna Amministrazione, ivi compresi i diversi Uffici del Ministero della Salute, resta pienamente responsabile delle materie di propria competenza e dei contributi predisposti, la modifica di tali sezioni verrà direttamente gestita nel corso dei normali rapporti di collaborazione tra la Segreteria tecnica per il PNI ed i referenti tecnici delle diverse Amministrazioni.

A seguito di eventuali modifiche del Piano, la Segreteria tecnica procederà alla periodica pubblicazione degli aggiornamenti.

**Intesa, ai sensi dell' articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli 2011-2014".**

Rep. Atti n..... del.....

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E  
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**

Nell'odierna seduta del.....

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformita' alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

**VISTI**, in particolare, gli articoli 41 e 42 del predetto Regolamento, che prevedono che ciascuno Stato Membro elabori un piano di controllo nazionale pluriennale che contenga le informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi, degli alimenti e della salute e del benessere degli animali;

**VISTA** la Decisione della Commissione 2007/363/CE del 21 maggio 2007, che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri a elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico;

**CONSIDERATO** che il Piano Nazionale Integrato 2007-2010, approvato con Intesa del 14 giugno 2007 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, individua il Punto di Contatto nazionale (Contact Point) per il Piano nel Capo del Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti;

**VISTO** il Decreto del Capo del Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti del 26 giugno 2008, che istituisce il Nucleo di valutazione del Piano Nazionale Integrato dei controlli;

**CONSIDERATO** che il Nucleo di valutazione ha approvato la struttura del Piano Nazionale Integrato 2011-2014 ed ha proposto gli obiettivi strategici nazionali per il quadriennio in questione;

**VISTO** il "Piano Nazionale Integrato 2011-2014", redatto dal Ministero della Salute in collaborazione con altre Amministrazioni centrali e locali e trasmesso con nota.....;

**VISTO** l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese, dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

**ACQUISITO**, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

**SANCISCE INTESA**

Tra il Governo e le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della Salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli 2011-2014", nel testo richiamato in premessa.



# Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
UFFICIO I

APPUNTO PER IL SIG. MINISTRO

4.SAN-OFF I - 30384 - P

PROF. FERRUCCIO FAZIO

per il tramite

07-10-10

dell'UFFICIO DI GABINETTO

**Oggetto: Proposta di "Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano concernente il Piano Nazionale Integrato dei controlli 2001-2014 sulla sicurezza alimentare".**

Si sottopone all'attenzione della S.V. la proposta di Intesa di cui in oggetto per il successivo inoltro alla Conferenza Permanente Stato - Regioni.

Il Regolamento (CE) 882 del 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, stabilisce che ciascuno Stato membro elabora un unico piano nazionale integrato dei controlli, aggiornandolo regolarmente e fornendo su richiesta della Commissione Europea informazioni sullo stesso.

Il Piano nazionale integrato deve avere durata pluriennale e contenere informazioni sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo, al fine di garantire l'efficienza, l'efficacia e la qualità degli stessi nonché un adeguato coordinamento di tutti soggetti istituzionali coinvolti nell'attività in parola.

Il Ministero della Salute in qualità di Punto di contatto nazionale coordina le attività correlate alla redazione ed approvazione del Piano e della Relazione annuale e si avvale di un apposito Nucleo di valutazione incardinato presso il Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, che svolge le seguenti attività:

- individuazione degli obiettivi strategici nazionali generali del PNI;
- verifica dell'esistenza di sovrapposizioni tra le competenze e le attività di controllo di diverse Amministrazioni;
- individuazione di specifiche modalità di cooperazione, volte ad assicurare la razionalizzazione nell'impiego delle risorse;

- esame della Relazione annuale al PNI, anche al fine di valutare il livello di raggiungimento degli obiettivi strategici e di individuare le modalità di risoluzione delle eventuali criticità operative e gestionali riscontrate.

Il PNI 2007-2010 attualmente in vigore è stato adottato previa Intesa acquisita ai sensi dell'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131 in sede di Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 14 giugno 2007 e giungerà a scadenza il 31 dicembre p.v.

Pertanto, è stato elaborato il testo del nuovo PNI 2011-2014 e per il quadriennio in parola sono stati individuati dalle Amministrazioni coinvolte i seguenti obiettivi strategici:

1. Tutela della salute del consumatore;
2. Contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche;
3. Difesa delle produzioni nazionali;
4. Tutela della salute e del benessere animale.

Il raggiungimento degli obiettivi strategici richiede l'attuazione, da parte delle diverse Amministrazioni, nell'ambito delle rispettive competenze, dei seguenti obiettivi operativi:

1. Rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi del *made in Italy*: formaggi, vino, olio, salumi, ecc, volte alla verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità;
2. Controllo delle attività di commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (es. prodotti commercializzati via internet, *e-commerce*);
3. Intensificazione del coordinamento tra le Amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la programmazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari con quella di monitoraggio in campo ambientale, effettuare un'analisi comparativa dei relativi risultati ed individuare le possibili interrelazioni.
4. Realizzare un unico sistema integrato di reti di sorveglianza epidemiologica che consenta di mettere a disposizione le informazioni di governo utili ad assicurare la difesa sanitaria degli allevamenti e in grado di sostenere adeguatamente le politiche di valutazione e gestione dei rischi
5. miglioramento dell'attività di controllo per la tutela del benessere animale durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione e incentivazione della formazione degli operatori

6. attività di formazione su obiettivi che promuovano il miglioramento della qualità dei processi di produzione delle attività sanitarie e dei sistemi sanitari.
7. migliorare il sistema di scambio di informazioni per il commercio intracomunitario di merci di interesse veterinario, favorire lo snellimento delle procedure di comunicazione con gli operatori commerciali interessati e favorire la dematerializzazione della documentazione

Tanto premesso e considerata la consistente voluminosità del documento in oggetto, si trasmette in allegato alla presente il Piano integrale su supporto informatico al fine di acquisire le pertinenti valutazioni della S.V. e di procedere, ove nulla osti, alla trasmissione degli atti alla Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.

Si segnala l'urgenza in vista dell'imminente scadenza del Piano vigente e si resta a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dott. SILVIO BORRELLO)

VISTO: SI CONCORDA  
IL CAPO DEL DIPARTIMENTO  
(Dott. ROMANO MARABELLI)

VISTO: SI PROCEDA  
(IL MINISTRO)



# **REGIONE MOLISE**

**DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**

**SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA  
ALIMENTARE**

**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO  
(P.R.I.) 2012–2014. MODIFICHE ED INTEGRAZIONI.**

**MAGGIO 2013**

## INDICE

PREMESSA.....	4
ABBREVIAZIONI ED ACRONIMI.....	4
PUNTO DI CONTATTO .....	5
CAPITOLO 1. INTRODUZIONE.....	5
1.1. SCOPO E CONTENUTI DEL PRI .....	5
1.2. PERIODICITÀ (DURATA DEL CICLO DI PIANIFICAZIONE) .....	6
1.3. ATTUAZIONE DEL PRI.....	6
CAPITOLO 2. OBIETTIVI.....	6
2.1. OBIETTIVI GENERALI.....	6
2.2. OBIETTIVI SPECIFICI.....	6
CAPITOLO 3. NORMATIVA .....	7
CAPITOLO 4. FUNZIONI E RESPONSABILITÀ DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E DEL LABORATORIO UFFICIALE. ....	7
4.1. ORGANISMI CENTRALI COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE .....	8
4.2. ORGANISMI REGIONALI E TERRITORIALI COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE .....	8
4.2.1 DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE.....	9
4.2.1.1 Servizio sanitario regionale (Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare).....	9
4.2.1.2 Azienda Sanitaria Regionale Molise (A.S.Re.M.) .....	9
4.2.1.3 Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale".....	9
4.2.1.4 Uffici periferici del Ministero.....	10
4.2.1.5 Carabinieri per la tutela della Salute (N.A.S.).....	10
4.2.2 DIREZIONE AREA II – POLITICHE AGRICOLE, FORESTALI E ITTICHE .....	11
4.2.2.1 Servizio fitosanitario regionale, controllo e bonifica .....	11
4.2.2.2 Servizio Condizionalità e Territorio .....	11
4.2.2.3 Uffici periferici del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ).....	11
4.2.2.4 Corpo Forestale dello Stato .....	11
4.2.3 DIREZIONE AREA IV – POLITICHE TERRITORIALI, AMBIENTALI E DELLA CASA, MOBILITÀ ED INFRASTRUTTURE .....	11
4.2.3.1 Servizio valutazione, prevenzione e tutela dell'ambiente.....	11
4.2.3.2 L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Molise .....	12
CAPITOLO 5. PIANO DI INTERVENTO.....	12
5.1. ATTIVAZIONE DI UN SISTEMA DI COORDINAMENTO EFFICACE.....	12
5.2. POTENZIAMENTO ED OTTIMIZZAZIONE DEL SISTEMA INFORMATIVO SINVSA .....	13
5.3. PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE SUL TERRITORIO REGIONALE. ....	13
5.4. ATTIVAZIONE DI UN ORGANISMO DI ISPEZIONE/AUDIT .....	13
5.5. ATTUAZIONE DEL PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE COINVOLTO NEL PRI. ....	14
CAPITOLO 6. PIANO OPERATIVO DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI .....	14
6.1. RUOLO DEI SOGGETTI CHE ATTUANO IL PIANO OPERATIVO .....	14
6.1.1. SERVIZIO REGIONALE .....	14
6.1.2. AZIENDA SANITARIA REGIONALE MOLISE (SIAN E SVET DEL DIP) .....	14
6.1.3. ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE" .....	15
6.2. GLI STRUMENTI DEL CONTROLLO UFFICIALE.....	15
6.3. CONTROLLO UFFICIALE NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, LAVORAZIONE E DEPOSITO RICONOSCIUTI E REGISTRATI.....	15
6.3.1. INDIVIDUAZIONE DELLE STRUTTURE DA SOTTOPORRE A CONTROLLO .....	15
6.3.2. DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE DI CONTROLLO E RELATIVA MODULISTICA.....	16
6.3.3. CATEGORIZZAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI PER LIVELLI DI RISCHIO .....	16





## ALLEGATO B

6.3.4. PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE E DI AUDITING.....	17
6.3.5. ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E DI AUDITING .....	17
6.3.6. AUTOCONTROLLO .....	17
6.3.7. DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ.....	18
6.3.8. REPORTING .....	18
6.3.9. VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI.....	18
6.3.9.1. AUDIT SULLE AC (ART. 4 (6) DEL REG. 882/04).....	18
6.3.9.2. VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI (ART. 8 (3) DEL REG. 882).....	19
6.3.10. RIPROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ.....	19
<b>6.4. PIANO DI CAMPIONAMENTO .....</b>	<b>19</b>
<b>6.4.1. STABILIMENTI DI PRODUZIONE ALIMENTI .....</b>	<b>22</b>
<b>6.4.2. VENDITA AL DETTAGLIO .....</b>	<b>22</b>
<b>CAPITOLO 7. DISPOSIZIONI FINALI .....</b>	<b>23</b>
<b>7.1. SERVIZIO REGIONALE.....</b>	<b>23</b>
<b>7.2. DIREZIONE GENERALE A.S.RE.M. ....</b>	<b>23</b>
<b>7.3. DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.RE.M. ....</b>	<b>23</b>
<b>7.4. SVET E SIAN DELL'AREA DELLA PREVENZIONE A.S.RE.M. ....</b>	<b>24</b>



## PREMESSA

Il presente documento, che sostituisce il precedente PPIC approvato con D.G.R. n. 1303/2009, è stato redatto sulla base dei seguenti criteri e documenti:

- aggiornamento normativa europea e nazionale;
- esiti attività di controllo ufficiale in regione effettuati nell' anno 2010 e 2011;
- categorizzazione del rischio delle unità di impresa alimentare RICONOSCIUTE e REGISTRATE;
- Raccomandazioni contenute nel report finale dell' AUDIT svolto dal Ministero della Salute in data 24-28 gennaio 2011 in Regione sul Servizio Veterinario Regionale e sulle A.S.Re.M. territoriali;
- Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano sulla proposta del Ministero della Salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014" (Repertorio atti n. 236/CSR) del 16/12/2010;
- Relazione annuale al PNI per l'anno 2010;
- Parere prot. n. 95-P del 28/05/2012 e relativo sottoparere del DSVETOC del Ministero della Salute concernente alcune osservazioni/raccomandazioni sul DCA 108 del 22/12/2011.

## ABBREVIAZIONI ED ACRONIMI

<b>A.C.</b>	Autorità Competenti
<b>ALOP</b>	Livelli Appropriati di Protezione
<b>ASReM</b>	Azienda Sanitaria Regione Molise
<b>BDN</b>	Banca Dati Nazionale degli animali e delle aziende zootecniche
<b>DIP</b>	Dipartimento di Prevenzione
<b>DSVETOC</b>	Dipartimento della Sanità Pubblica, Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la tutela della Salute del Ministero della Salute
<b>EFSA</b>	European Food Safety Authority
<b>FSO</b>	Obiettivi di Sicurezza Alimentare
<b>INRAN</b>	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
<b>ISTAT</b>	Istituto Nazionale di Statistica
<b>HACCP</b>	Analisi dei pericoli e punti di controllo critici
<b>IZS A&amp;M</b>	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e del Molise "G. Caporale"
<b>NAS</b>	Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
<b>PIF</b>	Posti di Ispezione frontaliera
<b>PNI</b>	Piano Nazionale Integrato dei Controlli
<b>RASFF</b>	Rapid Alert System for Food and Feed
<b>RTE</b>	Ready to eat (alimento pronto per il consumo)
<b>SIAN</b>	Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione Umana
<b>SVET</b>	Servizi Veterinari
<b>SVET-A</b>	Servizio di Sanità Animale
<b>SVET-B</b>	Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale
<b>SVET-C</b>	Servizio di Igiene degli Allevamenti e dei prodotti di Origine Animale
<b>SPVSA</b>	Servizio Regionale di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza alimentare
<b>USMAF</b>	Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera
<b>UVAC</b>	Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari
<b>OSA</b>	Operatore del settore alimentare
<b>PRI</b>	Piano di controllo regionale pluriennale integrato



## PUNTO DI CONTATTO

Tutte le richieste di informazioni per la Regione Molise devono essere indirizzate al Servizio Regionale di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Contatti:

dr. Mauro Di Muzio – Direttore

dr. Francesco Saverio Rossi – Responsabile Ufficio sicurezza alimentare

Indirizzo: Via Toscana 9, 86100 Campobasso

E-mail: [dgsal.prevs@regione.molise.it](mailto:dgsal.prevs@regione.molise.it)

Telefono: +39 0874 424667-71

Fax: +39 0874 424658/11

Sito web: <http://www3.regione.molise.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/542>

## CAPITOLO 1. INTRODUZIONE

Il **PRI** contiene informazioni sulla struttura e sulla organizzazione dei sistemi di controllo di mangimi, alimenti, salute e benessere degli animali, sanità delle piante, sottoprodotti, zoonosi ed ambiente. la sua programmazione prevede la totale integrazione tra i piani operativi emanati a livello nazionale e comunitario ed i piani e le attività di controllo regionali, opportunamente predisposti lungo la filiera alimentare.

L'integrazione delle attività di controllo è basata, tra l'altro, sul coordinamento tra le diverse Unità Operative interessate del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M., mirata ad una maggiore efficienza nell'impiego delle risorse umane e strumentali del Dipartimento stesso, ad una maggiore efficacia delle attività svolte, ad una armonizzazione dei controlli ufficiali sul territorio regionale e lungo la filiera.

Di conseguenza, l'attività di campionamento, vigilanza, controllo, ispettiva, di audit, relativa al presente Piano va strettamente coordinata con quella da svolgere in attuazione degli altri piani (*Piano nazionale Residui, Piano nazionale Alimentazione Animale, Piano di monitoraggio mediante test istologico, Piano Cesio, Piano Residui antiparassitari nei e sui prodotti di origine animale e vegetale, etc*) che tecnicamente costituiscono parte integrate del presente PRI, mediante la contestuale predisposizione dei relativi calendari di attività annuale da parte dei Responsabili delle aree funzionali interessate (SIAN e SVEt-B).

Ciascun Piano di controllo, cui si rimanda, prevede la definizione di obiettivi annuali e/o pluriennali, nonché un livello minimo di obiettivo il cui raggiungimento condiziona le performance di struttura e individuali del personale sanitario, tecnico e amministrativo coinvolto, ai fini della corresponsione della produttività e degli incentivi contrattuali.

Il presente **PRI** 2012-2014 in materia di sicurezza alimentare è stato predisposto in conformità ai principi ed agli orientamenti contenuti nel sopra citato Piano di controllo Nazionale Pluriennale sancito con l'Intesa Stato-Regioni n. **236/CSR del 16/12/2010**. Il **PRI**, come il P.N.I., è redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento (CE) n. 882/2004, che ne stabilisce l'ambito di applicazione ed, in conformità alla Decisione 2007/363/CE, ne individua i requisiti fondamentali.

Scopo fondamentale del Regolamento è di incrementare l'efficienza, l'efficacia e l'uniformità dei controlli ufficiali effettuati negli Stati Membri per fini di salvaguardia e tutela della salute pubblica.

Il Regolamento CE n. 882/2004 ed il PNI prevedono che il PRI :

- venga regolarmente aggiornato durante il periodo di applicazione;
- promuova un approccio coerente, completo ed integrato ai controlli ufficiali dei mangimi e degli alimenti, della salute e del benessere degli animali, sviluppando tutti i settori e tutte le fasi della catena alimentare animale e umana, della sanità pubblica veterinaria e della sanità dei vegetali;
- individui le priorità di azione in funzione dei rischi, i criteri per la categorizzazione del rischio e le procedure di controllo più efficaci;
- sia soggetto a revisione periodica in funzione dei risultati dei controlli effettuati, dell'evoluzione normativa, dell'insorgenza di nuove malattie o altri rischi per la salute nonché della valutazione e categorizzazione del rischio delle unità di impresa alimentare riconosciute e registrate.

### 1.1. SCOPO E CONTENUTI DEL PRI

Il **PRI**, in conformità al Regolamento CE n. 882/2004, definisce il sistema dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare da realizzare nella Regione Molise. In particolare:

- provvede alla formazione del personale che effettua i controlli ufficiali ed all'individuazione degli obiettivi strategici da raggiungere nel corso del periodo di applicazione del Piano (**Capitolo 2**);



- descrive la base normativa attualmente in vigore (**Capitolo 3**);
- delinea le responsabilità delle singole A.C. (**Capitolo 4**);

Vengono, inoltre, stabilite le modalità di coordinamento delle attività e la cooperazione delle A.C. che effettuano controlli attraverso la descrizione del Piano di Intervento (**Capitolo 5**), un programma che tiene conto dei sistemi di controllo già in essere e che delinea quelli da implementare al fine del raggiungimento degli obiettivi strategici prefissati, le modalità ed i tempi di intervento, nonché la pianificazione dei controlli ufficiali, che sono descritti nel Piano Operativo (**Capitolo 6**).

## **1.2. PERIODICITÀ (DURATA DEL CICLO DI PIANIFICAZIONE)**

Il Regolamento CE n. 882/2004 prevede che il Piano sia pluriennale (*vedi punto 3.12.3.4 dell'allegato alla Decisione n. 2007/363/CE del 21 maggio 2007 che suggerisce agli Stati Membri di prevedere una durata compresa tra i 3 e i 5 anni*) e che esso deve essere regolarmente aggiornato ed adattato durante la sua applicazione in considerazione dei fattori previsti dal Regolamento stesso (*nuove normative, emergenze sanitarie, indicazioni ministeriali etc.*) nonché dalle risultanze sanitarie emerse durante l'applicazione del precedente PPIC ratificato con DGR n. 1303/2009,

La pluriennalità del **PRI** prevista dal Regolamento si accompagna con il concetto di evoluzione del Piano, assicurata da una costante e ciclica autoalimentazione della quale non è possibile individuare un termine ultimo; si stabilisce pertanto che la durata del presente **PRI** sia triennale (2012-2014).

## **1.3. ATTUAZIONE DEL PRI**

Il **PRI** è applicato a partire dall'anno 2012. Durante il periodo di riferimento gli obiettivi da raggiungere saranno tenuti sotto controllo e costantemente monitorati, con cadenza trimestrale, da parte della competente struttura regionale.

Al termine dell'anno 2012 il piano sarà sottoposto a verifica annuale e le risultanze saranno oggetto di valutazione ai fini della riprogrammazione dello stesso per gli anni successivi.

## **CAPITOLO 2. OBIETTIVI**

### **2.1. OBIETTIVI GENERALI**

Gli obiettivi generali del **PRI**, in conformità a quelli stabiliti dal Regolamento CE n. 882/2004, hanno lo scopo precipuo di assicurare che in Regione Molise:

- la legislazione comunitaria sulla sicurezza alimentare venga effettivamente applicata in tutte le fasi della filiera agroalimentare;
- gli operatori del settore alimentare rispettino i requisiti previsti dalla normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare;
- sia presente un sistema integrato di controlli ufficiali per verificare che i requisiti previsti dalla normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare siano rispettati.

Il raggiungimento degli obiettivi generali e specifici è basato sulla valutazione del rischio alimentare che permette di pianificare ed organizzare i controlli ufficiali in funzione del rischio presente in ciascuna unità di impresa alimentare sottoposta a categorizzazione.

### **2.2. OBIETTIVI SPECIFICI**

- garantire, da parte della A.S.Re.M. l'attuazione omogenea, coordinata ed unitaria della attività di controllo di tutti i servizi coinvolti nel presente PRI sul territorio Regionale;
- privilegiare il rispetto dei criteri operativi previsti nel Regolamento n. 882/2004 nello svolgimento delle attività di controllo;
- migliorare, tramite coordinamento, l'efficacia e l'efficienza degli interventi di controllo ufficiale;
- individuare le priorità e le procedure di controllo più efficaci in funzione dei rischi conseguenti alla categorizzazione delle attività interessate;
- garantire una adeguata trasparenza degli interventi di controllo ufficiale e incrementare la visibilità dei servizi attraverso l'implementazione del sistema informativo SINVSA.
- monitorare efficacemente i rischi alimentari al fine di ridurre le contaminazioni chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche;
- proteggere il consumatore dalle frodi e dalle sofisticazioni alimentari.

Le modalità attraverso le quali si intendono raggiungere gli obiettivi generali e specifici sopra delineati sono descritti nel presente documento dapprima attraverso un **Piano di intervento (Capitolo 5)** e successivamente mediante un **Piano Operativo (Capitolo 6)**.



L'attuazione del **PRI** non potrà inoltre prescindere dall'esecuzione dei piani settoriali (**Piani specifici**) programmati a livello nazionale e regionale. Tali piani specifici, descritti in modo non esaustivo **nell'allegato 1**, attuati ai sensi dei Regolamenti comunitari e delle norme nazionali sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali, verranno realizzati in stretto coordinamento con il presente piano e con riferimento agli obiettivi generali ivi definiti.

### **CAPITOLO 3. NORMATIVA**

Le norme di base del "Pacchetto Igiene" sono costituite da cinque regolamenti, di cui due relativi alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti (Reg. CE n. 852/2004 e s.m.i. e n. 853/2004 e s.m.i.), due (Reg. CE n. 854/2004 e s.m.i. e n. 882/2004 e s.m.i.) relativi alle modalità di controllo da parte delle Autorità Competenti, uno (Reg. CE n. 183/2005) relativo all'igiene degli alimenti per gli animali. Questa base normativa è stata successivamente integrata, modificata e completata da successivi regolamenti che hanno definito aspetti particolari delle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti, disposizioni transitorie, modalità applicative, etc.

Il "Pacchetto Igiene" individua nell'operatore del settore alimentare (OSA), definito dall'articolo 6, comma 16 del D.Lgs. n. 193/2007 come "*la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo*", l'attore principale della filiera agro-alimentare, il cui compito è quello di dare piena attuazione a tutte le prescrizioni della legislazione alimentare per la specifiche tipologia di attività autorizzata ed esercitata, mentre spetta ai Servizi Medici di Igiene degli alimenti e Veterinari delle ASL, delle Regioni e Province Autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme, organizzando i controlli sulla base della valutazione del rischio.

Alla luce di quanto sopra le Regioni e le Province Autonome, di concerto con il Ministero della Salute, al fine di permettere un maggiore approfondimento delle diverse tematiche trattate nei Regolamenti del c.d. Pacchetto igiene", nell'ambito del Coordinamento Tecnico per la Prevenzione, hanno istituito gruppi tecnici di lavoro, tra i quali uno per la Sanità Pubblica veterinaria e uno interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare e, mediante un confronto continuo con i funzionari dei Ministeri competenti e riunioni con le associazioni di categoria interessate, sono stati elaborati documenti condivisi e linee di indirizzo, ratificati principalmente sotto forma di accordi o di intese della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome, aventi lo scopo di fornire sia agli OSA che agli organi di controllo modalità applicative e/o interpretative della nuova legislazione comunitaria armonizzate su tutto il territorio nazionale.

Ai fini della redazione dei Piani integrati di controllo, nell'ambito del Gruppo Tecnico per la Sicurezza Alimentare sono stati elaborati, tra gli altri, tre documenti, di concerto tra le Direzioni della Sicurezza degli Alimenti e della Sanità Animale del DSVETOC ed i Servizi Medici e Veterinari delle Regioni e delle Province Autonome, che si richiamano di seguito:

- Le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE n. 854/2004 e n. 882/2004" (Circolare DGSAN/3/6238/P del 31 maggio 2007);
- il "Piano Nazionale Integrato dei Controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare" (Intesa 14 giugno 2007 Rep. atti. n. 133/CSR);
- il "Piano Nazionale Integrato dei Controlli (PNI) 2011-2014 sulla sicurezza alimentare" (Intesa 16/12/2010 - Rep. Atti n. 236/CSR).

Dei sopra citati documenti si è tenuto conto per la redazione del presente **PRI**.

Per l'elenco aggiornato delle norme comunitarie, nazionali e regionali di riferimento nel campo della sicurezza alimentare, si rimanda **all'allegato 2 - elenco normative**.

### **CAPITOLO 4. FUNZIONI E RESPONSABILITÀ DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E DEL LABORATORIO UFFICIALE.**

Ai sensi dei Regolamenti europei del c.d. "Pacchetto Igiene" e del Decreto Legislativo n. 193/2007 (articolo 2) le Autorità sanitarie competenti in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi, salute e benessere animale sono il Ministero della Salute, le Regioni, le Province Autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze.

A livello nazionale, afferiscono al Dipartimento della Sanità Pubblica, Veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute del Ministero della Salute.

Il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) è competente per gli aspetti relativi alla sanità delle piante e svolge un ruolo limitato in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi, in quanto responsabile per i controlli sull'etichettatura e la tracciabilità delle carni e per i controlli sui pesticidi e sui mangimi.

Il Ministero dell'Ambiente ha diverse competenze, riconducibili alla promozione, alla conservazione e al recupero delle condizioni ambientali e del patrimonio naturale nazionale. I settori che includono tematiche afferenti al Piano sono in



particolare quelli relativi alla protezione della natura, gestione dei rifiuti, inquinamento e rischi industriali, difesa del suolo e del territorio.

A seguito della modifica della Costituzione avvenuta nel 2001 (legge costituzionale n. 3/2001), la sicurezza alimentare è divenuta materia la cui responsabilità sono condivise tra le Autorità nazionali e regionali. Ad eccezione di quegli aspetti la cui competenza è esplicitamente riservata al Governo, quali i controlli sulle importazioni e la profilassi internazionale, tutti i compiti in materia di sicurezza alimentare sono stati trasferiti alle Regioni.

La Regione Molise ha pertanto la responsabilità, all'interno del proprio territorio, della pianificazione, indirizzo e coordinamento, rilascio delle autorizzazioni e verifica dei controlli.

L'attuazione dei controlli è gestita a livello locale dai Servizi Veterinari (SVET) e dai Servizi di Igiene degli alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione (DIP) dell'Azienda Sanitaria della Regione Molise (A.S.Re.M.).

Vengono di seguito descritte le diverse autorità competenti in materia di sicurezza alimentare operanti sul territorio della Regione Molise, suddivise tra organismi centrali e organismi territoriali.

#### **4.1. ORGANISMI CENTRALI COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

Gli organismi centrali competenti in materia di sicurezza alimentare fanno riferimento soprattutto al Ministero della Salute, ed in particolare al DSVETOC, cui afferiscono i seguenti uffici:

- Direzione Generale della *Sanità animale e del farmaco veterinario*;
- Direzione Generale della *Sicurezza degli alimenti e della nutrizione*;
- Segretariato nazionale per la valutazione del rischio nella catena alimentare;
- Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF);
- Posti di Ispezione Frontaliera (PIF);
- Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC);

Tra i compiti che afferiscono alla Dipartimento della Sanità Pubblica, Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la tutela della Salute del Ministero della Salute si ritiene opportuno richiamare la competenza, ai sensi del Reg. CE n. 882/2004, a svolgere audit sulle attività effettuate dalle Regioni, allo scopo di assicurare che a livello regionale siano garantite, da parte delle A.C., prestazioni sanitarie univoche ed uniformi in riferimento alla gestione delle diverse filiere e/o settori produttivi.

Le verifiche sul sistema sanitario regionale vengono svolte nell'ambito del contesto normativo disciplinato dal D.P.R. n. 112/1998, dalla Legge Costituzionale n. 3/2001, dal D.P.R. n. 129/2003 e dalla Legge n. 131/2003.

Altri organismi direttamente afferenti al Ministero della Salute sono i Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) e l'Istituto Superiore di Sanità (ISS). Sono competenti per alcuni aspetti riguardanti la sicurezza alimentare anche altri due ministeri, e precisamente il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ed il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali; a quest'ultimo, in particolare, fanno riferimento l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e il Corpo Forestale dello Stato.

Per la descrizione approfondita delle funzioni ed organizzazioni dei suddetti organismi centrali si rimanda al citato Piano Nazionale Integrato dei Controlli (PNI) di cui all'Intesa Stato-Regioni del 14 giugno 2007.

#### **4.2. ORGANISMI REGIONALI E TERRITORIALI COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

A livello territoriale, per l'attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, operano le Regioni, attraverso le competenti strutture degli Assessorati alla Sanità (Direzione Generale per la Salute in Molise), e l'A.S.Re.M., attraverso i competenti servizi dipartimentali SIAN e SVET. Gli uffici delle Regioni, di norma, svolgono le funzioni di programmazione, indirizzo, coordinamento e verifica, mentre le funzioni operative di controllo sulle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti e bevande sono svolte dall'A.S.Re.M.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali operano a supporto dell'attività degli organismi territoriali sopra citati. Essi eseguono, tra l'altro, le analisi per il controllo ufficiale sugli alimenti di origine animale e, ai sensi del D.M. 27 febbraio 2008, sugli alimenti di origine vegetale non trasformati. Nella Regione Molise opera l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" (IZS A&M). La Regione, ai sensi della Legge 23 dicembre 1975, n. 745 e della Legge Regionale n. 1 del 4 gennaio 1979, si avvale dell'IZS A&M quale ente strumentale operativo di ricerca tecnico-scientifica e di erogazione di servizi di alto valore aggiunto nei settori della sanità animale, della sanità pubblica veterinaria e della tutela dell'ambiente. Per il potenziamento e l'ulteriore qualificazione dell'attività svolta dall'IZS A&M, la Regione Molise ha altresì stipulato un Accordo di Programma, approvato con Delibera n. 1413 del 20 settembre 2006.

Ulteriori organismi territoriali sono gli Uffici periferici del Ministero (USMAF, UVAC e PIF) ed i nuclei territoriali dei NAS. Altri organismi periferici operanti nel campo del controllo ufficiale dei prodotti alimentari fanno invece riferimento



agli Assessorati all'Agricoltura ed all'Ambiente. Di seguito vengono descritti gli organismi operanti in Molise nel campo della sicurezza alimentare a livello territoriale, suddivisi secondo la Direzione Generale Per la Salute, la Direzione Area Seconda (Politiche Agricole, Forestali e ittiche) e Direzione Area Quarta ( Politiche Territoriali Ambientali e della Casa - Mobilità e infrastrutture) a cui si rapportano a livello regionale.

#### **4.2.1 Direzione Generale per la Salute**

##### **4.2.1.1 Servizio sanitario regionale (Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare)**

Il servizio sanitario regionale provvede:

- alla redazione e stesura del **PRI** sugli Alimenti e la filiera agro-alimentare del Molise, in collaborazione con i Servizi Medici e Veterinari del DIP A.S.Re.M. e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale";
- alla trasmissione del Piano al DSVETOC, all'A.S.Re.M., agli uffici territoriali della Regione Molise ed al Laboratorio ufficiale;
- all'indirizzo e coordinamento dell'A.S.Re.M.;
- al coordinamento delle attività previste dal PRI;
- all'elaborazione e adozione dei piani regionali di controllo, opportunamente condivisi tra i Servizi Medici e Veterinari territoriali dell'A.S.Re.M.;
- all'individuazione degli standard di funzionamento dei Servizi della A.S.Re.M. (*es. procedure per lo svolgimento dei controlli, organizzazione interna, piani di formazione, ecc.*);
- ai compiti autorizzativi, di monitoraggio, supervisione e controllo sulle attività della A.S.Re.M.;
- alla collazione dei dati relativi ai controlli ufficiali dell'anno di riferimento trasmessi dai competenti DIP A.S.Re.M. territoriali ed alla trasmissione del report annuale dei controlli effettuati al DSVETOC del Ministero della Salute.

Nella **tabella 1 dell'allegato 3** è descritta l'attuale dotazione organica e l'organigramma del Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, come ratificato, da ultimo, dalla Determinazione del Direttore Generale n. **1137 del 13/12/2012**, competente nell'ambito della Direzione Generale per la Salute in materia di sicurezza alimentare. Nella **tabella 2 dell'allegato 3** sono riportati gli indirizzi aggiornati degli altri organismi territoriali interessati all'attività di controllo ufficiale di cui al presente **PRI**.

##### **4.2.1.2 Azienda Sanitaria Regionale Molise (A.S.Re.M.)**

Con l'entrata in vigore della L.R. n. 9 del 1° aprile 2005, è stata costituita un'unica Azienda Sanitaria Regionale del Molise (A.S.Re.M.), attraverso la quale la Regione assicura i livelli essenziali di assistenza (LEA). In essa sono confluite le strutture operative delle quattro precedenti Aziende Sanitarie locali (ASL) a suo tempo istituite dalla L.R. n. 11/97 e cioè la ASL n. 1 Alto Molise di Agnone, la ASL n. 2 Pentria di Isernia, la ASL n. 3 Centro Molise di Campobasso e la ASL n. 4 Basso Molise di Termoli.

In base all'art. 6 della L.R. n. 9/2005 il modello ordinario di gestione operativa di tutte le attività dell'A.S.Re.M. è l'organizzazione dipartimentale avente lo scopo di garantire il coordinamento tra le attività territoriali e ospedaliere. In particolare, al Dipartimento della Prevenzione dell'A.S.Re.M. (DIP), compete garantire i livelli essenziali di assistenza nel campo della macroarea dell'Assistenza sanitaria collettiva negli ambienti di vita e di lavoro.

La riorganizzazione del DIP è tuttora in itinere, e pertanto, nelle more dell'effettiva riorganizzazione anche ai sensi dell'emanando nuovo Piano sanitario regionale, si farà riferimento ai Responsabili delle aree funzionali interessate (SIAN e SVeT-B), che dovranno in ogni caso coordinare l'attività del personale ai fini dell'attuazione del presente PRI.

##### **4.2.1.3 Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"**

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", con sede in Teramo, è Ente di diritto pubblico a carattere interregionale dotato di autonomia amministrativa, gestionale e tecnica. L'organizzazione formale dell'IZS A&M è definita a norma delle leggi dello Stato n. 503/1970, n. 101/1974, n. 745/1975, n. 270/1993, dal D.M. n. 190/94, dalla L.R. n. 13/2010 della Regione Abruzzo e dalla L.R. n. 27/2011 della Regione Molise. In particolare, ai sensi della suddetta L. n. 745/1975, la Regione Molise rientra nel territorio di competenza dell'IZS A&M.

I suoi principali compiti istituzionali sono:

- la ricerca sperimentale sulla eziologia e la patogenesi delle malattie infettive e diffuse degli animali (domestici e selvatici);
- la ricerca nel campo dell'igiene dei prodotti di origine animale;
- il servizio diagnostico delle malattie animali e delle zoonosi;
- il servizio di laboratorio per le ricerche microbiologiche e chimiche sugli alimenti di origine animale e sui mangimi;



## ALLEGATO B

- la sorveglianza epidemiologica sullo stato sanitario delle popolazioni animali, sull'igiene delle produzioni zootecniche e sui prodotti di origine animale;
- il servizio di consulenza e di assistenza agli allevatori per l'eradicazione delle malattie infettive e per lo sviluppo e il miglioramento delle produzioni zootecniche;
- la formazione di veterinari e di personale specializzato in zooprofilassi, e altri operatori;
- lo sviluppo di strumenti diagnostici, sieri e vaccini allo scopo di incrementare le produzioni animali.

La sede centrale dell'IZS A&M è a Teramo, le sedi diagnostiche periferiche dislocate in Molise sono a Campobasso, Isernia e Termoli.

A partire dal 1989 è stato implementato il sistema qualità dell'Istituto e sono state redatte le procedure che regolano il funzionamento dei servizi scientifici, tecnici e amministrativi. La qualità dei risultati delle analisi di laboratorio è garantita dall'accREDITAMENTO delle prove, ottenuto dal Sistema Nazionale di AccredITAMENTO per i Laboratori di prova (ACCREDIA) nel 1995, continuamente aggiornato, in conformità ai criteri stabiliti dalla norma ISO/IEC 17025.

L'Istituto, altresì, effettua prove di laboratorio riconosciute a livello nazionale ed internazionale e partecipa ai test inter-laboratorio per prove chimico-fisiche, microbiologiche, sierologiche e virologiche. Relativamente alle attività di formazione, la qualità dei servizi è garantita dalla certificazione secondo la norma ISO 9001:2008, ottenuta nel 2004 dal Technischer Überwachungs-Verein (TUV). La certificazione è valida per "Analisi, progettazione, erogazione e valutazione di attività formative, specialistiche e manageriali in ambito sanitario (EA 37)".

L'IZS A&M inoltre è:

- Centro Nazionale di Referenza per le Malattie Esotiche (CESME);
- Centro Nazionale di Referenza per l'epidemiologia, l'organizzazione e l'informazione veterinaria (COVEPI);
- Centro Nazionale di Referenza per le brucellosi;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per Diossine e Policlorobifenili in mangimi e alimenti destinati al consumo umano;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Campylobacter* spp.;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*;
- Laboratorio regionale di riferimento per la sorveglianza dei patogeni enterici per la Regione Abruzzo (Salmonella ed altri Enterobatteri patogeni), ai sensi della Direttiva 2003/99/CE.

ed, in qualità di Centro di Collaborazione di Organizzazioni Internazionali, rende a queste disponibili le tecnologie, i servizi, gli strumenti diagnostici e di controllo e la formazione.

In particolare l'IZS A&M è:

- Centro di Collaborazione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) per la ricerca e la formazione in epidemiologia e gestione manageriale dei servizi di Sanità Pubblica Veterinaria;
- Centro di Collaborazione della Food and Agriculture Organization (FAO) per l'epidemiologia veterinaria e l'informatica;
- Laboratorio di referenza dell'Office International des Epizooties (OIE) per la PPCB e la brucellosi;
- Centro di Collaborazione dell'OIE per la formazione, l'epidemiologia, la sicurezza alimentare e il benessere animale.

Per quanto attiene il presente piano, l'IZS A&M ai sensi delle norme sopra richiamate e del D.M. 27 febbraio 2008, è il Laboratorio regionale per i controlli ufficiali sugli alimenti di origine animale e sugli alimenti di origine vegetale non trasformati. Dato che, ai sensi dell'articolo 12 del Regolamento CE n. 882/2004, i controlli su tutte le matrici alimentari devono essere eseguiti da un laboratorio accreditato conformemente alle norme europee EN ISO/IEC 17025 e EN ISO/CEI 17011; nelle more del raggiungimento di tali requisiti da parte dell'ARPA Molise, l'IZS A&M svolgerà i controlli ufficiali su tutte le matrici prelevate ai sensi del presente piano e su tutti i campioni di alimenti prelevati ai fini del controllo ufficiale nell'ambito dell'attività di vigilanza e controllo svolta dai competenti servizi del DIP A.S.Re.M.

### **4.2.1.4. Uffici periferici del Ministero**

#### **a. Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF)**

Per quanto attiene l'attività sul territorio, la Regione Molise fa riferimento all'ufficio USMAF di Pescara.

#### **b. Posti di Ispezione Frontaliera (PIF)**

Per quanto attiene l'attività sul territorio, la Regione Molise fa riferimento ai PIF di Ancona, di Bari e di Roma Fiumicino.

#### **c. Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC)**

Per quanto attiene l'attività sul territorio, la Regione Molise fa riferimento all'ufficio UVAC di Pescara.

### **4.2.1.5 Carabinieri per la tutela della Salute (N.A.S.)**

A Campobasso ha sede un Nucleo NAS con competenza regionale.





## **4.2.2 Direzione Area II – Politiche Agricole, Forestali e ittiche**

### **4.2.2.1 Servizio fitosanitario regionale, controllo e bonifica**

Si occupa, tra l'altro, di:

- ✓ Programmazione ed attività di tutela e prevenzione delle malattie delle piante, attività fitopatologiche;
- ✓ Vigilanza sui controlli delle produzioni certificate;
- ✓ Autorizzazione alla commercializzazione di piante, parti di piante e semi;
- ✓ Applicazione sul territorio regionale delle direttive fitosanitarie comunitarie, nazionali e regionali;
- ✓ Vigilanza e controllo fitosanitario delle colture agricole, dei prodotti vegetali, di importazione ed esportazione sottoposti a regime fitosanitario;
- ✓ Certificazione fitosanitaria e rilascio dell'autorizzazione all'uso del passaporto per i vegetali e loro derivati;
- ✓ Vigilanza e controllo delle aziende vivaistiche, certificazione del materiale e autorizzazione alla produzione e al commercio;
- ✓ Impiego e controllo fitofarmaci, lotta obbligatoria;
- ✓ Nucleo di vigilanza, controllo delle produzioni biologiche ed altre certificate;
- ✓ Attività di controllo Organismi Geneticamente Modificati;
- ✓ Verifica aziendali della tenuta e delle conformità dei registri e dei trattamenti fitosanitari;
- ✓ Attività connesse alla gestione del programma regionale demandata al servizio;
- ✓ Gestione e coordinamento dei controlli relativi ai programmi dei Fondi Comunitari;
- ✓ Attività in materia di bonifica integrale e irrigazione;
- ✓ Piani irrigui e relative infrastrutture;
- ✓ Iniziative di informazione in materia micologica e finanziamento di corsi di formazione;
- ✓ Coordinamento delle attività degli Enti delegati in materia di raccolta e coltivazione dei tartufi e dei funghi.

### **4.2.2.2 Servizio Condizionalità e Territorio**

È competente, tra l'altro in materia di:

- Interventi mirati al sostegno al reddito delle imprese agricole – PAC – sostegno a favore degli agricoltori;
- Gestione interventi a favore dell'agricoltura biologica;
- Gestione interventi a favore dell'agricoltura integrata;
- Interventi a favore delle aziende operanti in zone svantaggiate e zone soggette a vincoli ambientali;
- Gestione adempimenti relativi alla "condizionalità";
- Gestione delle attività finalizzate alla tutela della biodiversità agricola, forestale e animale.
- Competenze riferite allo sviluppo ed all'incremento di produzioni eco-compatibili nonché alla diffusione di pratiche agricole che agevolano la conservazione di aree caratterizzate da sistemi vitali di pregio ambientale.
- Attività connesse alla gestione del programma regionale di sviluppo rurale demandate al Servizio;
- Funzioni di raccordo ed interazione con altre strutture interessate per l'attuazione delle attività di competenza del Servizio;
- Rapporti con l'AGEA per le attività di competenza del Servizio.

### **4.2.2.3 Uffici periferici del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ)**

Per quanto attiene l'attività sul territorio, la Regione Molise fa riferimento all'ufficio ICQ che ha sede a Campobasso.

### **4.2.2.4 Corpo Forestale dello Stato**

Il Corpo Forestale è organizzato nella Regione Molise in un Coordinamento regionale, nei Comandi provinciali di Campobasso e Isernia e nella rete di Stazioni forestali distribuite sul territorio.

## **4.2.3 Direzione Area IV – Politiche territoriali, ambientali e della casa, mobilità ed infrastrutture**

### **4.2.3.1 Servizio valutazione, prevenzione e tutela dell'ambiente**

È competente, tra l'altro, in materia di:

- Salvaguardia, prevenzione e tutela del suolo, recupero e bonifica dei siti inquinati;
- Salvaguardia, dell'igiene dell'aria e tutela degli inquinamenti atmosferici;
- Salvaguardia, prevenzione e tutela degli inquinamenti delle acque;
- Esercizio delle competenze regionali in materia di prevenzione dei rischi da incidenti rilevanti connessi ad attività produttive;
- Indirizzi regionali e controllo del Sistema Informativo Regionale per l'Ambiente e Rapporti con l'ARPAM



#### 4.2.3.2 L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Molise

L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Molise (ARPAM), istituita con la Legge Regionale 13 dicembre 1999, n. 38 è preposta all'esercizio delle funzioni tecniche per la prevenzione e per i controlli ambientali, nonché all'erogazione di prestazioni analitiche sia in campo ambientale che sanitario. L'ARPAM svolge le attività e i compiti di interesse regionale di cui all'art. 1 del decreto legge 4 dicembre 1993, n. 496, convertito con modificazioni in legge 21 gennaio 1994, n. 61. In particolare, in campo sanitario, l'ARPAM collabora con i DIP della A.S.Re.M. Il laboratorio dell'Agenzia svolge:

- le funzioni di supporto tecnico specialistico nei confronti dell'A.S.Re.M. in materia di salubrità degli ambienti di vita e di lavoro;
- il controllo delle acque per uso umano;
- le attività connesse alla valutazione ed alla prevenzione dei rischi da incidenti rilevanti legati ad attività produttive;
- i controlli ambientali delle attività connesse all'uso pacifico dell'energia nucleare e in materia di protezione delle radiazioni;
- le attività di vigilanza e controllo dell'inquinamento elettromagnetico, il controllo degli alimenti.

Con particolare riferimento alle malattie a trasmissione alimentare, l'ARPAM è il Laboratorio di riferimento regionale per la sorveglianza dei patogeni enterici (*Salmonella* ed altri Enterobatteri patogeni), ai sensi della Direttiva 2003/99/CE (recepita con D.lgs. n. 158/2006) e del Reg. CE n. 2160/2003, nell'ambito del Sistema nazionale di Sorveglianza del Sistema europeo EnterNet. Tale attività viene svolta dal Dipartimento provinciale dell'ARPAM di Isernia ai sensi della DGR n. 1531/1994. L'attività si concretizza nelle funzioni di raccolta, purificazione, conferma e tipizzazione biochimica e sierologica dei batteri patogeni (*Salmonella*, *Campylobacter*, *Yersinia*, *E. Coli* enteropatogeni ecc.) isolati sia dai laboratori ospedalieri sia dagli stessi laboratori ARPAM.

L'ARPAM svolge inoltre i controlli analitici sulle acque destinate al consumo umano, in collaborazione con i SIAN, ai sensi del D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, e s.m.i., ai sensi delle Linee guida regionali approvate con DGR n. 520 e 886 del 2005.

### CAPITOLO 5. PIANO DI INTERVENTO

Per perseguire gli obiettivi generali e specifici indicati al **Capitolo 2** del presente PRI è necessario programmare un piano di intervento per individuare le azioni da mettere in atto mediante un efficace coordinamento operativo degli organismi deputati all'attività di controllo ufficiale (A.C.) ai fini della raccolta di dati utili per monitorare i livelli di rischio di natura alimentare sul territorio regionale.

Occorrerà pertanto mettere in atto una serie di interventi, di seguito riassunti:

1. attivare un sistema di coordinamento efficace dell'attività di analisi del rischio legato al consumo degli alimenti in Molise;
2. potenziare e ottimizzare il sistema informativo SINVSA;
3. pianificare le attività di sorveglianza e di controllo ufficiale sull'intero territorio regionale;
4. Attivare un nucleo di ispezione/audit del personale regionale POSSIBILMENTE accreditato allo scopo di garantire l'applicazione omogenea ed uniforme delle attività di controllo ufficiale in conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza alimentare da parte dell'A.S.Re.M.;
5. attuare un piano di formazione ed aggiornamento di tutto il personale coinvolto nel PRI, quale strumento di continuo miglioramento ed ottimizzazione del sistema dei controlli.

#### 5.1. ATTIVAZIONE DI UN SISTEMA DI COORDINAMENTO EFFICACE

Le attività previste per il sistema di sorveglianza degli alimenti, come raccomandato anche dal Piano Sanitario Regionale, dovranno essere svolte in maniera coordinata dalle strutture che fanno capo ai diversi Assessorati ed organismi regionali (*Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Osservatorio epidemiologico regionale, Ospedali, SIAN, SVET, Medici di Medicina generale, Pediatri di Libera scelta, IZS A&M, Servizio fitosanitario regionale, controllo e bonifica, Servizio Condizionalità e territorio, Servizio valutazione, Prevenzione e Tutela dell'Ambiente, ARPA Molise*).

Il coordinamento delle attività è in capo al Presidente della Giunta Regionale per due ordini di motivi.

Il primo è che solo in questo modo si può garantire l'indipendenza dalla gestione del rischio legata all'attività corrente dei singoli Assessorati regionali, a cominciare da quello alla Salute, attraverso i propri uffici ed i DIP A.S.Re.M. territoriali.

Il secondo è che il sistema di sorveglianza deve necessariamente interagire, anche operativamente, con varie componenti del sistema di gestione e di governo del Molise – almeno tre assessorati diversi – e con Enti ed istituzioni esterne ad esso e, solo il coordinamento affidato alla Presidenza, può garantirne l'efficacia e l'efficienza dell'azione.



Il Presidente della Giunta Regionale esercita la funzione di coordinamento tramite il Servizio Regionale di prevenzione, veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione Generale per la Salute.

## **5.2. POTENZIAMENTO ED OTTIMIZZAZIONE DEL SISTEMA INFORMATIVO SINVSA**

L'attuale sistema informativo denominato SINVSA, predisposto e gestito dall'IZS A&M, ha il compito di raccogliere elaborare e rendere accessibili le informazioni a tutti gli attori del sistema ai vari livelli operativi al fine di garantire il controllo e la verifica delle attività svolte nell'ambito del controllo ufficiale per la valutazione e l'analisi del rischio.

Tale rete informativa serve a:

1. fornire indicatori utili per il governo (pianificazione, monitoraggio, valutazione e controllo) delle azioni condotte dalle strutture appartenenti al SSN;
2. generare dati quantitativi e qualitativi utili alla valutazione dei rischi lungo la filiera di produzione degli alimenti;
3. rappresentare un valido sistema di coordinamento della gestione del sistema di allerta rapido (RASFF), tramite la connessione ed il coordinamento con i vari livelli operativi DIP A.S.Re.M., Regione, Ministero della salute e Unione Europea;
4. soddisfare i debiti informativi nei confronti degli organismi nazionali e sovra-nazionali in materia di sicurezza degli alimenti (*Ministero della Salute, Commissione Europea, Autorità europea per la sicurezza alimentare – EFSA*);

## **5.3. PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE SUL TERRITORIO REGIONALE.**

Sulla base dei dati pregressi inerenti gli animali e gli alimenti di origine animale sono stati identificati pericoli di natura:

1. **BIOLOGICA:** *Tubercolosi, Brucellosi, Salmonellosi, Trichinosi, Campylobatteriosi, Echinoccosi, Listeriosi, Escherichia coli produttori di verocitotossine;*
2. **MICROBIOLOGICA** da alimenti: *salmonella spp., listeria monocytogenes, enterotossine stafilococciche, enterobatteri, E. coli, campylobacter termofili, clostridium perfringens, Yersinia spp., clostridi solfito-riduttori, istamina da ricercare nelle categorie alimentari indicate nella tabella di cui al punto 6.4. seguente;*
3. **CHIMICA:**
  - **additivi alimentari non autorizzati** in *insaccati freschi e formaggi, oli vegetali di semi, paste alimentari, pane e altri prodotti di panetteria, prodotti di pasticceria e biscotteria, succhi e nettari di frutta;*
  - **micotossine** in *prodotti lattiero-caseari, noci e prodotti simili, frutta secca (pistacchi, nocciole, mandorle, noccioline, fichi secchi), spezie, mangimi, cereali destinati alle attività molitorie, vino, succhi di frutta e prodotti a base di carne (salati stagionati);*
  - **metalli pesanti** in *pesci, crostacei e molluschi, prodotti vegetali freschi, materie plastiche, gomme, carta e cartone, vetro acciaio inossidabile e ceramica;*
  - **idrocarburi policiclici aromatici (IPA)** in *prodotti ittici ed altri prodotti della pesca, molluschi bivalvi, olio di oliva;*
  - **Contaminazione da nitrati di origine agricola** in *vegetali;*
4. **CHIMICO-FISICA** in materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (*materie plastiche, gomme, carta e cartone, vetro acciaio inossidabile e ceramica*) per la ricerca di nichel, cadmio, piombo e cromo.

La programmazione dei campionamenti sarà effettuata sulla base dei pericoli sopra descritti, riportata in dettaglio nel **Capitolo 6 (Piano operativo)**.

## **5.4. ATTIVAZIONE DI UN ORGANISMO DI ISPEZIONE/AUDIT**

In osservanza al Regolamento CE n. 882/2004, dovrà essere attivato e reso operativo un organismo di controllo regionale che svolgerà attività di auditing secondo le linee guida che saranno elaborate e ratificate con apposito atto formale della Regione.

I compiti e le funzioni di detto organismo di controllo regionale saranno:

- la verifica indipendente delle attività svolte a tutti i livelli del sistema integrato dei controlli;
- la riduzione dei tempi necessari per l'esercizio delle funzioni di verifica da parte della Regione;
- garantire l'uniformità sul territorio regionale delle modalità di applicazione del Piano di controllo;
- soddisfare l'esigenza di verifica su tutto il territorio regionale;
- obbligo di AUDIT sull'autorità competenti e obbligo di verifica sull'efficacia dei controlli (art 4 e 8 Reg. CE n.882/2004);
- assicurare la capacità di giudizio TECNICO sulle attività degli enti sottoposti ad ispezione;



- assicurare la competenza **TECNICA** delle persone che ne faranno parte, attraverso la regolamentazione dei requisiti richiesti e dei criteri per assicurare la formazione/aggiornamento ed addestramento del personale.

In proposito, la Regione Molise, nel corso del 2012, come ratificato con DCA n. 18 del 31 maggio 2012, avente per oggetto "Decreto del Commissario ad Acta n. 80 del 26 settembre 2011, recante "Adozione Programma operativo 2011-2012" – Azione 1.1.4., e Decreto del Commissario ad Acta n. 108 del 22 dicembre 2011, recante "Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004 e s.m.i., Decreto legislativo 6 novembre 2007 n. 193. Intesa Stato Regioni del 16/12/2010 (Rep. Atti n. 236/CSR) recante Piano Nazionale Integrato dei Controlli (PNI) 2011-2014 sulla sicurezza alimentare. Recepimento dell'Intesa e approvazione del Piano di controllo regionale pluriennale integrato 2012-2014". **PROVVEDIMENTI.**", ha avviato il processo di formazione del personale regionale per la costituzione dell'organismo di ispezione/audit, formando n. 4 figure professionali appartenenti al Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare per l'esecuzione degli Audit mediante la partecipazione al corso di formazione "Valutatori di Sistemi di Gestione per la Qualità – Settore Alimentare – Riconosciuto SICEV n. 36 organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale".

## **5.5. ATTUAZIONE DEL PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE COINVOLTO NEL PRI.**

Sulla base dei principi sanciti dalla normativa comunitaria ed, in particolare, dal Regolamento CE n. 882/2004 che, all'articolo 6, prevede la formazione e l'aggiornamento del personale come obbligo dell'Autorità competente, il Servizio Regionale di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza alimentare, con l'ausilio dell'IZS A&M, ha già predisposto, con D.G.R. n. 552 del 29 giugno 2010, un piano di formazione specifica rivolto al personale medico, medico-veterinario, tecnico ed ispettivo della A.S.Re.M., già espletato ed in fase di riprogrammazione.

## **CAPITOLO 6. PIANO OPERATIVO DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Il presente capitolo descrive le modalità operative di esecuzione del PRI inerenti i controlli sulla sicurezza alimentare nella Regione Molise. Esso si articola nei seguenti punti:

1. piano di controllo ufficiale sugli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito di prodotti di origine animale e vegetale riconosciuti e registrati che include la tipologia di controlli da effettuare su ogni stabilimento, la frequenza e la modulistica da utilizzare;
2. modalità operative da seguire per la categorizzazione degli stabilimenti di cui al sopra citato punto 1 in base al rischio;
3. piano di sorveglianza finalizzato alla determinazione dei livelli di contaminazione degli alimenti in fase di commercializzazione;
4. piano di campionamento annuale per il controllo del rischio alimentare sul territorio regionale da programmare sulla base della categorizzazione delle unità di impresa alimentare già effettuata per gli stabilimenti riconosciuti e registrati.

Tutto quanto sopra individuato sarà descritto nei paragrafi che seguono, con l'individuazione degli organismi deputati all'esecuzione delle singole attività.

### **6.1. RUOLO DEI SOGGETTI CHE ATTUANO IL PIANO OPERATIVO**

Si riportano sinteticamente i ruoli svolti dai singoli organismi (A.C.) nell'esecuzione del piano operativo. Per la definizione delle attività previste dal piano si rimanda ai paragrafi successivi.

#### **6.1.1. SERVIZIO REGIONALE**

- Attività di coordinamento e monitoraggio in tutte le fasi del piano;
- stesura dei piani di campionamento in collaborazione con l'IZS A&M ed i competenti Servizi A.S.Re.M.;
- alimentazione del sistema informativo SINVSA (inserimento risultati audit dell'organismo regionale d'ispezione);
- attività di verifica, mediante auditing sull'autorità competente (SIAN e SVET del DIP A.S.Re.M.) dell'efficacia dei sistemi di controllo (audit di sistema e di settore) tramite l'organismo regionale di ispezione;
- gestione del rischio a livello regionale.

#### **6.1.2. AZIENDA SANITARIA REGIONALE MOLISE (SIAN E SVET DEL DIP)**

- Stesura dei piani di campionamento in collaborazione con il Servizio Regionale e con l'IZS A&M;
- esecuzione dell'attività di controllo ufficiale sul campo secondo quanto previsto dal Piano Nazionale di controllo;
- categorizzazione del rischio delle unità di impresa alimentare riconosciute e registrate ex novo nel corso dell'anno 2012 e revisione della categorizzazione per quelle già categorizzate;
- attività di verifica, mediante auditing, dell'efficacia dei sistemi di controllo (comprese le procedure relative alle procedure di HACCP e GMP) sulle unità di impresa alimentare riconosciute e registrate;
- conferimento campioni al laboratorio di analisi;



- alimentazione del sistema informativo SINVSA con i dati relativi alle imprese alimentari raccolti mediante l'attività di controllo ufficiale e di auditing;
- esecuzione dei controlli ufficiali non programmati (*sistemi d'allarme rapido, rilascio certificazioni, controlli importazioni/scambio, reclami, verifica della risoluzione di non conformità precedentemente rilevate, sospetti dell'A.C. circa la presenza di non conformità, richiesta delle forze dell'ordine, delega indagini, controllo SCIA, etc*).

### **6.1.3. ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE"**

- ⇒ Collaborazione con il Servizio Regionale e i Servizi SIAN e SVET del DIP per la stesura dei piani di campionamento;
- ⇒ esecuzione delle analisi di laboratorio;
- ⇒ gestione ed implementazione informatica del sistema informativo SINVSA;
- ⇒ collaborazione con la Regione per la valutazione del rischio e per le attività di formazione/aggiornamento e di auditing.

## **6.2. GLI STRUMENTI DEL CONTROLLO UFFICIALE**

Il principale presupposto di un Piano integrato riguardante la sicurezza alimentare è rappresentato dalla condivisione, tra tutte le componenti, dei principi e degli strumenti del controllo ufficiale indicati dalla normativa comunitaria e dalla legislazione nazionale.

Gli "strumenti del controllo ufficiale", così come indicati dall'art. 2 del Reg. CE n. 882/2004 e dall'art. 2 del Reg. CE n. 854/2004, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento e audit.

Al fine di favorire l'omogeneità delle interpretazioni, nell'**allegato 8** vengono forniti alcuni chiarimenti, riportati insieme alle definizioni contenute nei Regolamenti Comunitari.

È opportuno, inoltre, precisare i seguenti aspetti:

- ispezione e audit possono considerare gli stessi aspetti, ma con finalità diverse: con l'ispezione viene verificata la conformità ai requisiti di legge, con l'audit viene valutato il raggiungimento di determinati obiettivi e la capacità gestionale dell'operatore;
- l'attività di audit può ricomprendere anche l'attività ispettiva.

## **6.3. CONTROLLO UFFICIALE NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, LAVORAZIONE E DEPOSITO RICONOSCIUTI E REGISTRATI.**

La programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali include le seguenti fasi:

1. individuazione delle strutture da sottoporre a controllo;
2. definizione delle procedure di controllo e relativa modulistica;
3. valutazione del livello di rischio delle tipologie di attività delle unità di impresa alimentare (singoli impianti e categorie);
4. programmazione dell'attività di controllo ufficiale e di auditing;
5. effettuazione controlli ufficiali e di auditing;
6. documentazione dell'attività;
7. reporting;
8. verifica dell'attività;
9. riprogrammazione dell'attività.

### **6.3.1. INDIVIDUAZIONE DELLE STRUTTURE DA SOTTOPORRE A CONTROLLO**

Nel presente Piano sono previste attività specifiche di controllo ufficiale per le unità di imprese alimentari:

1. **REGISTRATE** ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i.;
2. **RICONOSCIUTE** ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 e s.m.i.;
3. del settore dei mangimi **REGISTRATE** e **RICONOSCIUTE** ai sensi del Regolamento CE n. 183/2005;

e per gli stabilimenti **RICONOSCIUTI** ai sensi del Regolamento CE n. 1774/2002, abrogato dal Reg. CE n. 1069/2009 del 21/10/2009 e successivo Regolamento n. 142 del 25/02/2011.

Il controllo sugli stabilimenti industriali che producono mangimi verrà svolto secondo le procedure e le scadenze previste nel Piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali per gli anni 2012-2014 emanato dal Ministero della Salute con nota n. 21822-P del 12/12/2011. Analogamente alle altre tipologie di stabilimenti controllati, anche l'attività di controllo svolta in questo campo andrà registrata annualmente sulla scheda riassuntiva riportata **nell'allegato 11/A per gli impianti riconosciuti e nell'allegato 11/B e 11/C per le unità di impresa alimentare registrate**, secondo le scadenze e le modalità indicate al successivo **paragrafo 6.3.8 (Reporting)**.



### 6.3.2. DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE DI CONTROLLO E RELATIVA MODULISTICA

Secondo quanto stabilito dal Regolamento CE n. 882/2004, gli interventi di controllo ufficiale devono essere effettuati secondo procedure documentate. È pertanto compito dei SVET e SIAN del DIP A.S.Re.M. la predisposizione di procedure documentate univoche ed applicative uniformi sul territorio regionale, in particolare per quanto riguarda le attività di ispezione, audit e campionamento.

Per quanto riguarda la modulistica allegata al presente documento ed, in particolare, per alcuni allegati (*che vengono di seguito descritti*) da utilizzare nelle attività di controllo ufficiale, si precisa quanto segue:

✓ **Allegato 3 – Check list di controllo per le unità di impresa alimentare registrate**

In essa sono state contemplate le seguenti tipologie di attività: *deposito di prodotti alimentari in genere – molini – laboratori / industrie – esercizi di vendita al dettaglio*; mentre le altre sezioni a seguire: *igiene – servizi igienici – spogliatoi - personale – rifiuti – procedure di manutenzione e documentazione sul sistema HACCP*, sono comuni a tutte le tipologie di attività sopra descritte; sono state inserite anche, ai punti da 5 a 9, le tipologie di attività di produzione, confezionamento ed utilizzatori finali di additivi aromi ed enzimi nonché dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA);

➤ **Allegato 5 – Check list di verifica dei requisiti igienico-sanitarie strutturali generali e specifici degli stabilimenti riconosciuti e registrati ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004.**

Si precisa che detto allegato è stato aggiornato a seguito dell'emanazione della Legge 4 giugno 2010, n. 96 (articolo 48), che ha trasferito la competenza relativa sia al riconoscimento che alle verifiche ispettive delle navi officina in capo al Ministero della Salute ed è stato ridenominato.

➤ **Allegato 7: Controllo della protezione degli animali durante la macellazione ed il trasporto, composto dai seguenti allegati:**

✓ **Allegato 7/A: struttura di macellazione;**

✓ **Allegato 7/B: macello carni rosse;**

✓ **Allegato 7/C: avicunicoli;**

✓ **Allegato 7/D: trasporto;**

Tale allegato è stato aggiornato e modificato sia in relazione alle osservazioni/raccomandazioni di cui al parere prot. n. 95-P del 28/05/2012 e relativo sottoparere del DSVETOC del Ministero della Salute sia in conformità alle indicazioni ministeriali relative al PNBA di cui alla nota n. 13029-P del 13/07/2010 e del successivo Regolamento CE n. 1099/2009.

➤ **Allegato 10 – Quadro riassuntivo delle attività da svolgere negli impianti riconosciuti di produzione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale**

Tale allegato è stato aggiornato e modificato.

✓ **Allegato 11/A – Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sugli impianti riconosciuti – alimenti di origine animale;**

✓ **Allegato 11/B – Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sulle unità di impresa alimentare registrate – alimenti di origine vegetale, acque minerali e bevande;**

✓ **Allegato 11/B – Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sulle unità di impresa alimentare registrate;**

Tali allegati sono stati aggiornati e modificati.

### 6.3.3. CATEGORIZZAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI PER LIVELLI DI RISCHIO

Nei Regolamenti comunitari approvati con il cosiddetto "Pacchetto Igiene", ed in particolare nel Regolamento CE n. 882/2004, è specificato che l'attività di controllo ufficiale negli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito di alimenti di origine animale e vegetale destinati al consumo umano deve essere basata sulla categorizzazione del rischio delle attività interessate dalla quale derivano, di conseguenza, sia la natura e l'intensità dei controlli ufficiali che degli audit.

In considerazione delle modalità e dei criteri proposti, in materia, dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE n. 854/2004 ed 882/2004" (nota prot. DGSAN/3/6238/P del 31 maggio 2007), è stata predisposta una linea guida sulla base di quanto previsto dai Reg. CE n. 882/2004 e n. 854/2004 ai fini della valutazione e conseguente classificazione degli stabilimenti in base al rischio.

Detta classificazione delle unità di impresa alimentare insistenti sul territorio della Regione Molise che, per quanto riguarda quelle riconosciute è già stata espletata dai competenti SVET dei DIP A.S.Re.M. territoriali nell'anno 2011, rappresenta uno strumento utile per orientare l'attività di controllo ufficiale al fine di aumentarne l'efficacia ed evitare sprechi di risorse.

L'effettuazione di detta classificazione è in capo ai Servizi SIAN e SVET dell'A.S.Re.M. sulla base dei criteri proposti in Allegato 12 e raccolti nel sistema informativo SINVSA.

Si dovrà inoltre procedere periodicamente ad una revisione sistematica della classificazione di ogni singolo impianto con frequenza predefinita (possibilmente annuale) privilegiando quelle imprese che hanno ottenuto punteggi "a cavallo" tra una categoria di rischio e l'altra (es. imprese con punteggi tra 28 e 32 oppure tra 40 e 44).



La frequenza degli interventi di controllo ufficiale, descritta in **Allegato 10**, varia in base alla classificazione dello stabilimento: in particolare, la frequenza aumenta all'aumentare del rischio dello stabilimento.

Attraverso l'utilizzo del metodo proposto in **Allegato 12** sarà quindi possibile:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

#### **6.3.4. PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE E DI AUDITING**

Il controllo sanitario negli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito di alimenti di origine animale e vegetale è attuato attraverso l'esecuzione di interventi che si possono riassumere nelle seguenti macrocategorie:

- ispezioni visive e documentali;
- ispezioni periodiche che prevedono la compilazione di check list;
- audit sulle Buone Prassi Igieniche e sui principi HACCP, che prevedono la compilazione di check list.

L'**Allegato 10** definisce, per ogni specifica tipologia di attività che si svolge all'interno dello stabilimento, i seguenti elementi:

- elenco delle tipologie di controllo ufficiale da attuare negli stabilimenti di produzione alimenti di origine animale (*cosa fare*);
- procedure da seguire (*come fare*);
- frequenze annuali minime dei controlli, in rapporto alla classificazione del rischio delle singole imprese o della tipologia produttiva di impresa (*quando*).

Gli obiettivi della programmazione di audit da parte del SIAN e SVET dei DIP A.S.Re.M. nelle unità di impresa alimentare riconosciuti e registrati dovranno invece tenere conto dei seguenti elementi:

- a. particolari piani e programmi comunitari, nazionali e regionali;
- b. attività svolte prevalentemente sul territorio;
- c. strategie individuate dai Servizi Dipartimentali della A.S.Re.M.;
- d. particolari problematiche emergenti;
- e. dati sulle attività presenti sul territorio di competenza e loro distribuzione settoriale;
- f. presenza di concentrazione di particolari settori produttivi e/o commerciali;
- g. natura del territorio;
- h. dati sugli stati di allerta;

#### **6.3.5. ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E DI AUDITING**

Ai fini della programmazione delle attività, si identificano gli audit e le ispezioni quali principali strumenti del controllo ufficiale, attuati attraverso le verifiche che rappresentano l'elemento basilare del controllo.

I controlli ufficiali, mediante ispezioni ed audit, hanno lo scopo di verificare il rispetto da parte degli OSA dei requisiti previsti:

- dal Reg. CE n. 178/2002 e s.m.i.;
- dal Reg. CE n. 852/2004 e s.m.i.;
- dal Reg. CE n. 853/2004 e s.m.i.;
- dal Reg. CE n. 396/2005 e successivo Regolamento di esecuzione n. 788/2012;
- dal Reg. CE n. 1069/2009 e successivo n. 142/2011;
- dal Reg. CE n. 1099/2009;

Inoltre, attraverso lo strumento dell'audit, il costante rispetto da parte degli OSA:

- delle procedure di Buone Prassi Igieniche e
- delle procedure basate sul sistema HACCP.

Nell'esecuzione delle attività di controllo ufficiale, come già precisato, il personale dovrà operare secondo procedure definite e con la modulistica predisposta.

#### **6.3.6. AUTOCONTROLLO**

Le attività di autocontrollo messe in atto dall' OSA sono parte integrante del controllo ufficiale. I risultati di tale attività devono essere messi a disposizione delle A.C. al fine di integrare la programmazione (frequenza) delle attività di controllo ufficiale. A tale scopo è pertanto indispensabile che gli OSA rendano disponibili alle stesse A.C., *possibilmente in formato*



*elettronico*, i risultati delle attività di autocontrollo svolte con particolare riferimento ai risultati degli esami di laboratorio effettuati.

### **6.3.7. DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ**

Un principio fondamentale alla base del piano di controllo, è che tutta l'attività svolta dalle A.C. deve essere adeguatamente documentata, attraverso uno o più dei seguenti strumenti:

- certificato di macellazione (negli impianti di macellazione);
- registro dei controlli;
- check-list;
- rapporto di audit;
- verbale di campionamento.

Pertanto, ogni ingresso in uno stabilimento riconosciuto e/o registrato effettuato dall'A.C. deve essere adeguatamente registrato e documentato.

### **6.3.8. REPORTING**

Al fine di poter riprogrammare le attività sulla base di elementi oggettivi quali le risultanze dei controlli effettuati e le criticità emerse, è necessaria la creazione di un adeguato flusso di dati.

A tale scopo, il sistema informativo SINVSA è in grado di poter raccogliere i dati sull'attività di controllo ufficiale effettuata dai competenti Servizi A.S.Re.M. nelle strutture agro-alimentari regionali mediante le check-list allegate al presente piano ed in particolare:

- numero e la tipologia di interventi effettuati;
- non conformità rilevate;
- interventi correttivi adottati;

nonché

- dati identificativi;
- tipologie e volumi di produzione;
- area di commercializzazione dei prodotti;
- laboratori utilizzati per l'autocontrollo;
- risultati delle attività di autocontrollo.

L'attività effettuata nell'ambito del presente PRI da parte dei competenti servizi DIP A.S.Re.M. (SIAN e SVET) dovranno essere rendicontate, da parte dei rispettivi Responsabili A.S.Re.M. competenti, utilizzando le schede (**Allegato 11/A, 11/B E 11/C**) all'uopo predisposte, con periodicità annuale, ed inviate, unitamente ad una relazione finale, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, al competente servizio regionale, che procederà alla loro aggregazione e successivo invio al Ministero della Salute.

### **6.3.9. VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI.**

#### **6.3.9.1. AUDIT SULLE AC (ART. 4 (6) DEL REG. 882/04)**

Un principio fondamentale, alla base del presente PRI, è la necessità di garantire una verifica indipendente delle attività svolte a tutti i livelli del sistema integrato dei controlli.

Tale attività sarà espletata dall'organismo di ispezione/audit definito al sopra citato punto 5.4.

Tali audit hanno l'obiettivo di verificare la corretta applicazione del PRI ed in particolare:

- a) l'efficienza della struttura organizzativa dei Servizi, ivi compreso le procedure di formazione/aggiornamento del personale;
- b) il grado di recepimento e di attuazione delle normative comunitarie, nazionali e regionali;
- c) l'efficacia e l'efficienza dei criteri di programmazione;
- d) le procedure adottate in relazione all'esecuzione dei controlli ufficiali;
- e) l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali;

in relazione ed in funzione dei seguenti elementi:

- particolari piani e programmi comunitari, nazionali e regionali;
- attività svolte prevalentemente sul territorio;
- strategie individuate dai SIAN E SVET del DIP A.S.Re.M.;





- particolari problematiche emergenti;
- dati sulle attività produttive (registrate e riconosciute) presenti sul territorio della A.S.Re.M. e loro distribuzione per settore produttivo;
- concentrazione di imprese inserite in categorie ad alto rischio;
- dati sugli stati di allerta;

### **6.3.9.2. VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI (ART. 8 (3) DEL REG. 882)**

Riguardo alla verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali prevista dall'art. 8 (3) del Reg. 882, che non prevede il requisito dell'indipendenza, si riporta di seguito il testo della nota del Ministero della Salute, prot. n.15372/P del 16/08/2012 avente per oggetto "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'art.8, comma 3 lettera "a" del Reg. CE n.882/2004"

In base a quanto disposto dal Reg. CE n.882/2004, art. 8.3 let. a Le Autorità competenti devono prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti. Tale attività risulta necessaria per garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza (che include l'omogeneità) dei controlli ufficiali (art. 4 punto 4 Reg. CE n.882/2004).

A tal proposito si precisa che questa attività di verifica dell'efficacia può comprendere ad esempio:

- a) la valutazione, sulla base di criteri predefiniti, delle relazioni elaborate ai sensi dell'art. 9 del Regolamento. CE n. 882/04 stesso (ad esempio verifica periodica di una percentuale significativa dei verbali di ispezione, check list, etc. elaborati dal personale preposto all'esecuzione dei controlli ufficiali);
- b) la valutazione sul campo, in tempo reale e sulla base di criteri definiti dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali (ad esempio verifica sul campo su base annuale delle modalità di esecuzione di un esame post-mortem da parte dei veterinari ufficiali che operano presso i macelli che insistono sul territorio di competenza di un' Autorità competente locale).
- c) Tale attività può essere inquadrata come un'attività di supervisione che a sua volta può essere considerata come un particolare aspetto delle attività di formazione/addestramento/affiancamento che serve ad affinare le capacità tecniche degli operatori mediante la socializzazione delle migliori conoscenze disponibili nei Servizi, attraverso un confronto diretto e sul campo tra operatori. Da un punto di vista operativo è una attività congiunta tra uno o più operatori che svolgono le attività di controllo ufficiale, in qualità di supervisionati, ed un operatore, con specifico profilo professionale e formazione che svolge il ruolo di supervisore.

Tale attività consente:

- una verifica di campo del supervisore, dell'applicazione di procedure operative ed istruzioni operative da parte dell'operatore/i oggetto di supervisione;
- evidenziazione di problemi interpretativi ed operativi in relazione alla situazione di campo;
- valutazione congiunta dell'applicazione di procedure documentate al caso concreto, come verifica ulteriore della loro applicabilità;
- sintesi tra supervisore e supervisionato/i, della corretta esecuzione del controllo ufficiale espletato presso l'OSA e delle conclusioni raggiunte;
- evidenziazione di problemi interpretativi o applicativi in esito alle attività di cui sopra su cui necessitano approfondimenti o modifiche procedurali da proporre alla direzione della struttura operativa che ha emanato le procedure ed istruzioni.

Si precisa inoltre che ai fini di assicurare la qualità dei controlli ufficiali, risulta funzionale una verifica della qualità e della coerenza dei documenti utilizzati nel contesto delle attività di controllo (ad esempio piani di lavoro, procedure documentate, modulistica, etc.)

L'esecuzione delle attività di controllo programmate secondo il presente piano non esclude la possibilità dell'esecuzione di controlli ufficiali effettuati su sospetto, e pertanto non pianificati, che gli operatori A.S.Re.M. riterranno di volta in volta opportuno mettere in atto. Tali controlli dovranno comunque essere svolti utilizzando gli "strumenti del controllo ufficiale" (monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento e audit) ritenuti più idonei in funzione dell'obiettivo atteso.

### **6.3.10. RIPROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ**

Al termine del periodo di validità del presente PRI e, comunque, entro la fine dell'anno 2014, si procederà, di concerto con le A.C. regionali e territoriali coinvolti nell'attuazione del presente piano, alla riprogrammazione dell'attività per lo/gli anno/i successivi, sulla base delle risultanze oggettive e delle criticità emerse nel corso dei controlli effettuati.

## **6.4. PIANO DI CAMPIONAMENTO**

Il piano di campionamento ufficiale nelle unità di impresa alimentare è finalizzato ad ottenere informazioni utili relative ai rischi rilevanti presenti nelle stesse e a verificare, conseguentemente, l'efficacia dei sistemi di controllo/autocontrollo



applicati dall'OSA, in modo da indirizzare la programmazione delle attività di campionamento da svolgersi successivamente.

Durante l'anno 2012 la priorità è quella di rimodulare il livello di controllo secondo criteri di efficienza ed efficacia individuando alcuni obiettivi specifici che di seguito vengono elencati:

- garantire almeno un numero minimo di campioni routinari predefiniti, sulla base delle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali;
- garantire, nel caso della fase di commercializzazione e ristorazione, i livelli quantitativi dei campioni di origine animale e vegetale previsti dal D.P.R. 14/07/1995 e dal D.M. 23/12/1992 osservando i criteri di rischio e le modalità random, mirata e su sospetto prevista dal PRI;
- assicurare la significatività dei campionamenti anche da un punto di vista statistico-epidemiologico sulla base delle prevalenze attese dei fenomeni considerati;
- garantire l'assegnazione delle priorità sulla base della valutazione, anche comparativa, dei pericoli e dei rischi;
- valutare la sicurezza delle produzioni alimentari molisane soggette a controllo ufficiale anche sui prodotti pronti per il mercato, ancora nella disponibilità dell'impresa alimentare produttrice;
- monitorare la sicurezza dei prodotti alimentari distribuiti e consumati sul territorio regionale tenendo nella giusta considerazione anche i canali di distribuzione di prodotti provenienti da territori extra regionali;
- aumentare i campionamenti sui prodotti finiti pronti per la commercializzazione, in particolar modo sui prodotti pronti al consumo;

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito di prodotti alimentari dovranno essere **TUTTI** sottoposti a campionamento ufficiale per la ricerca di pericoli di natura chimica, chimico-fisica e microbiologica sia nell'ambiente di lavorazione che nei prodotti finiti.

Il campionamento potrà essere effettuato con modalità casuale o random, mirato e su sospetto.

Nel campionamento **RANDOM** ciascun componente della popolazione in esame ha la medesima probabilità di essere campionato;

Il campionamento **MIRATO** interesserà una sottopopolazione "a maggior rischio" rispetto alla popolazione nel suo complesso, valutando prioritariamente la sicurezza degli alimenti pronti tal quali per il consumo e verificando il controllo di specifici patogeni di cui è richiesta l'assenza anche nei prodotti da cuocere;

Il campionamento su **SOSPETTO** sarà effettuato nei casi in cui vi siano evidenze che inducono a ritenere che si possa essere in presenza di non conformità, indagando su matrici coinvolte in episodi tossinfettivi e privilegiando gli stabilimenti e/o gli esercizi di commercializzazione che hanno evidenziato non conformità che possono ripercuotersi direttamente o indirettamente sulla sicurezza degli alimenti.

Nel piano di campionamento relativo a taluni specifici pericoli dovranno essere considerate tutte le matrici a rischio, di origine animale e non, in modo da garantire criteri omogenei di controllo a parità di rischio.

All'uopo, nella tabella seguente vengono riportate rispettivamente le categorie alimentari ed i rispettivi criteri di sicurezza alimentare contemplate nell'allegato I, capitolo 1 del Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. nonché le indicazioni sui parametri microbiologici (germi indicatori e patogeni) da ricercare nelle varie matrici alimentari:

CATEGORIA ALIMENTARE	FILIERA	Germi indicatori e patogeni										
		Listeria monocytogenes	Salmonella	Enterotossine stafilocociche	E. coli	istamina	Enterobatteri	Carica batterica	Campylobacter termofili	Clostridium perfringens	Yersina spp.	Clostridi Solfito-riduttori
1.2. Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di listeria monocytogenes <sup>(1)</sup>	NO filiera latte e prodotti a base di latte	X										
1.3. Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di listeria monocytogenes <sup>(1)</sup>	NO filiera latte e prodotti a base di latte	X										
1.4. Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude	Filiera carni rosse	X	X		X		X	X	X	X	X	
1.5. Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Filiera carni bianche		X		X		X	X	X			
1.6. Carne macinata e preparazioni a base di	Filiera carni		X		X		X	X	X	X	X	X



carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	rosse												
1.8. Prodotti a base di carne di animali destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	Filiera carni rosse	X	X		X		X	X					X
1.9. Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Filiera carni bianche		X		X		X	X	X				
1.10. Collagene e gelatina	*****		X										
1.11. Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	Filiera latte e prodotti a base di latte	X	X	X <sup>(2)</sup>	X		X				X		
1.12. Latte in polvere e siero di latte in polvere	Filiera latte e prodotti a base di latte		X	X			X	X					
1.13. Gelati, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	Filiera latte e prodotti a base di latte	X	X				X						
1.14. Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio	Filiera uova e ovoprodotti	X	X				X	X					
1.15. Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio	Filiera uova e ovoprodotti	X	X						X				
1.16. Crostacei e molluschi cotti	Filiera ittici	X	X		X				X				
1.17/ 1.24 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	Filiera ittici		X		X								
1.21-A Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Filiera latte e prodotti a base di latte	X	X	X	X		X				X		
1.21-B Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	Filiera latte e prodotti a base di latte	X	X	X	X		X				X		
1.21 Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	Filiera latte e prodotti a base di latte	X		X									
1.25 Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Filiera ittici						X						
1.26 Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Filiera ittici						X						

(1) modalità di interpretazione dei riscontri diverse;

(2) escluso panna e burro;

Almeno il **40%** del totale di campioni dovranno essere effettuati, ai sensi del Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i., per la ricerca dei criteri di sicurezza alimentare e dovranno essere eseguiti su alimenti pronti per essere immessi sul mercato presso gli stabilimenti di produzione, suddivisi tra i competenti servizi DIP A.S.Re.M. territoriali tenendo conto dei seguenti aspetti:

- numero di stabilimenti che effettuano una specifica tipologia produttiva rientrante tra quelle da sottoporre a campionamento;
- eventuali pregresse non conformità analitiche che possono o meno essere stato motivo di allerta;
- entità produttiva dello stabilimento;
- classificazione del rischio dello stabilimento;

All'uopo sono stati predisposti dei fac-simile di verbali di campionamento allegati al presente documento di cui uno generico (**allegato 13**), uno relativo al campionamento per i criteri di sicurezza alimentare (**allegato 14**) ed uno per i criteri di igiene del processo e carcasce secondo il Reg. CE/2073/2005 (**allegato 15**).



### 6.4.1. STABILIMENTI DI PRODUZIONE ALIMENTI

La scelta delle matrici da esaminare e campionare e degli agenti chimici, chimico-fisici e microbiologici da ricercare sarà effettuata sulla base dei pericoli evidenziati dalle attività di campionamento svolte, dando priorità alle principali filiere produttive più a rischio.

Le attività di campionamento ufficiale dovranno essere svolte come di seguito specificato.

- ☉ negli stabilimenti che effettuano produzione di **alimenti di origine animale pronti al consumo (escluso il miele)** saranno prelevati campioni di prodotto finito per la ricerca di *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* e *Campylobacter* e **residui di sostanze attive di presidi sanitari** nonché **TAMPONI SUPERFICIALI** per la ricerca di *Listeria monocytogenes*.

Detti campioni, da prelevare in una unica soluzione possibilmente selezionati tra quelli più a rischio, saranno prelevati da:

- 10 (DIECI) superfici NON a contatto,
- 5 (CINQUE) superfici a contatto,
- 3 (TRE) campioni da prodotto alla fine del processo di lavorazione.

- ☉ negli stabilimenti che effettuano lavorazione di **alimenti di origine animale e NON** saranno prelevati campioni di prodotto alla fine del processo di lavorazione per la ricerca dei contaminanti (*metalli pesanti, idrocarburi policiclici aromatici, micotossine, nitrati*).

LE A.C. del DIP A.S.Re.M. (SVET e SIAN), sulla base del **numero delle attività registrate** per le tipologie di attività sopra descritte, dei volumi commerciali nonché sulla base del rischio reale o presunto (*categorizzazione – notifiche di allerta alimentare per gastroenteriti acute, etc.*) provvederanno a stilare un programma di sorveglianza che preveda, per le categorie di alimenti sopra richiamate, almeno l'effettuazione del numero minimo di campioni microbiologici, chimici e chimico-fisici previsti da prelevare sulle matrici alimentari sopra richiamate. L'esecuzione ed il conferimento dei campioni sarà a cura DEI DIP della A.S.Re.M., l'esecuzione degli esami di laboratorio sarà a cura dell'IZS A&M. I risultati ottenuti andranno ad alimentare il sistema informativo SINVSA.

### 6.4.2. VENDITA AL DETTAGLIO

Ad integrazione e completamento dell'attività di campionamento nelle unità di impresa alimentare che producono alimenti, ai fini della tutela della salute pubblica nonché della effettiva verifica tra quanto emerso dalle risultanze dei campionamenti ufficiali effettuati ed il piano di autocontrollo predisposto ed attuato dall'OSA nel proprio stabilimento per la specifica tipologia di attività autorizzata (riconosciuta e registrata) si ritiene opportuno attuare un piano di sorveglianza degli alimenti in fase di vendita al dettaglio (grande, media e piccola distribuzione) sui quali effettuare analisi di laboratorio di tipo chimico, chimico-fisico, biologico e microbiologico. In particolare, secondo quanto indicato nell'appendice 1 del D.P.R. 14/07/1995, dovranno essere effettuati almeno:

- n. 270 campioni negli esercizi commerciali;
- n. 60 campioni negli esercizi di ristorazione pubblica;
- n. 90 campioni negli esercizi di ristorazione collettiva;
- n. 12 campioni negli esercizi di vendita di prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare;

Le attività di campionamento saranno svolte per le categorie di alimenti e per la ricerca delle sostanze così come di seguito specificato.

1. Formaggi a pasta filata – ricerca di *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, enterotossine stafilococciche, enterobatteri, *e.coli* e *campylobacter spp.*;
2. Piatti pronti – ricerca di *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*;
3. Prodotti della pesca trasformati pronti al consumo (sfusi - non confezionati - refrigerati) – ricerca di *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *e.coli*;
4. Prodotti a base di carne suina (insaccati, prosciutti) – ricerca di *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, *e.coli*, enterobatteri, *yersina spp*, nitriti, additivi e aromi;
5. LATTE CRUDO da DISTRIBUTORI AUTOMATICI – ricerca di *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157, *Campylobacter*, *Stafilococchi*, *aflatossine* (vedi D.G.R. n. 51 del 28 gennaio 2008 di recepimento dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana (Repertorio atti n. 5/CSR del 25 gennaio 2007));
6. Arachidi frutta a guscio e relativi prodotti di trasformazione destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari, frutta secca – ricerca di **Micotossine** (aflatossine)



7. Vini (compreso il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con titolo alcolimetrico non inferiore al 15% in volume) vini di frutta, caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato escluso il caffè solubile, caffè solubile istantaneo - ricerca di **Micotossine** (ocratossine)
8. Succhi di frutta concentrati, ricostituiti e nettari di frutta – succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solito compreso la composta e il passato di mela, per lattanti e bambini etichettati e venduti come tali - ricerca di **Micotossine** (patulina);
9. Prodotti vegetali di IV gamma – ricerca di Campylobacter, Salmonella e Listeria monocytogenes, nitrati;
10. Spinaci freschi, surgelati, congelati e in conserva, lattuga fresca rucola e alimenti a base di cereali – ricerca di **nitrati**.

Le A.C. del DIP A.S.Re.M. (SVET e SIAN), sulla base del numero delle attività registrate per le tipologie di attività sopra descritte, dei volumi commerciali nonché sulla base del rischio reale o presunto (categorizzazione – notifiche di allerta alimentare per gastroenteriti acute, etc.) provvederanno a stilare un programma di sorveglianza che preveda, per le categorie di alimenti sopra richiamate, almeno il numero minimo di campioni microbiologici, chimici e chimico-fisico da prelevare sulle matrici alimentari.

Ai fini della rappresentatività statistica è opportuno che vengano effettuati n. **350** campioni per la ricerca di contaminanti microbiologici e n. **60** campioni per la ricerca di contaminanti chimici e n. **22** campioni per la ricerca di contaminanti chimico-fisici. L'esecuzione ed il conferimento dei campioni sarà a cura dei DIP della A.S.Re.M., l'esecuzione degli esami di laboratorio sarà a cura dell'IZS A&M. I risultati ottenuti andranno ad alimentare il sistema informativo SINVSA.

## **CAPITOLO 7. DISPOSIZIONI FINALI**

L'art. 5 della L.R. n. 9/2005, come modificato dalla L.R. n. 34/2008, prevede, nell'ambito dell'Azienda sanitaria regionale, la costituzione di un unico Dipartimento di Prevenzione. Il Piano operativo 2011–2012 per il rientro dal deficit della Sanità regionale, emanato con Decreto del Commissario *ad acta* n. 80 del 26 settembre 2011, prevede, tra l'altro, che l'istituzione formale del Dipartimento debba avvenire entro il 31 dicembre 2011, e il processo di riorganizzazione dello stesso debba completarsi entro il 31 dicembre 2012.

Ai sensi dell'art. 10 della stessa L.R. n. 34/2008, nelle more del definitivo riassetto organizzativo delle strutture del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M., ai sensi della normativa sopra richiamata, si elencano di seguito le competenze specifiche del Servizio regionale e delle strutture della A.S.Re.M. ed i relativi **OBIETTIVI PRIORITARI** che dovranno essere raggiunti ai fini dell'attuazione del presente PRI.

### **7.1. SERVIZIO REGIONALE**

- Predisposizione di programma di audit annuale regionale sulle A.C. A.S.Re.M., da ratificarsi con apposito atto del Direttore del Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, di concerto con l'IZS A&M in cui indicare composizione, modalità operative e strutture oggetto di audit;
- Predisposizione di un programma annuale di formazione/aggiornamento rivolto sia al personale regionale che al personale medico, medico-veterinario, tecnico ed ispettivo della A.S.Re.M. per l'effettuazione delle attività di audit.

### **7.2. DIREZIONE GENERALE A.S.RE.M.**

Anche in attuazione di quanto previsto dal Piano Operativo di cui al DCA n. 80/2011, la Direzione dell'A.S.Re.M. è tenuta a:

1. Provvedere alla dotazione di supporti tecnologici, attrezzature, impianti e materiali d'uso nonché organica (personale sia amministrativo che tecnico) per le quattro sedi territoriali, adeguati a garantire il coordinamento e lo svolgimento delle pratiche d'ufficio e l'accesso alle informazioni per il corretto espletamento del controllo ufficiale e le attività sul campo di cui al presente documento;
2. Provvedere, del caso, alla compensazione del personale sia amministrativo che tecnico carente in alcune sedi territoriali con lo spostamento (anche temporaneo) di dette figure, laddove in esubero;
3. Predisporre, anche su segnalazione dei competenti Direttori U.O.C. del DIP A.S.Re.M., piani di formazione/aggiornamento specifici per il personale amministrativo addetto all'uso dei supporti tecnologici, nonché corsi di formazione/aggiornamento per il personale medico, medico-veterinario, tecnico ed ispettivo incaricato dei controlli ufficiali, in particolare finalizzato allo svolgimento dell'attività di audit.

### **7.3. DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.RE.M.**

Redazione e stesura, di concerto con i competenti Direttori U.O.C. A.S.Re.M., di:

1. procedure univoche ed uniformi ai fini dell'applicazione delle stesse su tutto il territorio regionale, qualora le stesse non siano state ufficialmente ratificate dal Ministero della Salute [*vedi punto 2 e punto 12 delle raccomandazioni del report*]



## ALLEGATO B

finale dell'audit svolto dal Ministero della Salute in questa Regione in data 24/28 gennaio 2011 – punto 2 (garantire che i controlli ufficiali ai sensi dell'articolo 3 del Reg. CE n. 882/2004 negli allevamenti che conferiscono latte siano eseguiti con frequenza appropriata, in base ad una valutazione del rischio ed armonizzare tali procedure su tutto il territorio regionale) – punto 12 (garantire che l'A.C. verifichi che i controlli sul latte crudo siano svolti in conformità con l'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III del Regolamento (CE) n. 853/2004, come prescritto dall'allegato IV, capitolo II del regolamento (CE) n. 854/2004)];

2. programmi di ripartizione del numero dei campioni ufficiali da effettuare nelle unità di impresa alimentare **riconosciute e registrate** sulle matrici alimentari individuate ai sopra citati punti 6.4.1 (Stabilimenti di produzione alimenti) e 6.4.2. (vendita al dettaglio) sulla base delle attività prevalenti (volumi commerciali, categorizzazione del rischio, etc.), personale e tempi medi di ispezione;
3. programmi di **Audit** annuali sulle unità di impresa alimentare registrate e riconosciute da parte delle competenti U.O.C. SIAN e SVET secondo le modalità e ripartizione percentuale di seguito descritta:
  - 30% di audit sulle unità di impresa alimentare **riconosciute** presenti sul territorio regionale, privilegiando quelle che, a giudizio dell'A.C., sono più a rischio;
  - 20% di audit sulle unità di impresa alimentare **registrate** presenti sul territorio regionale, privilegiando quelle che, a giudizio dell'A.C., sono state classificate ad alto rischio

Il Direttore è tenuto, inoltre, ad assicurare mediante un coordinamento efficace ed efficiente con i competenti Direttori U.O.C. A.S.Re.M., l'espletamento delle attività di campionamento, nonché l'implementazione ed ottimizzazione della banca dati del sistema informativo SINVSA, ai fini dell'efficacia ed efficienza sia delle attività propedeutiche all'attività ispettiva di campo, sia all'attività di controllo, verifica e reportistica dei controlli ufficiali svolti.

### 7.4. SVET E SIAN DELL'AREA DELLA PREVENZIONE A.S.RE.M.

#### SVeT:

1. Riclassificazione di tutte le unità di impresa alimentare riconosciute già categorizzate nell'anno e categorizzazione del rischio per le attività riconosciute ex novo nel corso dell'anno;
2. Obbligo dell'utilizzo della modulistica informatizzata già predisposta a cura dell'IZS &AM per i diversi piani settoriali (nazionali e regionali) e dell'inserimento dei dati relativi sia al prelevamento dei campioni che dell'attività ispettiva e di auditing per via informatica nel sistema SINVSA;
3. Trasmissione al competente ufficio regionale, con cadenza trimestrale, ai fini del monitoraggio delle attività, dei dati relativi sia ai controlli ufficiali che agli audit, utilizzando l'apposito modello **allegato 11/A** al presente documento.

#### SIAN:

1. Categorizzazione del rischio (eventualmente di concerto con i SVeT) delle unità di impresa alimentare già registrate, nella misura almeno del 50% di quelle presenti sul territorio regionale, tra le attività ricomprese nella Sezione 6 dell'Allegato A, del D.Lgs. n. 194/2008 e s.m.i di competenza del SIAN e categorizzazione del rischio per le attività registrate ex novo nel corso dell'anno;
2. Obbligo dell'utilizzo della modulistica informatizzata già predisposta a cura dell'IZS &AM per i diversi piani settoriali (nazionali e regionali) e dell'inserimento dei dati relativi sia al prelevamento dei campioni che dell'attività ispettiva e di auditing per via informatica nel sistema SINVSA;
3. Trasmissione al competente ufficio regionale, con cadenza trimestrale, ai fini del monitoraggio delle attività, dei dati relativi sia ai controlli ufficiali che agli audit, utilizzando gli appositi modelli **allegato 11/B** e **11/C** al presente documento.

#### SI PRECISA INFINE CHE:

- per quanto riguarda la modulistica (Check list) da utilizzare nell'ambito del presente PRI bisogna fare riferimento a quella allegata al presente documento e, laddove mancante, utilizzare quella ratificata dal Ministero della Salute per la/e specifica/che tipologie di attività ovvero procedere alla stesura (univoca ed uniforme) della/e stessa/e in sede di coordinamento dell'area della Prevenzione, da utilizzarsi su tutto il territorio regionale;
- per quanto attiene la ricerca di residui di sostanze attive dei presidi sanitari sia negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale e vegetali di cui al D.M. 23/12/1992 si rimanda al relativo specifico Piano regionale di controllo ufficiale per il triennio 2013-2015, destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale di cui al Regolamento UE n. 788/2012 del 31 agosto 2012, così come per le altre attività di controllo ufficiale si rimanda agli specifici piani regionali settoriali elencati nell'**allegato 1 – elenco normative**;



ALLEGATO B

- l'erogazione della produttività e degli incentivi contrattuali è subordinata al raggiungimento degli obiettivi di piano per tutti i Responsabili come sopra individuati e, a tal fine, il/i competente/i uffici regionali, se del caso, segnaleranno al Direttore Generale e al Direttore del coordinamento dell'area della prevenzione l'omissione e/o il ritardo nella trasmissione dei dati relativi soprattutto all'attuazione dei piani che rientrano nei c.d. LEA (livelli essenziali di assistenza), valutati in sede di comitato ministeriale LEA, in base a criteri di verifica finalizzati ad assicurare gli adempimenti sul mantenimento dell'erogazione degli stessi, che vengono di seguito descritti in modo non esaustivo.

PIANI/Rilevazioni	Criteri di valutazione della copertura	Criteri di valutazione della qualità
<b>PIANI DI RISANAMENTO</b> - Notifica dei Piani di Profilassi ed eradicazione per TBC, BRC, LEB (Dec. 2008/940/CE); nota DGSAF n. 1618 del 28/01/2013	validazione corretta e completa sul SISTEMA RENDICONTAZIONI, entro la data prevista dalla nota n. DGSAF n.1618 del 28/01/2013	invio corretto e completo, entro la data prevista, delle relazioni di cui al Paragrafo B [relazione tecnica] e dei Paragrafi C e D [programmi ed obiettivi] della medesima nota DGSAF n. 1618 del 28/01/2013 [vedere nota]
<b>PNAA</b> - Piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione animale - Circolare 2/2/2000 n. 3e succ. modifiche; D.L.vo 90/93; Decisione della Commissione 2001/9/CE; Regolamento (CE) n. 882/2004; Regolamento (CE) n. 183/2005	Invio corretto e completo dei dati completi di attività secondo gli Allegati del PNAA entro i tempi previsti	volume di attività minima dei programmi di campionamento previsti dal PNAA
<b>PNAA</b> - Piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione animale - Circolare 2/2/2000 n. 3e succ. modifiche; D.L.vo 90/93; Decisione della Commissione 2001/9/CE; Regolamento (CE) n. 882/2004; Regolamento (CE) n. 183/2005	Invio corretto e completo del Piano regionale Alimentazione Animale all'ufficio competente della DGSA entro i tempi previsti dal PNAA	invio contestuale della relazione annuale sull'attività ispettiva effettuata [vedere nota]
<b>BENESSERE TRASPORTO</b> - Controlli riguardanti la "protezione degli animali durante il trasporto"	Rispetto della tempistica (28 febbraio)	conformità dei dati forniti secondo le indicazioni previste dalla nota n. DGVA/X/6057 del 13/02/2006 [vedere nota]
<b>BENESSERE IN ALLEVAMENTO</b> - Controlli riguardanti la "protezione degli animali negli allevamenti" (D.Lgs 146/2001, D.Lgs 122/11, D.Lgs 126/11, D.Lgs 267/03, Decisione 2006/778/CE, Piano Nazionale Benessere Animale 2008 e s.m.i. (note prot 16031-P-4/8/2008 e 13029-P-13/7/2010)	Rispetto della tempistica dell'invio dei dati relativi ai controlli (28 febbraio)	attuazione di almeno il 95% dei controlli previsti dal PNBA, sulla base delle condizioni previste nel capitolo "criteri di selezione" a pag. 4 del PNBA
<b>ANAGRAFE CANINA</b> - Rilevazione delle popolazioni di cani e gatti randagi e di proprietà. Art. 8 della Legge 14/08/1991, n. 281 - Accordo Stato-Regioni del 06/02/2003 art. 4 comma 1 lett. b) e c); Decreto interministeriale 06/05/2008	invio, entro il 31 marzo di ogni anno, della relazione sull'attività svolta in materia di randagismo nell'anno precedente, coerente con quanto previsto dall'art. 2, comma 2 del DM 6/5/2008	aggiornamento periodico dell'anagrafe nazionale (art. 4 comma 1 lett. c; art. 4 comma 2 )
<b>FARMACOSORVEGLIANZA</b> - Attività di ispezione e verifica. Trasmissione al Ministero della Salute della relazione delle attività di cui al comma 3 dell'art.88 del D.Lg.vo 6 aprile 2006, n.193. Nota DGSAF n. 1466 del 26/01/2012 "linee guida per la predisposizione, effettuazione e gestione dei controlli sulla distribuzione e l'impiego dei medicinali veterinari"	Rispetto della tempistica (31 marzo)	Attività svolta sul totale degli operatori controllabili in base all'art. 68 comma 3, art. 71 comma 3, art. 70 comma 1, artt. 79-80-81-82-84-86 del D.Lg.vo 6 aprile 2006, n. 193 [vedere nota]
<b>SALMONELLOSI ZOONOTICHE</b> - Verifica dei dati pervenuti conformemente alle disposizioni comunitarie; Regolamento 2160/03 e s.m.i.; nota DGSA 3457-26/02/2010; nota DGSAF 1618 n. del 28/01/2013	Rispetto della tempistica di trasmissione su SIS (Sistema Informativo Salmonellosi), e registrazione corretta e completa in BDN (nota DGSAF 3457-26/2/2010), secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti per i Piani di controllo e sorveglianza salmonelle nel pollame	Rispetto del volume di attività previsto dai piani nazionali per la ricerca di <i>Salmonelle</i> nei riproduttori, nelle ovaiole e polli da carne <i>Gallus gallus</i> , e nei tacchini da riproduzione e ingrasso



<b>BSE</b> - Reg 999/2001 allegato III sorveglianza TSE; nota DGSA n.2468 del 8/2/2013	Invio della rendicontazione corretta attraverso il SISTEMA RENDICONTAZIONI entro la data prevista dalle disposizioni (nota DGSAF n. 2468 del 8/2/2013), relativa agli animali testati nell'anno di certificazione [vedere nota]	percentuale dei bovini morti testati per BSE di età superiore ai 48 mesi rispetto al numero di bovini morti di età superiore ai 48 mesi registrati in BDN
<b>TSE</b> - Reg.999/2001; nota DGSAF 23495-21/12/2012;	invio dei dati, corretti e completi, al CEA (Centro di Referenza) entro la data prevista (31 gennaio) richiesti dalla nota DGSAF 23495-21/12/2012, per il calcolo del campionamento da effettuare su ovini e caprini morti	percentuale di ovini e caprini morti, testati per scrapie
<b>SCRAPIE</b> - Decisione della Commissione 2002/677/CE del 22/08/2002, che stabilisce requisiti uniformi per la notifica dei programmi di eradicazione e di controllo delle malattie animali cofinanziati dalla Comunità.	invio corretto e completo entro la data prevista per l'anno dalle disposizioni vigenti (nota sul sistema rendicontazioni n. DGSAF 1800-2/02/2011 e s.m.i.) dei dati riguardanti i focolai di scrapie	corrispondenza tra il n. focolai rendicontati per il cofinanziamento CE ed il numero di focolai effettivi [vedere nota]
<b>ANAGRAFE OVICAPRINA</b> - Reg. CE 1505/2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 21/2004 - livello minimo dei controlli in aziende oviceprine	Raggiungimento della soglia del 5% dei capi controllati e disponibilità del dato in BDN in tempo utile (29 febbraio) per l'Annual Report	criterio di rischio adottato per la scelta degli allevamenti da sottoporre ai controlli
<b>CONTROLLO SANITARIO DELLE POPOLAZIONI SUINE</b> - <b>anagrafe:</b> dlgs 26/10/2010 n. 200 che stabilisce modalità di identificazione e registrazione suini; <b>malattia di Aujeszky:</b> D.M. 1-4-1997 e DM 30 dic 2010	trend della prevalenza per la M. di Aujeszky, risultante in base ai dati riportati nel sistema informativo "Portale Aujeszky" gestito dal Centro di Referenza Nazionale per l'Aujeszky c/o l'IZS-LER; [vedere nota]	Rendicontazione in BDN - in tempo utile per l'Annual Report - del raggiungimento della soglia di almeno 1% del totale delle aziende suinicole presenti nel territorio di competenza (art. 8 comma 2, dlgs 200/2010) per il controllo dell'anagrafe suina [vedere nota]
<b>ANAGRAFE BOVINA</b> - Regolamento CE 1082/2003 e Reg 1034/2010 che stabilisce modalità di applicazione del regolamento CE 1760/00 – livello minimo dei controlli aziende bovine	Raggiungimento entro il tempo previsto dalle disposizioni nazionali della soglia del 3% di aziende bovine controllate e disponibilità del dato in BDN in tempo utile (29 febbraio) per l'Annual Report	criterio di rischio adottato per la scelta delle aziende da sottoporre ai controlli
<b>OGM</b> - Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 relativi agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati. Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza degli organismi geneticamente modificati negli alimenti - anni 2012-2014	predisposizione e comunicazione del Piano Regionale per la ricerca degli OGM, vigenza nell'anno 2012	rispetto del numero minimo di campioni fissato dall'allegato 2 del Piano OGM 2012-2014
<b>AUDIT SU STABILIMENTI</b> - controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione degli alimenti di origine animale ai sensi del Regolamento CE 854/2004	invio entro la data prevista (31 marzo) dell'allegato 3 alla nota n. DGSAF 3/6238/p del 31 maggio 2007, debitamente compilato	% di audit sugli stabilimenti del settore latte e prodotti a base di latte [vedere nota]
<b>PIANO NAZIONALE RESIDUI</b> - (farmaci e contaminanti negli alimenti di origine animale) - Decreto legislativo 158/2006	Percentuale dei questionari sulle attività conseguenti a non conformità inseriti in NSIS/PNR rispetto al totale delle non conformità riscontrate	referti rilasciati dal laboratorio entro i tempi indicati dal PNR 2011 per ciascuna delle categorie (10 giorni lavorativi per le sostanze di Cat. A e 30 giorni lavorativi per quelle di cat. B) [vedere nota]
<b>RASSF</b> - sistema rapido di allerta sulla sicurezza degli alimenti	Comunicazione del cellulare di servizio della Regione in relazione a notifiche del RASFF in orari e giorni extra lavorativi	tempi di risposta alle comunicazioni di allerta (risposte ricevute entro le 5 settimane, risposte ricevute ma oltre le 5 settimane, nessuna risposta ricevuta) [vedere nota]
<b>FITOSANITARI SU ALIMENTI</b> - DM 23 DICEMBRE 1992 - controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale	trasmissione corretta e completa dei dati entro 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento	rispetto dei criteri di campionamento fissati nelle tabelle 1 e 2 del DM 23/12/1992
<b>S.INTE.S.I. STABILIMENTI</b> - (art. 3 del reg. 854/2004; art. 31 del Reg. 882/04) anagrafe degli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale	presenza di stabilimenti riconosciuti in via definitiva sulla base di un precedente riconoscimento condizionato	rispetto dei tempi di rilascio del riconoscimento definitivo





**ELENCO ALLEGATI:**

<b>Allegato 1</b>	Piani settoriali specifici
<b>Allegato 2</b>	Norme vigenti di riferimento
<b>Allegato 3</b>	Autorità regionali e locali competenti in materia di sicurezza alimentare (organizzazione e dotazione organica/indirizzi)
<b>Allegato 4</b>	Check list di controllo per le unità di impresa alimentare registrate
<b>Allegato 5</b>	Check list di verifica dei requisiti igienico-sanitari e strutturali generali e specifici degli stabilimenti riconosciuti e registrati ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004.
<b>Allegato 6</b>	Check list di verifica della corretta gestione dei sottoprodotti e dei materiali specifici a rischio (MSR)
<b>Allegato 7</b>	Check list di controllo della protezione degli animali durante la macellazione ed il trasporto
<b>Allegato 7/A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check list di controllo struttura di macellazione</li> </ul>
<b>Allegato 7/B</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check list di controllo nei macelli a carni rosse</li> </ul>
<b>Allegato 7/C</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check list di controllo nei macelli avicunicoli</li> </ul>
<b>Allegato 7/D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check list di controllo nel trasporto</li> </ul>
<b>Allegato 8</b>	Metodi e tecniche del controllo ufficiale
<b>Allegato 9</b>	Check list di Audit per la valutazione del piano di autocontrollo (HACCP) e delle GMP
<b>Allegato 10</b>	Quadro riassuntivo delle attività da svolgere negli impianti riconosciuti di produzione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale
<b>Allegato 11/A</b>	Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sugli impianti riconosciuti (alimenti di origine animale)
<b>Allegato 11/B</b>	Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sulle unità di impresa alimentare registrate (alimenti di origine vegetale, acque minerali e bevande)
<b>Allegato 11/C</b>	Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sulle unità di impresa alimentare registrate
<b>Allegato 12</b>	Classificazione degli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito di alimenti di origine animale in base al rischio – foglio di calcolo excel (A) / classificazione alimenti (B) / scheda per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio (C)
<b>Allegato 13</b>	Verbale di campionamento
<b>Allegato 14</b>	Verbale di campionamento (criteri di sicurezza alimentare secondo il Reg. CE/2073/2005)
<b>Allegato 15</b>	Verbale di campionamento (criteri di igiene del processo e carcasse secondo il Reg. CE/2073/2005)
<b>Allegato 16</b>	Rapporto Audit



## PIANI SETTORIALI SPECIFICI

- Piano residui di contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale;
- Profilassi e risanamento della tubercolosi bovina e bufalina;
- Profilassi e risanamento della brucellosi bovina e bufalina;
- Profilassi e risanamento brucellosi ovi–caprina;
- Piano per la eradicazione della leucosi bovina enzootica;
- Piano per la TSE;
- Piano per l’anemia infettiva degli equini;
- Piano per la West Nile disease;
- Piano di controllo per la Blue–Tongue;
- Piano di sorveglianza ed eradicazione della Malattia Vescicolare del Suino;
- Piano di sorveglianza per la Peste Suina Classica;
- Misure comunitarie di lotta contro l’afta epizootica;
- Monitoraggio sulla diffusione di *Salmonella* spp. e di *Staphilococcus aureus* meticillino- resistente nei branchi di suini da riproduzione;
- Piano di controllo di *Salmonella enteritidis* e *typhimurium* nei riproduttori della specie *Gallus gallus*;
- Piano di sorveglianza e controllo delle Salmonella – gruppi di riproduzione di pollame della specie *Gallus gallus*;
- Piano di monitoraggio per l’Influenza Aviaria;
- Classificazione delle zone di Produzione dei Molluschi bivalvi nelle acque costiere molisane;
- Sistema di controllo e di allerta per i Molluschi Bivalvi;
- Piano Europeo sulla prevalenza e resistenza agli antimicrobici del *Campylobacter* spp. nei polli da ingrasso e sulla prevalenza del *Campylobacter* spp. e *Salmonella* spp. nelle carcasse di pollo;
- Piano nazionale di controllo sul benessere degli animali durante il trasporto e la macellazione;
- Piano nazionale di controllo ufficiale sull’alimentazione animale (PNAA);
- Piano nazionale per la ricerca dei residui negli animali e negli alimenti di origine animale (PNR);
- Piano di monitoraggio degli alimenti di origine animale prodotti nei siti di interesse nazionale (Piano SIN);
- Piano di Sorveglianza e Vigilanza presenza Organismi Geneticamente Modificati (Piano Nazionale OGM);
- Piano di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale;
- Piano di sorveglianza sanitaria e ambientale degli effetti dei prodotti fitosanitari;
- Piano di controllo sull’impiego dei prodotti fitosanitari;
- Vigilanza e controllo sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- Vigilanza e controllo sugli integratori alimentari;
- Vigilanza e controllo sull’etichettatura e sull’etichettatura nutrizionale;
- Vigilanza e controllo sugli additivi, enzimi, aromi e ammonio quaternario e solventi di estrazione;
- Vigilanza e controllo sugli alimenti e bevande;
- Controllo delle acque minerali;
- Piano di controllo residui PCB, diossine e contaminanti ambientali nei prodotti di origine vegetale;
- Monitoraggio della Contaminazione delle Carni con Tessuto Nervoso (BSE);
- Controlli minimi sull’anagrafe delle aziende zootecniche e degli animali domestici;
- Controllo sulla riproduzione degli animali domestici;
- Controllo sul farmaco veterinario;
- Controllo del randagismo e della leishmaniosi;
- Vigilanza sugli ambulatori veterinari;



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

**NORME VIGENTI DI RIFERIMENTO**

**NORMATIVA EUROPEA**

- ⇒ **Regolamento CE n. 2232/96** del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/10/1996 che stabilisce una procedura comunitaria per le sostanze aromatizzanti utilizzate o destinate ad essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 1565/2000** della Commissione del 18/07/2000 che stabilisce le misure necessarie per l'adozione di un programma di valutazione in applicazione del regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- ⇒ **Regolamento CE n. 622/2002** della Commissione del 11/04/2002 che stabilisce termini per la presentazione delle informazioni per la valutazione di sostanze aromatizzanti a struttura chimica definita utilizzate nei o sui prodotti alimentari. **ABROGATO** dal Regolamento 872/2012 della Commissione del 1/10/2012 che adotta l'elenco di sostanze aromatizzate di cui al Regolamento CE n. 2232/96, lo inserisce nell'allegato I del Regolamento n. 1334/2008 del parlamento europeo e del Consiglio;
- ⇒ **Regolamento CE n. 178/2002 del 28/01/2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ⇒ **Direttiva 2002/99/CE del 16/12/2002** che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano – *recepita con d.lgs. 27 maggio 2005, n. 117*;
- ⇒ **Regolamento CE n. 2065/2003 del 10/11/2003** relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 852/2004 del 29/04/2004** e successive modifiche ed integrazioni sull'igiene dei prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 853/2004 del 29/04/2004** e successive modifiche ed integrazioni che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- ⇒ **Regolamento CE n. 854/2004 del 29/04/2004** e successive modifiche ed integrazioni che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- ⇒ **Regolamento CE n. 882/2004 del 29/04/2004** e successive modifiche ed integrazioni relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ⇒ **Regolamento CE n. 183/2005 del 12/01/2005** che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;
- ⇒ **Regolamento CE n. 2073/2005 del 15/11/2005** e successive modifiche sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 2074/2005 del 5/12/2005** e successive modifiche recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento CE n. 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004, deroga al regolamento CE n. 852/2004 e modifica dei regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004;
- ⇒ **Regolamento CE n. 2075/2005 del 5/12/2005** e successive modifiche che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- ⇒ **Regolamento (CE) n. 396/2005 del 23/02/2005** concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;
- ⇒ **Regolamento (CE) 627/2006 del 21/04/2006** applicazione del Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i criteri di qualità per i metodi analitici convalidati per la campionatura, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura;
- ⇒ **Regolamento (CE) n. 884/2007 della Commissione europea del 26/07/2007** - Misure di emergenza volte a sospendere l'uso del colorante alimentare E 128 Rosso 2G (G.U.U.E serie L 195 del 27.07.2007);
- ⇒ **Regolamento (CE) n.1331/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio del 16/12/2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U.E. L 354 del 31/12/2008);
- ⇒ **Regolamento (CE) 1332/2008 del 16/12/2008** relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) 258/97;
- ⇒ **Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16/12/2008** relativo agli additivi alimentari (G.U.U.E. L 354 del 31/12/2008) e successivi aggiornamenti;
- ⇒ **Regolamento (CE) n. 1334/2008 del 16/12/2008** relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE;
- ⇒ **Regolamento (UE) 234/2010** della Commissione del 10/03/2011 che attua il regolamento(CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;
- ⇒ **Regolamento (UE) n. 438/2013** della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari;



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

- ⇒ **Regolamento (UE) n. 25/2013** della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento e del Consiglio e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio;
- ⇒ **Regolamento (UE) 238/2010** della Commissione del 22/03/2010 che modifica l'allegato V del regolamento(CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la prescrizione relativa all'etichettatura delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume e che contengono determinati coloranti alimentari;
- ⇒ **Regolamento (UE) 257/2010** della Commissione del 25/03/2010 che istituisce un programma relativo a una nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati conformemente al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 152/2009** della Commissione del 27/01/2009 che fissa i metodi di campionamento ed analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali;
- ⇒ **Regolamento (CE) 25/02/2011 n. 142/2011** della Commissione recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- ⇒ **Regolamento UE n. 1129/2011** della Commissione del 11/11/2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (G.U.U.E L 295 del 12.11.2011) - [il Regolamento è applicabile dal 01/06/2013];
- ⇒ **Regolamento UE n. 1130/2011** della Commissione del 11/11/2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti (G.U.U.E L 295 del 12.11.2011);
- ⇒ **Regolamento UE n. 1131/2011** della Commissione del 11/11/2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glicosidi steviolici (G.U.U.E L 295 del 12.11.2011);
- ⇒ **Regolamento CE 1258 del 2/12/2011** che modifica il regolamento (CE) 1881/2006 del per quanto concerne i tenori massimi ammissibili di nitrati nei prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento UE n. 231/2012** della Commissione del 9/03/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- ⇒ **Regolamento UE N. 232/2012** della Commissione del 16/03/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le condizioni e i livelli di utilizzo delle sostanze giallo di chinolina (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio S (E 110) e ponceau 4R, rosso cocciniglia A (E 124). [il Regolamento è applicabile dal 01/06/2013]
- ⇒ **Regolamento UE n. 380/2012** della Commissione del 3/05/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio;
- ⇒ **Regolamento UE n. 470/2012** della Commissione del 4/06/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra;
- ⇒ **Regolamento UE n. 471/2012** della Commissione del 4/06/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra;
- ⇒ **Regolamento UE n. 472/2012** della Commissione del 4/06/2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura;
- ⇒ **Regolamento UE n. 570/2012** della Commissione del 28/06/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino;
- ⇒ **Regolamento UE n. 583/2012** della Commissione del 2/07/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco;
- ⇒ **Regolamento UE n. 675/2012** della commissione del 23/07/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate;
- ⇒ **Regolamento CE n. 872/2012** della Commissione del 1/10/2012 che adotta l'elenco di sostanze aromatizzanti di cui al Regolamento CE n. 2232/1996 del Parlamento europeo e del Consiglio, lo inserisce nell'allegato I del Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ed abroga il Regolamento (CE) n. 1565/2000 della Commissione e la Decisione 1999/217/CE della Commissione ;
- ⇒ **Regolamento CE n. 873/2012** della Commissione del 1/10/2012 recante misure transitorie per quanto riguarda l'elenco dell'Unione degli aromi e dei materiali di base di cui all'allegato I del Regolamento CE n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- ⇒ **Regolamento CE n. 1049/2012** della Commissione del 8/11/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicicolo in varie categorie di alimenti;
- ⇒ **Regolamento CE n. 1050/2012** della Commissione del 8/11/2012 che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicicolo;
- ⇒ **Regolamento CE 1056 del 12/11/2012** relativo agli enzimi alimentari e che modifica il regolamento (CE) 1332/2008 del Parlamento europeo e del consiglio relativo agli enzimi alimentari per quanto riguarda le misure transitorie;



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

- ⇒ **Regolamento UE n. 1147/2012** della Commissione del 4/12/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E 901), cera di carnauba (E 903), gommalacca (E 904) e cera microcristallina (E 905) su alcuni tipi di frutta;
- ⇒ **Regolamento UE n. 1148/2012** della Commissione del 4/12/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa — solfiti (E 220-228) e di alginato di propan-1,2- diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentato;
- ⇒ **Regolamento UE n. 1149/2012** della Commissione del 4/12/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) nelle farciture della pasta secca ripiena;
- ⇒ **Regolamento UE n. 1166/2012** della Commissione del 7/12/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E 242) in determinate bevande alcoliche;
- ⇒ **Regolamento CE n. 622/2002** della Commissione del 11 aprile 2002 che stabilisce termini per la presentazione delle informazioni per la valutazione di sostanze aromatizzanti a struttura chimica definita utilizzate nei/o sui prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/10/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- ⇒ **Regolamento CE n. 1895/2005** relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 2023/2006** della Commissione del 22/12/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 372/2007** che fissa i limiti di migrazione transitori per plastificanti impiegati nelle guarnizioni dei coperchi destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- ⇒ **Regolamento CE n. 282/2008 del 27/03/2008** relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n. 2023/2006;
- ⇒ **Regolamento CE n. 450/2009 della Commissione del 29/05/2009** concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 10/2011 del 14/01/2011** riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ⇒  **Rettifica del Regolamento UE n. 10/2011 della Commissione del 14/01/2011** riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 12 del 15 gennaio 2011);
- ⇒ **Regolamento (CE) n. 284/2011 della Commissione del 22/03/2011** che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;
- ⇒ **Regolamento (UE) n. 1282/2011** della Commissione del 28/11/2011 che modifica e corregge il regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE del 21/10/2009 n. 1107/2009** del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE;
- ⇒ **Regolamento CE del 02/12/2011 n. 1258/2011** della Commissione che modifica il Regolamento CE n. 1881/2006 per quanto concerne i tenori massimi ammissibili di nitrati nei prodotti alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 562/2012** della Commissione del 27/06/2012 che modifica il Regolamento CE n. 234/2011 relativamente ai dati specifici necessari alla valutazione dei rischi degli enzimi alimentari;
- ⇒ **Regolamento CE n. 570/2012 del 28/06/2012** della Commissione recante modifica dell'allegato II del Regolamento CE n. 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E210 – 213) nella bevande analcoliche analoghe al vino;
- ⇒ **Regolamento CE n. 583/2012 del 02/07/2012** della Commissione recante modifiche dell'allegato II del Regolamento CE n. 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E432 – 436) nel latte di cocco;
- ⇒ **Regolamento CE n. 675/2012 del 23/07/2012** della Commissione recante modifiche dell'allegato II del Regolamento CE n. 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E553b) e di cera carnauba (E903) sulle uova sode non sgusciate;
- ⇒ **Regolamento (CE) 24 settembre 2009, n. 1099/2009** recante "REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento";
- ⇒ **Regolamento (CE) n. 627/2006 della Commissione del 21 aprile 2006** recante applicazione del Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda i criteri di qualità per i metodi analitici convalidati per la campionatura, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura;
- ⇒ **Regolamento (CE) n. 2065/2003** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari;



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

- ⇒ **Decisione n. 2006/677/CE del 29/09/2006** che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento CE n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in Materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ⇒ **Decisione n. 2006/765/CE del 6/11/2006** che abroga alcuni atti d'applicazione relativi all'igiene dei prodotti alimentari e alle norme sanitarie che disciplinano la produzione e l'immissione sul mercato di alcuni prodotti di origine animale;
- ⇒ **Decisione n. 2007/363/CE del 21/05/2007** che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri a elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico previsto dal regolamento CE n. 882/2004;
- ⇒ **Decisione n. 2008/654/CE del 24/07/2008** che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri a elaborare la relazione annuale sul piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico previsto dal regolamento CE n. 882/2004;
- ⇒ **Decisione della Commissione del 22/04/2010** relativa alla proposta di decreto ministeriale italiano che disciplina l'etichettatura del latte sterilizzato a lunga conservazione, del latte UHT, del latte pastorizzato microfiltrato e del latte pastorizzato ad elevata temperatura nonché dei prodotti lattiero-caseari";
- ⇒ **Decisione della Commissione n. 1999/217/CE del 23/02/1999** che adotta il repertorio delle sostanze aromatizzanti utilizzate nei o sui prodotti alimentari compilato in applicazione del Regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.C.E. L 84 del 27.03.1999) e successive modifiche;
- ⇒ **Direttiva 2003/99/CE del 17/11/2003** sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del Consiglio – *recepita con D.lgs. 4 aprile 2006, n. 191*;
- ⇒ **Direttiva 2004/41/CE del 21/04/2004** che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la decisione 95/408/CE del Consiglio – *recepita con D.lgs. 6 novembre 2007, n. 193*;
- ⇒ **Direttiva 2002/72/CE della Commissione del 6/08/2002**, relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ⇒ **Direttiva 2011/8/UE del 28/01/2011** che modifica la direttiva 2002/72/CE per quanto riguarda le restrizioni d'impiego del bisfenolo A nei biberon di plastica;

**NORMATIVA NAZIONALE**

- ⊗ **Decreto Legislativo 27/05/2005, n. 117** recante *"Attuazione della direttiva 2002/99/CE che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano"*;
- ⊗ **Decreto Legislativo 5/04/2006, n. 190** recante *"Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"*
- ⊗ **Decreto Legislativo 4/04/2006, n. 191** recante *"Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici"*;
- ⊗ **Circolare DGSAN/3/6238/P del 31 maggio 2007** recante *"Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE n. 854/2004 e n. 882/2004"*;
- ⊗ **Decreto del Presidente della Repubblica 14/07/1995** recante *"Ato di indirizzo e coordinamento alle regioni e Province Autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande"*;
- ⊗ **Decreto Ministeriale 23/12/1992** recante *"Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanza attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti"*;
- ⊗ **Decreto 26/07/2007** recante *"Organizzazione delle funzioni di cui al Regolamento CE del 28 gennaio 2002, n. 178, del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di valutazione del rischio della catena alimentare"*;
- ⊗ **Decreto Legislativo 6/11/2007, n. 193** recante *"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"*;
- ⊗ **Decreto del Ministero della Salute 27/02/2008** recante *"Attribuzione agli Istituti zooprofilattici sperimentali di compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati"*;
- ⊗ **Decreto Legislativo 19/11/2008, n. 194** recante *"Disciplina delle modalità di finanziamento dei Controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento CE n. 882/2004"*;
- ⊗ **Decreto Legislativo 14/09/2009, n. 142** recante *"Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi"*;
- ⊗ **Ordinanza 10/12/2008** recante *"Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana"*;
- ⊗ **Ordinanza 29/01/2010** recante *"Misure urgenti in merito alla tutela della salute del consumatore con riguardo al settore della ristorazione"*;



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

- ↳ **Legge 4 giugno 2010, n. 96** recante “Disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alle Comunità Europee – Legge Comunitaria 2009”;
- ↳ **Decreto Ministeriale 24/01/2011** recante “Modalità tecniche per il versamento delle tariffe e la rendicontazione delle somme riscosse ai sensi del Decreto Legislativo 19 novembre 2008, n. 194”;
- ↳ **Decreto Legislativo 27/10/2011, n. 202** recante “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni dei Regolamenti CE n.1234/2007 e n.543/2008 sulla commercializzazione di carni di pollame”;
- ↳ **Decreto 16/04/2012 n. 77** - Regolamento recante aggiornamento del decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale», limitatamente alle cassette in polipropilene e polietilene riciclate;
- ↳ **Decreto 9/07/2012 n. 139** - Regolamento recante integrazioni al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale», inerenti le bottiglie in polietilenterefalato riciclate;
- ↳ **Decreto Legislativo. 25/01/1992, n. 107** - Attuazione della direttiva 88/388/CEE e 91/71/CE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione;
- ↳ **Decreto Legislativo. 25/01/1992, n. 108** - Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ↳ **Decreto 4/8/2011 n. 158** - Regolamento recante recepimento della direttiva 2010/59/UE della Commissione del 26 agosto 2010 che modifica la direttiva 2009/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri riguardanti i solventi di estrazione, impiegati nella preparazione dei prodotti alimentari e dei loro ingredienti;
- ↳ **D.P.R. 19/11/1997, n. 514** - Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari, a norma dell’art. 20, c. 8, della L 15.3.1997, n. 59;
- ↳ **Decreto Ministeriale 27/02/1996, n. 209** - Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE, n. 5/31/CE e successivi aggiornamenti;
- ↳ **Decreto Ministeriale 05/02/1999** - Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi;
- ↳ **Decreto 11/11/2009, n. 199** - Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2088/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardante i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari;
- ↳ **Decreto 08/09/2010** - Recepimento della direttiva 2010/37/UE della Commissione del 17 giugno 2010 che modifica la direttiva 2008/60/CE sui requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti;
- ↳ **Decreto 07/04/2011** - Recepimento delle direttive n. 2010/67/UE e 2011/3/UE riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (G.U. Serie Generale n. 113 del 17 maggio 2011);
- ↳ **Decreto Legislativo 25/01/1992, n. 107** Attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione. e successive modifiche;
- ↳ **D.M. 21/03/1973 e smi** - Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale;
- ↳ **D.M. 18/02/1984** - Disciplina dei contenitori in banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi, come modificato DAL D.M. 13/07/1995 n. 405;
- ↳ **D.M. 04/04/1985** - Aggiornamento del D.M. 21/03/1973, come modificato dal D.M. 01/02/2007 Recepimento della direttiva 2005/31/CE della Commissione del 29/04/2005, che modifica la direttiva 84/500/CEE del Consiglio, per quanto riguarda una dichiarazione di conformità ed i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica, destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- ↳ **D.M. 01/6/1988 n. 243** - Disciplina degli oggetti in banda cromata verniciata destinati a venire in contatto con gli alimenti;
- ↳ **D.M. 04/03/2005** - Recepimento della direttiva 2004/16/CE della Commissione del 12 febbraio 2004, che fissa le modalità di prelievo dei campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale del tenore di stagno nei prodotti alimentari confezionati in contenitori di metallo;
- ↳ **D.M. 18/04/2007, n. 76** - Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- ↳ **D.M. 24/09/2008, n. 174** \_ regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973. Recepimento della direttiva 2007/19/CE. Art. 3 punto 3 rif. Allegato VII – dichiarazione di conformità;
- ↳ **D.M. 07/05/2008, n. 106** \_ Regolamento recante modifica del D. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 107 concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari;
- ↳ **D.M. 05/03/2003, n. 100** \_ Regolamento recante modifica del D. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 107 concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari;



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

- ☞ **D.M. 08/05/2001, n. 229** \_ Regolamento recante modifica del D. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 107 concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari;
- ☞ **D.M. 27/10/2009, n. 176** - Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente agli acciai inossidabili;
- ☞ **D.M. 18/05/2010 n. 113** - Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente alle bottiglie in polietilenterefalato riciclato;
- ☞ **D.M. 21/12/2010, n. 258** - Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente agli acciai inossidabili.
- ☞ **D.M. 16/02/2011 – Recepimento della Direttiva 2011/8/UE** - modifica del DM 26/4/1993 n° 220 e sm.i.. nota DGSAN - 8839 P del 23/3/2011;
- ☞ **Circolare Ministero della Salute DGSAN 20475 del 10/07/2009** – Reg. CE 450/2009 della Commissione concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ☞ **Circolare DGSAN 12274 del 23/04/2010** – Indicazioni in merito ai controlli su materiali ed oggetti in banda stagnata e cromata;
- ☞ **Circolare Ministero della Salute – DGSAN 27252-P-** del 07/9/2010 – Decreto 18/5/2010 n.113. Nota informativa.
- ☞ **Circolare Ministero della Salute – DGSAN 8839 del 24/3/2011** – Decreto 16/2/2011 – OMISSIS restrizione d’impiego del Bisfenolo A nei biberon in plastica. – nota informativa
- ☞ **Circolare Ministero della Salute – DGSAN 15844 – P del 12/05/2011** – Regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- ☞ **Circolare Ministero della Salute DGSAN 002484 del 30/01/2012** – Materiali ed oggetti di materia plastica destinati al contatto con i prodotti alimentari. Reg. (UE) n. 1282/2011 che modifica e corregge il Reg. (UE) n. 10/2011;
- ☞ **Nota Ministero n. DGISAN 34841-P DEL 12/10/2012** “Piano di monitoraggio sui residui di Sali di ammonio quaternari in alimenti – Indirizzi operativi;

**ACCORDI/INTESE SANCITI IN SEDE DI CONFERENZA STATO-REGIONI**

- **Accordo del 17 giugno 2004 (Repertorio atti. n. 2028) recante** “Requisiti minimi e criteri per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari ai fini dell’autocontrollo” – *recepito con DGR n. 298 del 24 marzo 2005 (con documento regionale)*;
- **Accordo del 1° luglio 2004 (Rep. atti 2040) recante** “Linee guida per l’applicazione del Regolamento CE n. 1774/02 del 3 ottobre 2002 relativo alle norme sanitarie applicabili ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano” – *recepito con DGR n. 1510 del 20 novembre 2004 (con documento regionale)*;
- **Accordo del 28 luglio 2005 (Rep. atti n. 2334) recante** “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volte a favorire l’attuazione del regolamento (CE) n178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002” – *recepito con DGR n. 1700 del 6 dicembre 2005*;
- **Intesa del 15 dicembre 2005 (Rep. atti. n. 2395) recante** “Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano” – *recepita con DGR n. 587 del 12 maggio 2006 (con documento regionale)*;
- **Accordo del 9 febbraio 2006 (Rep. atti. n. 2470) recante** “Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari” – *recepito con DGR n. 1394 del 28 novembre 2007 (con documento regionale)*;
- **Accordo del 9 febbraio 2006 (Rep. atti. n. 2477) recante** “Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale” – *recepito con DGR n. 1394 del 28 novembre 2007 (con documento regionale)*;
- **Intesa del 16 novembre 2006 (Rep. atti. n. 2673) recante** “Adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovicaprino e deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna” – *recepita con DGR n. 1395 del 28 novembre 2007*;
- **Intesa del 16 novembre 2006 (Rep. atti. n. 2674) recante** “Linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria” – *recepita con DGR n. 1395 del 28 novembre 2007*;
- **Intesa del 18 aprile 2007 (Rep. atti. n. 84/CSR) recante** “Linee Guida vincolanti per la gestione operativa del sistema di allerta rapida per mangimi” – *recepita con DGR n. 648 del 20 giugno 2007*;
- **Intesa del 25 gennaio 2007 (Rep. atti. n. 4/CSR) recante** “Deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004” – *recepita con DGR n. 50 del 28 gennaio 2008*;
- **Intesa del 25 gennaio 2007 (Rep. atti. n. 5/CSR) recante** “Vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana” – *recepita con DGR n. 51 del 28 gennaio 2008*;
- **Intesa del 25 gennaio 2007 (Rep. atti. n. 6/CSR) recante** “Deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione di almeno 60 giorni ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004” – *recepita con DGR n. 52 del 28 gennaio 2008*;
- **Intesa del 25 gennaio 2007 (Rep. atti. n. 7/CSR) recante** “Linee guida sui molluschi bivalvi e la nuova regolamentazione comunitaria” – *recepita con DGR n. 53 del 28 gennaio 2008*;





PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

- **Intesa del 15 febbraio 2007 (Rep. atti. n. 33/CSR) recante** “Piano di vigilanza per l’anno 2007 sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali” – *recepita con DGR n. 54 del 28 gennaio 2008*;
- **Intesa del 10 maggio 2007 (Rep. atti. n. 93/CSR) recante** “Linee guida relative all’applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari” – *recepita con DGR n. 55 del 28 gennaio 2008*;
- **Intesa del 10 maggio 2007 (Rep. atti. n. 94/CSR) recante** “Linee guida per la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni” – *recepita con DGR n. 56 del 28 gennaio 2008*;
- **Intesa 31 maggio 2007 (Rep. atti. n. 115/CSR) recante** “Deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione” – *recepita con DGR n. 57 del 28 gennaio 2008*;
- **Intesa 14 giugno 2007 (Rep. atti. n. 133/CSR) recante** “Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007–2010 sulla sicurezza alimentare” – *recepita con DGR n. 960 del 22 settembre 2009*;
- **Intesa 15 novembre 2007 (Rep. atti. n. 250/CSR) recante** “Deroghe relative alla produzione di lagomorfi e volatili parzialmente eviscerati” – *recepita con DGR n. 58 del 28 gennaio 2008*;
- **Intesa 20 marzo 2008 (Rep. atti. n. 103/CSR) recante** “Linee guida per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell’ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione” – *recepita con DGR n. 734 del 15 luglio 2008*;
- **Accordo 20 marzo 2008 (Rep. atti. n. 114/CSR) recante** “Prime disposizioni per l’autorizzazione al trasporto di animali vivi” – *recepito con DGR n. 933 del 18 settembre 2008*;
- **Intesa 20 novembre 2008 (Rep. atti. n. 232/CSR) recante** “Deroghe relative alla produzione di ovini, caprini e suini lattanti parzialmente eviscerati” – *recepita con DGR n. 325 del 1° aprile 2009*;
- **Intesa 24 gennaio 2008 (Rep. atti. n. 6/CSR) recante** “Attuazione del Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi” – *recepita con DGR n. 960 del 22 settembre 2009*;
- **Intesa 13 novembre 2008 (Rep. atti. n. 204/CSR) recante** “Modifica dell’Intesa 15 dicembre 2005 (Rep. Atti n. 23959) recante “Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano” – *recepita con DGR n. 960 del 22 settembre 2009*;
- **Accordo del 29 aprile 2010 (rep. atti n. 59/CSR) recante** “Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari” – *recepito con DGR n. 159/2011 e successiva rettifica ed integrazione con DGR n. 514 del 18/07/2011*;
- **Accordo del 08/07/2010 (Rep. atti n. 78/CSR) recante** “Modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l’effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori” – *recepito con DGR n. 510 del 18/07/2011*;
- **Intesa 23 settembre 2010 (Rep. Atti n. 155/CSR) recante** “Linee guida per la definizione di una procedura uniforme sul territorio regionale per l’attribuzione di un numero di identificazione agli operatori del settore dei mangimi – *recepita con DGR n. 19 del 01/02/2011*”;
- **Intesa 23 settembre 2010 (Rep. Atti n. 159/CSR) recante** “Impiego transitorio del latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all’allegato III, sezione IX del Regolamento CE n. 853/2004 per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni - *recepita con DGR n. 18 del 01/02/2011*”
- **Intesa 16 dicembre 2010 (Repertorio atti n. 236/CSR) recante** “Proposta del Ministero della Salute concernente il “Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014” – *recepita col presente atto di adozione del PPIC 2012–2014*;
- **Intesa 25 /07/2012 (Repertorio atti n. 117/CSR) recante** “Linee guida sui criteri per l’individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall’operatore del settore alimentare - - *recepito con DCA n. 4 del 27/02/2013*”;
- **Accordo del 15/07/2012 (Rep. atti n. 147/CSR) recante** “Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per la identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento CE n. 853/2004- *recepito con DCA n. 3 del 27/02/2013*”;

**NORMATIVA REGIONALE**

- **Legge Regionale n. 9 del 1/04/2005** avente per oggetto “Riordino del Servizio sanitario regionale”;
- **D.G.R. n. 504 del 21/04/2006, confermata con DGR n. 1307 del 12 novembre 2007** avente per oggetto “Linee guida regionali in materia di utilizzo del latte, dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte per l’alimentazione degli animali (sottoprodotti di categoria 3) in applicazione del Regolamento CE n. 79/2005 del 19 gennaio 2005”;
- **D.G.R. n. 1413 del 20/09/2006: avente per oggetto** “Legge regionale 11.6.1999, n. 17. Accordo di programma per il completamento organizzativo e funzionale delle sedi dell’Istituto zooprofilattico sperimentale dell’Abruzzo e del Molise “G. Caporale” nella Regione Molise. Nomina del comitato”;
- **D.G.R. n. 114 del 8/02/2007, confermata con DGR n. 1307 del 12/11/2007** avente per oggetto “Regolamento CE n. 183 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per l’igiene dei mangimi. Procedure regionali per il riconoscimento degli stabilimenti e degli intermediari operanti nel settore dei mangimi e procedure per la registrazione degli operatori del settore dei mangimi”;
- **D.G.R. n. 372 del 8/04/2008** avente per oggetto “Sospensione del libretto di idoneità sanitaria sul territorio regionale e formazione del personale alimentarista, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004”;



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

- **Deliberazione del Consiglio regionale 9 luglio 2008, n. 190** avente per oggetto “ Piano Sanitario Regionale 2008–2010”;
- **D.G.R. n. 920 del 1/08/2008** avente per oggetto “Atto di organizzazione delle Strutture della Giunta Regionale – Provvedimenti”;
- **D.G.R. n. 932 del 19/09/2008** avente per oggetto “Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome, relativo a: “Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale (Rep. atti. n. 2477 del 9 febbraio 2006)” – Disposizioni regionali per il riconoscimento degli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito dei prodotti di origine animale”;
- **Legge Regionale n. 34 del 26/11/2008** avente per oggetto “Modifiche alla legge regionale 1° aprile 2005, n. 9, ad oggetto: “Riordino del Servizio sanitario regionale”;
- **D.G.R. n. 739 del 13/07/2009** avente per oggetto “Decreto Legislativo 19 novembre 2008, n. 194 recante “Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del Regolamento CE n. 882/2004. Disposizioni Regionali”;
- **Legge Regionale n. 10 del 23/03/2010, n. 10** e successive modifiche, recante “Norme in materia di organizzazione dell’amministrazione regionale e del personale con qualifica dirigenziale”;
- **D.G.R. n. 552 del 29/06/2010** avente per oggetto “*Regolamento Ce n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 . Decreto legislativo 6 novembre 2007 n. 193. D.G.R. n. 1303/2009 recante approvazione del Piano di controllo regionale pluriennale integrato 2010/2012. Programma di formazione continua del personale sanitario addetto ai controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare. Provvedimenti*”;
- **D.G.R. n. 18 del 01/02/2011 - Intesa in materia di «Impiego transitorio del latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all’allegato III Sez. IX del Regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni» del 23 settembre 2010 (Rep. Atti n. 159/CSR) Recepimento;**
- **D.G.R. n. 19 del 01/02/2011- Intesa concernente «Linee Guida per la definizione di una procedura uniforme sul territorio nazionale per l’attribuzione di un numero di identificazione agli operatori del settore dei mangimi» del 23 settembre 2010 (Rep. Atti n. 155/CSR) recepimento e disposizioni regionali;**
- **D.G.R. n. 328 del 21/04/2011** avente per oggetto “Atto di organizzazione dell’apparato amministrativo regionale ai sensi della legge regionale 23 marzo 2010, n.10 e s.m.i. – Declaratoria delle competenze dei Servizi regionali”;
- **D.G.R. n. 667 del 11/08/2011** avente per oggetto “Modifiche all’atto di organizzazione dell’apparato amministrativo regionale adottato con DGR n. 328 del 21/04/2011”;
- **D.G.R. n. 670 del 23/08/2011** avente per oggetto “Conferimento incarichi di responsabilità dei Servizi della Giunta Regionale, ai sensi dell’articolo 20, comma 10 e 11, e dell’articolo 33, comma 2, della legge regionale 23 marzo 2010, n. 10 e ss.mm.ii., nonché dell’articolo 19 del D. Lgs. 30 marzo 2001, n. 165, e ss.mm.ii.”;
- **DCA n. 80 del 26/09/2011** avente per oggetto “Adozione Programma operativo 2011–2012 (ex art. 13, comma 14, Patto per la Salute del 3 dicembre 2009);
- **DCA n. 53 del 30/11/2012 - Delibera di Giunta Regionale n. 159 del 21/03/2011** avente per oggetto “Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari – Aggiornamento delle linee guida applicative e delle disposizioni regionali”. Modifiche ed integrazioni;
- **DCA n. 63 del 27/12/2012 - Delibera di Giunta Regionale n. 17 del 01/02/2011** avente per oggetto “Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano”. Modifiche ed integrazioni;
- **DCA n. 18 del 31/05/2012 - Decreto del Commissario ad Acta n. 80 del 26 settembre 2011, recante “Adozione Programma operativo 2011–2012” – Azione 1.1.4., e Decreto del Commissario ad Acta n. 108 del 22 dicembre 2011, recante “Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004 e s.m.i., Decreto legislativo 6 novembre 2007 n. 193. Intesa Stato Regioni del 16/12/2010 (Rep. Atti n. 236/CSR) recante Piano Nazionale Integrato dei Controlli (PNI) 2011–2014 sulla sicurezza alimentare. Recepimento dell’Intesa e approvazione del Piano di controllo regionale pluriennale integrato 2012–2014”. PROVVEDIMENTI.**



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

## AUTORITÀ REGIONALI E LOCALI COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE (ORGANIZZAZIONE E DOTAZIONE ORGANICA/INDIRIZZI)

**TABELLA 1****ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO REGIONALE DI PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

<b>Ufficio 001</b> <b>Piano Regionale per la Prevenzione</b> <b>Responsabile dell'Ufficio: dr. PAOLITTO Ermanno</b> ☎ 0874 424514 📧 paolitto.ermanno@mail.regione.molise.it	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piani regionale della Prevenzione: attività di indirizzo e coordinamento, gestione delle risorse, certificazioni, rapporti con il CCM</li> <li>• Registro tumori</li> <li>• Malattie rare</li> <li>• Capitoli di bilancio di competenza del Servizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indirizzo e coordinamento in materia trasfusionale, Piano Sanitario Nazionale e Regionale del sangue, plasma e derivati</li> <li>• Tariffari regionali delle prestazioni sanitarie di competenza del Servizio</li> </ul>
<b>Ufficio 002</b> <b>Profilassi sanitaria</b> <b>Responsabile dell'Ufficio: dr. CIANFAGNA Giovanni</b> ☎ 0874 424616 📧 cianfagna.giovanni@mail.regione.molise.it	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protezione civile ed emergenze sanitarie, Unità di crisi regionale – settore sanità</li> <li>• Profilassi internazionale delle malattie infettive</li> <li>• Malattie infettive e diffuse (AIDS, epatiti, Pandemia influenzale, etc.)</li> <li>• Medicina legale e polizia mortuaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medicina dello sport</li> <li>• Igiene ambientale</li> <li>• Rapporti con gli organi di governo centrale (Ministeri, Conferenza Stato-Regioni)</li> <li>• Comunicazione istituzionale. Atti ufficiali del servizio, pagina web</li> </ul>
<b>Ufficio 003</b> <b>Igiene pubblica</b> <b>Responsabile dell'Ufficio: d.ssa BAGNOLI Claudia</b> ☎ 0874 424676676 📧 bagnoli.claudia@mail.regione.molise.it	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interventi di prevenzione individuale e collettiva</li> <li>• Profilassi vaccinale</li> <li>• Malattie di rilevanza sociale (diabete, nefropatie, etc.)</li> <li>• Osservatorio epidemiologico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione ed educazione alimentare e nutrizionale</li> <li>• Produzione e commercio di cosmetici, prodotti di erboristeria ed altri d'uso personale, tatuaggi e piercieng</li> </ul>
<b>Ufficio 004</b> <b>Sicurezza Alimentare</b> <b>Responsabile dell'Ufficio: dr. Rossi Francesco Saverio</b> ☎ 0874 424662 📧 rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigilanza e controllo igienico – sanitario sulla filiera agro-alimentare, igiene e sicurezza degli alimenti, degli alimenti dietetici e destinati ad un'alimentazione particolare, delle bevande, delle acque minerali</li> <li>• Registrazione, riconoscimento comunitario, ispezione degli stabilimenti agro-alimentarie dei laboratori di analisi per gli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi del rischio alimentare, sistema di allerta alimentare, prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari</li> <li>• Igiene e sicurezza degli alimenti per gli animali</li> <li>• Rapporti con gli Enti sub-regionali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Agenzia Regionale per la protezione ambientale, Agenzia Regionale per la ricerca in Agricoltura)</li> </ul>
<b>Ufficio 005</b> <b>Sanità Animale</b> <b>Responsabile dell'Ufficio: dr. PIZZUTO Pasquale</b> ☎ 0874 424691 📧 pizzuto.pasquale@regione.molise.it	



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanità degli animali da reddito e della fauna selvatica, profilassi obbligatoria di stato</li> <li>• Emergenze veterinarie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservatorio epidemiologico veterinario</li> <li>• Movimentazione del bestiame, fiere e mercati</li> </ul>
<b>Ufficio 006</b> <b>Igiene Zootecnica, Benessere Animale, Farmaco Veterinario</b> <b>Responsabile dell'Ufficio: Sig.ra MASTRONARDI Daniela</b> ☎ 0874 424671 ✉ mastronardi.daniela@mail.regione.molise.it	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anagrafe del bestiame e degli allevamenti</li> <li>• Controllo sul farmaco veterinario</li> <li>• Prodotti opoterapici</li> <li>• Riproduzione degli animali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benessere degli animali, randagismo, igiene veterinaria</li> <li>• Attività libero-professionale dei medici veterinari e ambulatori veterinari</li> </ul>
<b>Ufficio 007</b> <b>Prevenzione negli ambienti di lavoro - Controllo Acque e Prodotti fitosanitari</b> <b>Responsabile dell'Ufficio: dr. SERAGO Michele</b> ☎ (da definire) ✉ serago.michele@mail.regione.molise.it	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigilanza e prevenzione igienico - sanitaria negli ambienti di vita e di lavoro, medicina del lavoro</li> <li>• Formazione ed educazione alla salute nei luoghi di lavoro</li> <li>• Monitoraggio dei livelli essenziali di assistenza</li> <li>• Sorveglianza sanitaria per l'utilizzo dei gas tossici</li> <li>• Radioprotezione, controllo sull'idoneità dei locali e delle attrezzature per il commercio e il deposito delle sostanze radioattive e degli apparecchi generatori di sostanze ionizzanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo igienico-sanitario delle acque per il consumo umano</li> <li>• Controllo igienico-sanitario delle acque per la molluschicoltura</li> <li>• Controllo igienico-sanitario della produzione, conservazione, deposito, trasporto, distribuzione, utilizzo dei prodotti fitosanitari</li> <li>• Acque termali, piscine ad uso natatorio</li> </ul>

**TABELLA 2**

**INDIRIZZI DEGLI ORGANISMI CHE OPERANO NEL MOLISE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE O TERRITORIALMENTE COMPETENTI**

ENTE	INDIRIZZO	TELEFONO / FAX / E-MAIL
<b>REGIONE</b>		
Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza alimentare	via Toscana 9 86100 Campobasso	0874.424671 - fax 0874.424611; dg5smvsa@mail.regione.molise.it
Ufficio di Termoli	Via A. Da Capua 6 86039 Termoli CB	0875.706120 - fax 0875.706120; serv.acque@regione.molise.it
Servizio Fitosanitario regionale, controllo e bonifica	via N. Sauro 1 86100 Campobasso	0874.429492; fax 0874.429444-538 tarasca.pardo@mail.regione.molise.it
Servizio Condizionalità e territorio	Via Pansini 8 86170 Isernia	0865.447430 - 0865.447424 lsozio@siar.molise.it
Servizio valutazione, Prevenzione e Tutela dell'Ambiente	via D'Amato 3 86100 Campobasso	0874.424612-14; fax 0874.424604 campana@regione.molise.it
<b>AZIENDA SANITARIA REGIONALE DEL MOLISE (SIAN E SVET)</b>		
Sede centrale	V.le Ugo Petrella 1 86100 Campobasso	0874.4091 - fax 0874.412190
Zona territoriale di Agnone	Via Saulino 1 86081 Agnone IS	0865.722324 - fax 0865.79109-722395 vetaltomolise@virgilio.it
Zona territoriale di Campobasso	Piazza della Vittoria 14 86100 Campobasso	0874.409601-15; fax 0874.409618 prevenzioneasl3cb@virgilio.it
Zona territoriale di Isernia	Largo Cappuccini 1 86170 Isernia IS	0865.442570 - fax 0865.442603 prevenzioneis@asrem.org
Zona territoriale di Termoli	Via Del Molinello 1 86039 Termoli CB	0875.717288 - fax 0875.706431 servizioveterinario@asremtermoli.it
<b>ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL' ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE"</b>		



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

<b>Sede centrale</b>	Via Campo Boario 64100 Teramo	0861.3321 - fax 0861.332251 webmaster@izs.it	
<b>Sezione di Campobasso</b>	Via Garibaldi 155 86100 Campobasso	0874.311109 - fax 0874.311109 l.marino@izs.it	
<b>Sezione di Isernia</b>	Contrada Breccelle s.n. 86170 Isernia	0865.410005 - fax 0865.414619 l.marino@izs.it	
<b>Sezione di Termoli</b>	Viale Marinai d'Italia s.n. 86039 Termoli CB	0875.81343 - fax 0875.81343 n.barile@izs.it	
<b>CORPO FORESTALE DELLO STATO</b>			
<b>Coordinamento regionale</b>	Via Tiberio, 95 86100 Campobasso	0874 63569/618232; coord.molise@corpoforestale.it	
<b>Coordinamento provinciale – Campobasso</b>	Via Tiberio, 95 86100 Campobasso	087463569 - fax 0874618232 cp.campobasso@corpoforestale.it	
<b>Coordinamento provinciale – Isernia</b>	V. Alighieri 1 86170 Isernia	0874:94166 - fax 0874:94166 cp.isernia@corpoforestale.it	
<b>AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE</b>			
<b>Sede centrale</b>	Via D'amato 15 86100 Campobasso	0874.492600 -fax 0874.492644-5 dirgen@arpamolise.it	
<b>Dipartimento Campobasso</b>	Viale U. Petrella 1 86100 Campobasso	0874.492660 - fax 0874.492670 campobasso.dip@arpamolise.it	
<b>Dipartimento Isernia</b>	Via G. Berta 1 86170 Isernia	0865.26994 - fax 0865.414986 isernia.dip@arpamolise.it	
<b>Sezione Termoli</b>	Via Corsica 99 86039 Termoli CB	0875.714703 - fax 0875.714711 termoli.sez@arpamolise.it	
<b>COMANDO CARABINIERI NAS</b>	Via Pietrunto 17/B 86100 Campobasso	0874.94166 nas.campobasso@sanita.it	
<b>ISPettorato CENTRALE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</b>	<b>DIREZIONE GENERALE</b>	Via del Fiumicello n.7 80142 Napoli	081.5540301 - fax 081.5635093 icrf.napoli@npaaf.gov.it
	<b>SEDE DI CAMPOBASSO</b>	via Pianese 32 86100 Campobasso	0874.698751 - fax 0874.699227 icrf.campobasso@politicheagricole.it
<b>PIF DI ANCONA</b>	Corso Garibaldi 7 60121 Ancona	071.55341 - fax 071.52724; PIF.Ancona@sanita.it	
<b>PIF DI BARI</b>	C.so De Tullio 1, Interno Porto 70124 Bari	080.5213208 - fax 080.5213894 PIF.Bari@sanita.it	
<b>PIF DI ROMA</b>	c/o Aeroporto L. Da Vinci – Cargo City – Piazzale Caduti in Bosnia – 00050 – Fiumicino (RM)	06.65953756 PIF.fiumicino@sanita.it	
<b>USMAF DI PESCARA</b>	Via C. Colombo n. 4 65156 Pescara	085.65923 - fax 085.4519306 USMA.Pescara@sanita.it	
<b>UVAC DI PESCARA</b>	Corso Vittorio Emanuele II n. 10 65121 Pescara	085.27014; fax 085.27829 UVAC.AbruzzoMolise@sanita.it	



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

## CHECK LIST PER UNITA' DI IMPRESA ALIMENTARE REGISTRATA

Data ispezione \_\_\_\_\_

Ditta \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_

con sede [ ] Legale [ ] Amministrativa

Nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ ☎ fax \_\_\_\_\_ ☎ Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

e sede operativa sita in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ ☎ fax \_\_\_\_\_ ☎ Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

 N. registrazioni  
 Codice Aziendale: \_\_\_\_\_  Bollo CE \_\_\_\_\_
**Generalità del proprietario e/o conduttore**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_ Nato il \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ Prov./Stato estero \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ Cittadinanza (\*) \_\_\_\_\_

(\*) Se cittadino straniero indicare:

in possesso del Permesso/Carta di soggiorno n. \_\_\_\_\_

Rilasciata da: \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ validità fino al: \_\_\_\_\_

Rilasciata per i seguenti motivi \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ ☎ fax \_\_\_\_\_ ☎ Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

Tipologia di attività esercitata \_\_\_\_\_

**INFORMAZIONI GENERALI**

Da quanto tempo è stato predisposto il piano di autocontrollo? \_\_\_\_\_

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Scarti di lavorazione: smaltimento tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite acquedotto pozzo privato altro \_\_\_\_\_



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

1. DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE	SI	NO	N.A.	COMMENTO
L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?				
L'impresa effettua il deposito di alimenti di una sola tipologia (ad es. prodotti della pesca, oppure ortofruttili, oppure carni, oppure bevande, oppure surgelati in genere, etc)?				
L'impresa effettua esclusivamente il deposito di alimenti diversi da quelli di origine animale?				
Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle merci?				
Le porte di accesso dall'esterno sono lavabili e disinfettabili?				
Le porte di accesso dall'esterno sono dotate di barriere antimosche?				
Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?				
La parte a ridosso dell'ingresso nel deposito è coperta?				
Il carico e lo scarico delle merci è effettuato almeno in tempi diversi?				
Esiste un ulteriore ingresso per il personale ?				
I prodotti alimentari di tipologia diversa sono tenuti sufficientemente separati per non provocare contaminazioni crociate?				
I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di merce in deposito?				
Le attrezzature per il deposito (scaffalature, frigoriferi etc) sono posizionate e/o costruite in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?				
All'ingresso dei locali di deposito sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?				
I locali del deposito sono idoneamente rivestiti?				
I locali del deposito sono idoneamente pavimentati?				
Gli angoli di giunzione sono arrotondati?				
Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?				
Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?				
Nel deposito, oltre a quelle di ingresso dall'esterno, esistono altre porte?				
Sono lavabili e disinfettabili?				
Hanno le maniglie?				
Qualcuna è scomparsa?				
Nel deposito sono presenti finestre apribili?				
Sono in materiale lavabile e disinfettabile?				
Hanno barriere antimosche?				
Il deposito è sufficientemente illuminato?				
Sono presenti punti luce artificiali?				
Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?				
Nel deposito esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nel locale?				
Le rubinetterie sono manuali?				
I lavabi sono forniti anche di acqua calda?				
All'interno dei locali, per la movimentazione dei contenitori, vengono utilizzati veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità degli alimenti ivi depositati?				
Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?				
Si nota la presenza di strofinacci sporchi?				
I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?				
Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?				
Si rileva un eccessivo affollamento del personale?				
Nel deposito si rilevano punti di colio dal soffitto?				
Si nota la presenza di infiltrazioni ai soffitti o alle pareti?				
Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?				
Sono presenti animali?				
Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?				
Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono depositati e/o manipolati alimenti?				
Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati				
Esiste un'area esterna utilizzata?				
E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

C'è presenza di materiali estranei?				
Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel deposito?				
Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?				
Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?				
Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?				
Sono presenti scaffalature?				
Le scaffalature sono addossate alle pareti?				
Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?				
Si rileva una eccessiva presenza di merce sulle scaffalature?				
Le confezioni di alimenti sono poggiate su pedane?				
Le pedane sono addossate alle pareti?				
Si rilevano pile troppo alte di merce sulle pedane?				
Nel deposito gli alimenti confezionati entrano in contatto con quelli non confezionati?				
Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti alla temperatura di refrigerazione?				
Sono sufficienti per l'entità di merce in deposito?				
All'interno di essi sono conservati alimenti di natura diversa?				
Sono ben divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?				
La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?				
Sono presenti scaffalature?				
Le scaffalature sono addossate alle pareti?				
Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?				
Si rileva una eccessiva presenza di merce sulle scaffalature?				
Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?				
Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?				
I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?				
Hanno angoli di giunzione arrotondati?				
I soffitti sono sufficientemente idonei?				
Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?				
Hanno indicatori di temperatura?				
Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?				
Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?				
Esistono punti di collio dal soffitto?				
Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?				
Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti congelati o surgelati?				
I prodotti surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?				
Sono presenti scaffalature?				
Le scaffalature sono addossate alle pareti?				
Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?				
Si rileva una eccessiva presenza di merce?				
Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?				
Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?				

NOTE:

---



---



---



---

**2. MOLINI**

	SI	NO	N.A.	COMMENTO
Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?				
Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?				
Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?				
Viene introdotto mais?				
Viene sottoposto a vagliatura?				
Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?				
La buca è sufficientemente protetta da acque piovane, acque luride o di lavaggio?				
Lo stabilimento utilizza un tunnel per lo scarico delle materie prime?				





## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Il tunnel è dotato di impianto di aspirazioni delle polveri?				
Il deposito delle materie prime avviene in modo sufficientemente igienico?				
Le materie prime sono conservate in locali distinti da quelli di produzione?				
In ogni caso si rileva una eccessiva presenza di merce?				
Le aree di deposito risultano essere sufficientemente fresche e asciutte?				
Sono presenti silos orizzontali e/o verticali?				
La loro forma può permettere una non perfetta estrazione del cereale?				
Presentano barriere per evitare l'ingresso di insetti, roditori, uccelli ed altri animali?				
All'interno la ventilazione è adeguata?				
Si rileva la presenza di muffe, umidità o condensa?				
L'illuminazione è sufficiente per l'attuazione di controlli ed ispezioni?				
Vi è la possibilità di accedere alla sommità delle celle per effettuare ispezioni e prelevare campioni di cereale?				
I silos sono ben identificati?				
I cereali sono sottoposti a fumigazioni?				
Al momento dell'ispezione vi sono silos vuoti?				
All'interno si rileva la presenza di residui ed impurità minute?				
Alcuni cereali sono sottoposti a trattamento termico?				
Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?				
La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante l'ispezione?				
Il personale è numericamente sufficiente in relazione alle attività in atto?				
Lo stabilimento si avvale di un programma computerizzato di gestione automatica delle produzioni?				
Lo stabilimento procede alla miscelazione di ingredienti?				
La miscelazione è automatizzata tramite l'utilizzazione di macchinari?				
La miscelazione avviene con miscelatore orizzontale?				
La miscelazione è manuale?				
La dosatura manuale dei microcomponenti è attuata in maniera sufficientemente idonea?				
Le modalità operative garantiscono sufficientemente l'omogeneità della miscelazione?				
Esistono porte che danno all'esterno?				
sono lavabili e disinfettabili?				
Hanno barriere antimosche?				
Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?				
All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?				
Sono lavabili e disinfettabili?				
Hanno le maniglie?				
Qualcuna è scomparsa?				
Sono presenti finestre apribili?				
Sono in materiale lavabile e disinfettabile?				
Le finestre hanno barriere antimosche?				
I locali sono idoneamente rivestiti?				
I locali sono idoneamente pavimentati?				
Gli angoli di giunzione sono arrotondati?				
Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?				
I locali sono sufficientemente illuminati?				
Sono presenti punti luce artificiali?				
Gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili?				
Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?				
Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?				
Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?				
Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?				
Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?				
Le rubinetterie sono manuali?				
I lavabi sono forniti anche di acqua calda?				
Esiste un circuito di acqua non potabile?				
Tale circuito è ben evidenziato?				
Esistono punti di colio dal soffitto?				
E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?				
Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?				
In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?				
I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente resistenti in relazione al tipo di sfarinato inglobato?				
I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente puliti?				
Esistono uno o più locali adibiti a deposito dei prodotti finiti?				
Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?				
Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?				
Si rileva una eccessiva presenza di merce?				
C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)				
Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?				
Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?				
Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?				
Esiste un'area esterna utilizzata?				
La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?				
E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?				
C'è presenza di materiali estranei?				
Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?				
Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?				
C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?				
Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?				
Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?				
La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?				
Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?				
Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?				
Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?				
Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?				
Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?				
Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?				

**NOTE:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**3. LABORATORI / INDUSTRIA**

	SI	NO	N.A.	Commento
L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?				
Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?				
Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?				
Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?				
L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?				
Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?				
I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?				
Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?				
Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?				
Si rileva una eccessiva presenza di merce?				
L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?				
Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?				
Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?				
Hanno indicatori di temperatura?				
Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?				
All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?				
Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?				
Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?				
Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?				
Si rileva una eccessiva presenza di merce?				
Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?				
Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?				
I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?				
Hanno angoli di giunzione arrotondati?				
I soffitti sono sufficientemente idonei?				
Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?				
Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?				
Hanno indicatori di temperatura?				
Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?				
All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?				
Si presentano sufficientemente puliti?				
L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?				
Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?				
Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?				
Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?				
Hanno indicatori di temperatura?				
Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?				
All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?				
Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?				
Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?				
Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?				
Si rileva una eccessiva presenza di merce?				
Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?				
Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?				
I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?				
Hanno angoli di giunzione arrotondati?				
I soffitti sono sufficientemente idonei?				
Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?				
Hanno indicatori di temperatura?				
Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?				
All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?				
Si presentano sufficientemente puliti?				
Nei locali vengono lavorati più tipi di prodotti alimentari o più categorie di prodotti alimentari aventi caratteristiche diverse?				
Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?				
Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?				
All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?				
Esistono porte che danno all'esterno?				
All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?				
Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?				
Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?				
Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?				
Esiste un circuito di acqua non potabile?				
Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?				
Esistono punti di collio dal soffitto?				
Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?				
Esiste un abbattitore di temperatura?				
L'abbattitore di temperatura è sufficientemente proporzionato alla quantità di alimenti da abbattere?				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di prodotti da forno (biscotti, pizze o prodotti simili)?				
Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?				
La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?				
La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?				
L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?				
Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?				
Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?				
Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?				
L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?				
Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?				
Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?				
La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?				
Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?				
E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?				
Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?				
Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?				
In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?				
Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?				
Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)				
La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?				
Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?				
Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?				
L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?				
Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?				
C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)				
Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?				
Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?				
Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?				
Esiste un'area esterna utilizzata?				
Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?				
La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?				
Gli acquirenti vengono a contatto con gli alimenti?				
Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?				
La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?				

NOTE: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**4. ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO**

	SI	NO	N.A.	Commento
L'azienda è regolarmente registrata?				
Il o i varchi di accesso per la clientela ed altri eventuali varchi che danno all'esterno, sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?				
Tali porte si presentavano chiuse?				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Tali porte sono lavabili e disinfettabili?				
Tali varchi sono forniti di sistemi o barriere antimosche?				
Escludendo quelle che danno all'esterno, sono presenti porte sia nell'esercizio di vendita che negli eventuali depositi?				
Sono lavabili e disinfettabili?				
Hanno le maniglie?				
Qualcuna è scomparsa?				
I locali di vendita e di deposito sono idoneamente rivestiti?				
I locali di vendita e di deposito sono idoneamente pavimentati?				
I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente aerati?				
I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente illuminati?				
Sono presenti punti luce artificiali?				
Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?				
Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?				
Sono presenti finestre apribili?				
Sono in materiale lavabile e disinfettabile?				
Le finestre hanno barriere antimosche?				
I locali, le scaffalature ed i banchi frigoriferi sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?				
Il locale presenta banconi alle cui spalle è presente un addetto alle vendite?				
Sul retro dei banconi di vendita sono presenti pedane?				
Sono in materiale lavabile e disinfettabile?				
Sono di facile rimozione?				
Viene effettuata un minimo di manipolazione quale ad esempio l'affettatura, la preparazione di preincarti, l'apertura di confezioni, la preparazione di panini, etc.?				
Esiste una zona per il consumo di alimenti all'interno dell'esercizio?				
Tale zona si presenta sufficientemente pulita?				
Tale zona è fornita di bidone per rifiuti?				
Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?				
Esistono uno o più lavabi destinati al lavaggio delle mani del personale?				
Ogni reparto ha il lavabo? (Es. reparto salumeria, macelleria, pescheria, ortofrutta etc.)				
Le rubinetterie sono manuali?				
I lavabi sono forniti anche di acqua calda?				
Esistono altri lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle attrezzature (nel locale vendita o nel retrobottega)?				
Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?				
Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?				
Oltre agli alimenti in confezione, vengono venduti anche prodotti sfusi?				
I prodotti alimentari sfusi sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?				
L'esercizio detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?				
Sono presenti apparecchi frigoriferi atti a tale scopo?				
Hanno indicatori di temperatura?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi?				
Sono mantenuti ad una temperatura vicina allo 0°C?				
Il mantenimento della temperatura avviene tramite l'uso di ghiaccio?				
E' presente un fabbricatore di ghiaccio?				
Nel reparto o nell'intero esercizio sono presenti una o più griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio e di fusione del ghiaccio?				
Gli angoli di giunzione del reparto o dell'intero esercizio sono arrotondati?				
Le modalità di esposizione permettono che gli acquirenti possano stare a diretto contatto con i prodotti in vendita?				
Le attrezzature per l'esposizione sono lavabili e disinfettabili?				
Le parti metalliche sono in acciaio inox?				
Il venditore può dimostrare la provenienza dei prodotti della pesca da un impianto riconosciuto (ad esclusione di quelli forniti direttamente da pescatori locali) ? [N.B. è sufficiente la rilevazione della marchiatura di identificazione dello stabilimento o mercato di provenienza apposta sui documenti commerciali]				
I prodotti della pesca recano le indicazioni obbligatorie relative alla zona di pesca, alla modalità di pesca ed alla denominazione commerciale?				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

I prodotti della pesca in vendita rispettano le taglie minime relative alla loro specie?				
Nel reparto viene usualmente operata la pulitura, eviscerazione, desquamazione etc?				
Esiste un tavolo da lavoro per tali operazioni?				
Esiste un lavabo dove avviene il risciacquo dei prodotti puliti e/o eviscerati?				
Esistono uno o più acquari per il mantenimento in vita di crostacei e pesci?				
Una parte o tutti i prodotti della pesca sono posti in vendita in confezione o preincartato?				
Sono posti in vendita filetti o tranci di pesce prodotti altrove?				
Sono confezionati?				
Riportano la marchiatura di identificazione dello stabilimento di provenienza?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati</b> ?				
Sono esposti anche prodotti della pesca glassati?				
E' ben evidenziata la percentuale di glassatura?				
Nel reparto vengono esposti anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura in fase di scongelamento o scongelati?				
Il loro stato fisico è ben evidenziato all'acquirente?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi</b> ?				
Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM (ad esclusione di quelli ceduti direttamente da un pescatore locale)?				
Sono vivi e vitali?				
Sono tenuti in acqua?				
La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di prodotti della pesca?				
Vengono vendute anche <b>semiconserve</b> ?				
Sono tenute a temperatura di refrigerazione?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>baccalari</b> ?				
Vengono reidratati nell'esercizio stesso?				
Le vasche per la reidratazione sono idonee?				
Viene utilizzata acqua corrente?				
Il quantitativo di baccalari in fase di reidratazione è ragionevolmente proporzionato alla supposta entità di vendita giornaliera?				
Giungono nell'esercizio già reidratati altrove?				
Riportano la marchiatura d'identificazione dello stabilimento dove sono stati trattati?				
I baccalari reidratati sono conservati a temperatura di refrigerazione?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita carni fresche?				
La temperatura di esposizione è compresa nel range 0°, +4°C?				
Vengono usualmente vendute solo carni di un'unica specie o categoria (ad es. ungulati domestici/carni avicole/solipedi etc)?				
Le carni recano i bolli sanitari o le marchiature d'identificazione?				
Sono scortate dai relativi documenti?				
Le carni esposte entrano in contatto con altri alimenti?				
Una parte o tutta la carne viene posta in vendita in confezione o in preicartato per il prelievo self service?				
Tali confezioni provengono tal quali da laboratori esterni senza alcuna manipolazione aggiuntiva?				
Vengono poste in vendita <b>carni bovine</b> ?				
Sono rispettate le norme per l'etichettatura delle carni bovine?				
Vengono esposte le diciture relative al tipo di taglio della carne esposta in vendita?				
Vengono utilizzati ceppi?				
I ceppi sono in legno?				
Si presentano sufficientemente levigati?				
Viene utilizzato lo stesso ceppo per carni avicole e altre specie?				
Esiste un retrobottega adibito a punto di sfascio dei quarti e mezzene? (N.B. la risposta è affermativa anche se tale retrobottega corrisponde al laboratorio o al deposito)				
L'esercizio si approvvigiona di carni in carcasse, mezzene e quarti?				
L'esercizio è dotato di un'unica cella per la conservazione sia dei quarti e delle mezzene, sia della carne sfasciata?				
La suddivisione tra tipi di tagli e specie animali è congrua?				
Vengono poste in vendita <b>carni avicole</b> ?				
Le carni avicole esposte o conservate, toccano quelle di specie diversa?				
Le carni avicole sono conservate nella stessa cella utilizzata anche per le altre carni?				
Vengono usualmente vendute anche carni di ratidi e/o selvaggina cacciata e/o selvaggina allevata)?				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>carni congelate</b> ?				
Vengono esposte o conservate ad una temperatura al di sotto dei 0°C?				
La cella o il frigo per la conservazione delle carni congelate hanno un sistema di registrazione automatica della temperatura?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>carni scongelate</b> ?				
Lo scongelamento avviene nell'esercizio stesso?				
Lo scongelamento viene attuato mediante immersione?				
Le carni scongelate sono esposte al pubblico con la dovuta indicazione dello stato fisico?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>preparazioni di carne</b> ?				
Vengono esposte in uno scomparto separato dagli altri alimenti?				
Vengono esposte solo in confezione o preincarto per il prelievo self-service?				
Vengono esposte anche già cotte?				
Le preparazioni già cotte vengono esposte ad una temperatura compresa tra + 10° e + 62°C?				
E' esposta carne già macinata?				
La carne esposta già macinata, è contenuta in un preincarto, confezione o comunque protetta?				
L'apparecchio tritacarne è del tipo refrigerato?				
Se preparate altrove, riportano la marchiatura d'identificazione?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di carne?				
L'utensileria utilizzata per il taglio e/o l'affettatura dei prodotti a base di carne è la stessa utilizzata per la carne fresca o altri prodotti alimentari?				
Sono preparate altrove?				
Riportano la marchiatura d'identificazione?				
Vengono usualmente venduti anche <b>prodotti DOP o IGP</b> ?				
I prosciutti di Parma e San Daniele vengono venduti già affettati precedentemente dall'esercizio stesso?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>uova</b> ?				
Vengono vendute anche uova non confezionate?				
Sono tenute a contatto con gli altri alimenti?				
L'addetto alla vendita delle uova sfuse è incaricato della vendita anche di altri alimenti?				
Le uova sono conservate in frigorifero?				
Le uova in vendita posseggono i requisiti previsti per la categoria A?				
La eventuale perdita della classificazione extra sulle confezioni di uova A, è ben evidenziata?				
Alla prova della speratura effettuata a campione, le camere d'aria corrispondono alle categorie di appartenenza?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>prodotti alimentari surgelati</b> ?				
Il banco espositore è provvisto di doppia rilevazione di temperatura (medio e massimo carico)?				
Il banco espositore è del tipo a parete?				
La temperatura di conservazione è uguale o inferiore a -18°C?				
I prodotti surgelati si presentano tutti in confezione originale?				
Si rileva della brina sulle confezioni?				
Allo scuotimento delle confezioni si rileva la presenza di blocchi che evidenziano un precedente scongelamento e ricongelamento?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>prodotti alimentari congelati</b> ?				
Corrisponde a quello per la vendita dei surgelati?				
I prodotti alimentari congelati presentano segni di avvenuto scongelamento e ricongelamento?				
Sono esposti e conservati ad una temperatura inferiore a 0°C?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>formaggi e di altri prodotti a base di latte</b> ?				
I formaggi freschi a pasta filata sono esposti o conservati in confezione integra originale?				
La confezione dei formaggi freschi a pasta filata è del tipo traforata con immersione in liquido di governo?				
Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?				
Il parmigiano-reggiano viene venduto già sezionato precedentemente dall'esercizio stesso?				
Sono presenti forme o pezzi di formaggio retinato venduto per parmigiano-reggiano?				
I prodotti a base di latte per la cui conservazione è necessaria la refrigerazione, sono tenuti alla temperatura prevista? (Es. latt. fermentati, formaggi altamente deperibili etc)				
Nell'esercizio viene venduto il <b>latte fresco</b> ?				
Viene esposto o conservato tra +1° e +6°C?				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Viene venduto anche latte crudo?				
Nell'esercizio viene venduto burro?				
Viene venduto nelle confezioni originali?				
Viene esposto e conservato tra 0° e +4°C?				
Nell'esercizio viene posto in vendita <b>pane</b> ?				
Viene esposto in uno scomparto separato dagli altri alimenti?				
Viene esposto in confezione?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>altri prodotti da forno</b> ?				
Sono venduti solo in confezione o preincarto?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>ortofrutticoli</b> ?				
Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?				
Vengono esposti per il prelievo self service?				
Sono a disposizione dell'acquirente appositi coprimani monouso?				
Vengono posti in vendita solo ortofrutticoli in confezione o in preicarto per il prelievo self - service?				
Sono ben esposte le indicazioni obbligatorie sull'origine dei prodotti?				
Vengono venduti prodotti ortofrutticoli che hanno subito un minimo di manipolazione nell'esercizio stesso? (Es. mondata, lavaggio, sezionamento)				
Viene venduta <b>frutta secca</b> ?				
Vengono venduti <b>prodotti ortofrutticoli confezionati di IV gamma</b> ?				
Sono tenuti a temperatura di refrigerazione?				
Nell'esercizio vengono venduti <b>funghi freschi</b> ?				
Vengono venduti anche <b>funghi non coltivati</b> ?				
L'esercizio è in possesso della certificazione del micologo?				
Nell'esercizio viene venduto <b>miele</b> ?				
Viene venduto in confezione originale?				
Nell'esercizio vengono venduti <b>oli vegetali</b> ?				
Nell'esercizio vengono venduti <b>oli di oliva</b> ?				
Vengono venduti in confezione integra originale in contenitori ermeticamente chiusi?				
Nell'esercizio vengono venduti <b>margarina e/o grassi idrogenati</b> ?				
Sono venduti in confezioni originali sigillati o ermeticamente chiusi?				
Nell'esercizio viene venduta <b>camomilla</b> ?				
Viene venduta in confezione originale?				
Nell'esercizio vengono venduti <b>alcolici</b> ? (Es. vino, birra etc)				
Il vino viene venduto sfuso su richiesta?				
Nell'esercizio vengono vendute anche <b>bibite analcoliche e acque minerali</b> ?				
Le bibite vengono vendute anche sfuse su richiesta?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita alimenti destinati ad una <b>alimentazione particolare</b> ?				
Si presentano tutti regolarmente confezionati?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di <b>gastronomia</b> ?				
Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?				
Vengono mantenuti alla temperatura prevista?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita <b>prodotti di pasticceria freschi</b> ?				
Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?				
Vengono mantenuti alla temperatura prevista?				
Esistono uno o più retrobottega o depositi utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti alimentari?				
Si presentano in condizioni igieniche generali soddisfacenti?				
Uno o più di tali depositi è distaccato dall'esercizio?				
Le attrezzature e le scaffalature poste nei retrobottega/depositi sono addossate alle pareti?				

NOTE:

---



---



---

**5. Imprese di produzione /confezionamento - utilizzo di additivi, aromi, enzimi**

	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza nel piano di autocontrollo delle procedure di controllo relative a requisiti di purezza				
Presenza nel piano di autocontrollo di documentazione (registrazioni) dell'effettuazione dei controlli di Analisi di laboratorio dei prodotti regolarmente eseguite				
Sull'imballaggio di additivi o enzimi o aromi in entrata e in uscita sono presenti:				





PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

- la denominazione e/o il n. e/o una denominazione di vendita che li comprenda				
- l'indicazione "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un indicazione in merito				
- le condizioni di conservazione e/o impiego in quanto necessarie				
- un marchio di identificazione della partita e del lotto				
- la quantità netta				
- l'attività dell'enzima				
- il TMC o data di scadenza				
Sui documenti commerciali o sull'imballo in entrata e in uscita sono presenti:				
- istruzioni per l'uso in quanto necessarie				
- denominazione o ragione sociale e indirizzo del produttore, dell'imballatore o venditore				
- indicazione delle quantità massime di ciascun componente soggetto a limitazione				
- negli alimenti o comunque informazioni in merito chiare per l'acquirente				
- la quota % di additivi o enzimi venduti in associazione con altri additivi o altri ingredienti				
- elenco decrescente di tutti i componenti eventualmente presenti				

NOTE: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**6. Utilizzatori (Industria alimentare) di additivi, aromi, enzimi**

	SI	NO	N.A.	Commento
Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare gli additivi da rischi di deterioramento e/o contaminazioni				
Esiste un elenco degli additivi utilizzati				
Le sostanze sono utilizzate nel rispetto delle GMP				
Esiste una procedura che determini fini e dosi per l'uso degli additivi				
In caso di quantum satis, esiste una procedura che definisca la dose necessaria e le modalità di controllo				
Esistono procedure di autocontrollo riferite all'uso degli additivi				
E' presente una procedura di rintracciabilità				
L'etichettatura dei prodotti finali è conforme				

NOTE: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**7. Deposito all'ingrosso di materiali ed oggetto destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)**

	SI	NO	N.A.	Commento
È strutturato in modo da consentire una facile pulizia				
La scaffalatura ed altri accessori sono adeguati				
Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni				
I materiali pronti per la commercializzazione sono correttamente etichettati (art. 15 Reg. CE 1935/2004)				
<b>DOCUMENTAZIONE</b>				
Esiste dichiarazione di conformità del materiale(Reg. CE 1935/2004)				
E completa di:				
- identità-indirizzo produttore/importatore				
- identificazione del materiale a cui si riferisce				
- data della dichiarazione				
- dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento				
- informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali sono stabilite restrizioni e /o specifiche				
- specifiche di impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, ecc.)				
- cognome, nome, firma e funzione aziendale				
Procedura di formazione del personale				
Procedura di qualificazione del fornitore				
Esiste una procedura di rintracciabilità (art. 17 Reg. CE 1935/2004)				
Nell'ambito della procedura di rintracciabilità:				

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

- è possibile rintracciare completamente la merce in entrata				
- è possibile rintracciare completamente la merce in uscita				
- esiste una procedura di richiamo				
- esiste una procedura di comunicazione alla ASReM*				
È presente una procedura per la gestione delle non conformità ed azioni correttive				
La Ditta esegue controlli analitici sui materiali acquistati				
La documentazione è idonea e sufficiente				

\* *facoltativo*

**NOTE:**

---



---



---

**8. Produzione di materiali ed oggetto destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)**

	SI	NO	N.A.	Commento
<b>1. Locale/i deposito materie prime</b>				
L'ampiezza dei locali è adeguata in rapporto all'attività				
Il locale è strutturata in modo da consentire una facile pulizia				
<b>2. Locale/i di lavorazione</b>				
L'ampiezza dei locali è adeguata in rapporto all'attività				
Il locale è strutturata in modo da consentire una facile pulizia				
<b>3. Locale deposito prodotto finito</b>				
Strutturato in modo da consentire una facile pulizia				
Scaffalature, ed altri accessori adeguati				
Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni				
I materiali sono correttamente etichettati (art. 15 Reg. CE 1935/2004)				
<b>4. Servizi Igienici - spogliatoi</b>				
Sono presenti servizi igienici e spogliatoio ad esclusivo utilizzo del personale				
Sono ubicati e strutturati in maniera razionale				
<b>5. Documentazione</b>				
Esiste un sistema di assicurazione qualità (art.5 Reg. CE 2023/2006)				
Esiste un sistema di controllo qualità (art. 6 Reg. CE 2023/2006)				
Nell'ambito dei sistemi di controllo ed assicurazione qualità (artt. 5 - 6 Reg. CE 2023/2006) vengono considerati:				
- processo formativo del personale				
- processo di qualificazione del fornitore				
- gestione del magazzino materie prime				
- controlli di produzione				
- gestione magazzino prodotto finito				
- gestione delle non conformità ed azioni correttive				
- controlli analitici sul prodotto finito				
È presente procedura di rintracciabilità (art. 17 Reg. CE 1935/2004) ed				
- è possibile rintracciare completamente la merce in entrata				
- è possibile rintracciare completamente la merce in uscita				
- esiste una procedura di richiamo/ritiro				
- esiste una procedura di comunicazione alla ASReM*				
Esiste dichiarazione di conformità delle produzioni (art. 16 Reg. CE 1935/2004)				
E completa di:				
- identità-indirizzo produttore/importatore				
- identificazione del materiale a cui si riferisce				
- data della dichiarazione				
- dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento				
- informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali sono stabilite restrizioni e/o specifiche				
- specifiche di impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, ecc.)				
- cognome, nome, firma e funzione aziendale				
Esiste documentazione di supporto (dichiarazioni di conformità di ogni singola materia prima e le relative schede tecniche e di sicurezza, i calcoli teorici, le prove di laboratorio				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

attestanti la conformità dei MOCA, ecc.)				
E completa di dichiarazioni e analisi (per vetreria test migrazione globale e specifica per i vetri al piombo)				
E idonea e sufficiente				

\* *facoltativo*

**NOTE:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**9. Utilizzatore (Industria alimentare – Ristorazione) di materiali ed oggetto destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)**

	SI	NO	N.A.	Commento
Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni				
I materiali sono correttamente etichettati (art. 15 Reg. CE 1935/2004)				
Esiste dichiarazione di conformità dei materiali, attrezzature, apparecchiature, macchinari destinati a venire a contatto con gli alimenti nel corso dell'attività produttiva				
Esiste dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati per il confezionamento dei prodotti finiti (art. 16 Reg. CE 1935/2004)				
E completa di:				
- identità-indirizzo produttore/importatore				
- identificazione del materiale a cui si riferisce				
- data della dichiarazione				
- dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento				
- informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali sono stabilite restrizioni e/o specifiche				
- specifiche di impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, ecc.)				
- cognome, nome, firma e funzione aziendale				
Esiste una modalità per la verifica della idoneità tecnologica dei materiali allo scopo cui sono destinati				
E idonea allo scopo				
Esiste un sistema di rintracciabilità del contenitore				
Nella ristorazione pubblica e collettiva lo stato di manutenzione dei contenitori è adeguato				
I fornitori di MOCA sono inseriti nell'elenco dei fornitori del piano di autocontrollo aziendale?				
E completa di dichiarazioni e analisi (per vetreria test migrazione globale e specifica per i vetri al piombo)				
E idonea e sufficiente				

**NOTE:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**10. IGIENE** (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attività sopra descritte)

	SI	NO	N.A.	Commento
Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?				
Si rileva un eccessivo affollamento del personale?				
Si trovano alimenti posti direttamente a terra?				
Si nota la presenza di strofinacci sporchi?				
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)				
Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?				
Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?				
Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?				
Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?				
Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?				

## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Sono presenti animali?				
Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?				
Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletti) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrit� dei prodotti alimentari ?				

**NOTE:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**11. SERVIZI IGIENICI** (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attivit  sopra descritte)

	SI	NO	N.A.	Commento
I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?				
Il numero dei servizi igienici � sufficiente per il personale dell'azienda?				
Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?				
Nei bagni sono presenti lavabi?				
Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?				
La rubinetteria � di tipo manuale?				
La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?				
Nel vano wc � disponibile la carta igienica?				
Le asciugamani sono monouso ( compreso l'asciugatura a getto d'aria)?				
Le porte sono lavabili e disinfettabili?				
La porta tra antibagno e locali produzione � priva di maniglia?				
Esistono porte a scomparsa?				
Il bagno � dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?				
Il ricambio d'aria � assicurato da un estrattore d'aria?				
E' dotata di barriera antimosche?				
I locali servizi sono idoneamente pavimentati?				
I locali servizi sono idoneamente rivestiti?				
Gli angoli di giunzione sono arrotondati?				
I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?				
I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?				

**NOTE:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**12. SPOGLIATOI** (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attivit  sopra descritte)

	SI	NO	N.A.	Commento
Esiste un vano spogliatoio?				
Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?				
Il vano spogliatoio � sufficiente per il numero degli addetti?				
E' dotato di armadietti?				
Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?				
Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?				
Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?				
Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?				
All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi � rispettata?				

**NOTE:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

**13. PERSONALE** (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attività sopra descritte)

	SI	NO	N.A.	Commento
Il personale che manipola alimenti è idoneamente abbigliato?				
Indossa idoneo copricapo?				
Indossa calzature da lavoro?				
Sono impermeabili?				
Sono di colore chiaro?				
Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?				
Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?				
Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?				
Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?				
I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?				
E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?				
Si nota personale che mangia durante il lavoro?				

**NOTE:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**14. RIFIUTI** (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attività sopra descritte)

	SI	NO	N.A.	Commento
Esistono contenitori per rifiuti?				
Sono dotati di chiusura a pedale?				
Al momento dell'ispezione risultavano aperti?				
I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?				
Sono dotati di sacchetto interno?				
Esistono contenitori per i S.O.A.?				
Risultano a norma?				

**NOTE:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**15. PROCEDURE DI MANUTENZIONE** (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attività sopra descritte)

	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura per la manutenzione degli impianti				
Presenza di una procedura per la manutenzione dello stabilimento				
La documentazione è correttamente archiviata ed aggiornata				
Queste procedure sono adeguate (2)				

**16. DOCUMENTAZIONE SUL SISTEMA HACCP** (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attività sopra descritte)

	SI	NO	N.A.	Commento
Sono disponibili i diagrammi di flusso delle produzioni interessate				
E' stata condotta l'analisi dei rischi				
Sono stati identificati i pericoli connessi alle varie fasi del processo				
Sono state definite le misure di controllo dei CCP				
I CCP sono stati identificati mediante applicazione dell'albero delle decisioni o metodi alternativi documentati				
Esiste un piano di monitoraggio sui CCP				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Le registrazioni sui CCP sono disponibili				
Sono stati identificati, in corrispondenza dei CCP, i limiti critici in base a: legislazione documentazione scientifica altro... ..				
Sono state definite le azioni correttive sui CCP fuori controllo				
Le azioni correttive sono applicate				
Sono disponibili le registrazioni sull'applicazione delle azioni correttive				
E' disponibile la documentazione dello studio HACCP				
E' prevista una revisione periodica del sistema				
E' presente una procedura di validazione del sistema HACCP				
Il sistema aziendale HACCP è validato				

Note

(1) nominativo e/o posizione aziendale

(2) verificare in rapporto alla tipologia di lavorazioni effettuate, ai quantitativi di produzione ed alle dimensioni dello stabilimento.

ANNOTAZIONI

Riferimento a pos.	

<b>Prelevati campioni per analisi</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____
<b>Riscontrati estremi di reato</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____
<b>Irrogate sanzioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____
<b>Operati sequestri</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____
<b>Prescrizioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI riferimento</b> _____
<b>Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni:</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____

DATA \_\_\_\_\_

Il Veterinario Ufficiale

Firma per presa visione:

Il Titolare/legale rappresentante dello stabilimento o suo delegato



**CHECK LIST DI VERIFICA DEI REQUISITI IGIENICO-SANITARI E STRUTTURALI GENERALI E SPECIFICI DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI E REGISTRATI AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE N. 852/2004 E N. 853/2004**

**SEZIONE A – DATI GENERALI**

Data ispezione \_\_\_\_\_




Ditta \_\_\_\_\_


Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_

con sede  Legale  Amministrativa

Nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_




Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_


 Telefono \_\_\_\_\_  fax \_\_\_\_\_  Cellulare \_\_\_\_\_

 e-mail \_\_\_\_\_

e sede operativa sita in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

 Telefono \_\_\_\_\_  fax \_\_\_\_\_  Cellulare \_\_\_\_\_

 e-mail \_\_\_\_\_

Codice Aziendale: \_\_\_\_\_ n. di registrazione \_\_\_\_\_ Bollo CE \_\_\_\_\_

**Generalità del proprietario e/o conduttore**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_ Nato il \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ Prov./Stato estero \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ Cittadinanza (\*) \_\_\_\_\_

(\*) Se cittadino straniero indicare:  
in possesso del Permesso/Carta di soggiorno n. \_\_\_\_\_




Rilasciata da: \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ validità fino al: \_\_\_\_\_


Rilasciata per i seguenti motivi \_\_\_\_\_

---

residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

 Telefono \_\_\_\_\_  fax \_\_\_\_\_  Cellulare \_\_\_\_\_

 e-mail \_\_\_\_\_



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

SEZIONE B – REQUISITI GENERALI DI IGIENE – REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004						
RIFERIMENTO	N.	REQUISITI	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>						
<b>AREA ESTERNA ALLO STABILIMENTO</b>						
Allegato II, Capitolo I, 1 Capitolo I, 2	1	Lo stabilimento è situato in un'area dove non c'è un evidente pericolo di contaminazione				
	2	Le aree esterne sono mantenute in buone condizioni				
	3	Le aree circostanti lo stabilimento sono mantenute pulite senza rifiuti, crescita di vegetazione etc				
	4	La struttura esterna allo stabilimento è mantenuta in buono stato				
<b>PARTE B</b>						
<b>AREA INTERNA ALLO STABILIMENTO – INFRASTRUTTURA</b>						
Allegato II, Capitolo I, 1	5	I locali dove sono preparati gli alimenti sono mantenuti puliti e in buone condizioni				
Allegato II, Capitolo I, 2a	6	Lo schema, la progettazione, l'ubicazione delle strutture destinate agli alimenti devono:				
	7	• Consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione				
	8	• Evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea				
Allegato II, Capitolo I, 2b, 2c	9	Lo schema, la progettazione, l'ubicazione delle strutture destinate agli alimenti devono:				
	10	• Essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici				
Allegato II, Capitolo I, 2d	11	Lo schema, la progettazione, l'ubicazione delle strutture destinate agli alimenti devono, ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio <u>a temperatura controllata</u> , con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.				
Allegato II, Capitolo IX, 4	12	Le aperture necessarie attraverso le mura, i tetti, i pavimenti, le finestre sono adeguatamente protette per prevenire la contaminazione				
<b>B1</b>						
<b>RETE FOGNARIA</b>						
Allegato II, Capitolo I, 8	13	Gli impianti di scarico devono essere progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione				
	14	La costruzione dei canali di scarico devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita,				
<b>B2</b>						
<b>Pavimenti (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)</b>						
Allegato II, Capitolo II, 1	15	I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, facili da pulire, e se necessario da disinfettare				
	16	I pavimenti devono essere costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico				
	17	Ove opportune, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio				
	18	I pavimenti devono essere puliti				
<b>B3</b>						
<b>PARETI (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)</b>						
Allegato II, Capitolo II, 1b	19	Le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, facili da pulire, e se necessario da disinfettare				
	20	Le pareti devono essere costruite con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico				
	21	Le pareti devono avere una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per facilitare le operazioni di pulizia				
	22	Le pareti devono essere pulite				
<b>SEZIONE B – REQUISITI GENERALI DI IGIENE – REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004</b>						
RIFERIMENTO	N.	REQUISITI	C	NC	NA	COMMENTO
<b>B4</b>						
<b>SOFFITTI, SUPERFICIE INTERNA DEL TETTO, ATTREZZATURE SOPRAELEVATE (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)</b>						
Allegato II, Capitolo II, 1c	23	I soffitti devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa				
	24	Non c'è evidenza di formazione di muffa indesiderata e caduta di particelle				





PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

	25	I soffitti devono essere puliti				
<b>B5</b>	<b>FINESTRE (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)</b>					
Allegato II, Capitolo II, 1d	26	Le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e di condensa				
	27	Le finestre e le altre aperture che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti				
	28	Le barriere antinsetti devono essere facilmente amovibili per la pulizia				
	29	Se l'apertura di finestre provoca contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione				
	30	Le finestre e le altre aperture devono essere pulite				
<b>B6</b>	<b>PORTE (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)</b>					
Allegato II, Capitolo II, 1e	31	Le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare				
	32	Le porte devono essere costruite con materiali lisci e non assorbenti				
	33	Tutte le porte interne ed esterne (se necessario) devono garantire una chiusura ermetica per evitare l'ingresso di infestanti				
	34	Le porte devono essere pulite				
<b>B7</b>	<b>ILLUMINAZIONE</b>					
Allegato II, Capitolo I, 1; Capitolo I, 7	35	I locali devono avere un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale				
	36	Le armature per l'illuminazione sono adeguatamente protette				
	37	Le armature per l'illuminazione sono mantenute in buone condizioni igieniche				
<b>B8</b>	<b>VENTILAZIONE</b>					
Allegato II, Capitolo I, 1; Capitolo I, 5	38	L'aerazione, meccanica o naturale, è adeguata e sufficiente				
	39	È evitato il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita				
	40	I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite				
	41	I sistemi di aerazione sono mantenuti in condizioni pulite e protetti da infestanti				
<b>B9</b>	<b>IMPIANTI PER IL LAVAGGIO DELLE MANI</b>					
Allegato II, Capitolo I, 1; Capitolo I, 4	42	I locali sono dotati di un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani.				
	43	I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura				
	44	Gli impianti per il lavaggio delle mani sono mantenute pulite				
<b>B10</b>	<b>IMPIANTI PER IL LAVAGGIO DEGLI ALIMENTI</b>					
Allegato II, Capitolo I, 1; Capitolo I, 4 Capitolo II, 3	45	Ove è necessario, i locali sono dotati di impianti per il lavaggio degli alimenti				
	46	Ogni acquaio o impianto previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e fredda				
	47	Ogni acquaio o impianto previsto per il lavaggio degli alimenti deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.				
	48	Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani				
<b>B11</b>	<b>ALTRE STRUTTURE</b>					
Allegato II, Capitolo I, 1	49	Le altre strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.				

**SEZIONE B – REQUISITI GENERALI DI IGIENE – REGOLAMENTO (CE) N. 852/04**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITI	C	NC	NA	COMMENTO
<b>B12</b>	<b>SUPERFICI, APPARECCHIATURE ED UTENSILI</b>					
Allegato II, Capitolo I, 1 Capitolo II, 1f;		Le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere				
	50	• Costruite con materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione				
	51	• facili da pulire e, se necessario, da disinfettare				
Allegato II, Capitolo V, 1		Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:				
	53	• essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati				
	54	• essere mantenute pulite e in buone condizioni				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

	55	• essere installati al riparo e mantenute in buone condizioni				
Allegato II, Capitolo V, 1	56	Tutte le attrezzature sono installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante				
Allegato II, Capitolo V, 2	57	Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo				
Allegato II, Capitolo II, 2	58	Ove necessario, sono previste opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti				
		Le attrezzature per la pulizia e la disinfezione:				
	59	• sono in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire are adeguate				
	60	• dispongono di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda				
Allegato II, Capitolo V, 3	61	Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi				
Allegato II, Capitolo I, 10	62	I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti				
<b>PARTE C REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI</b>						
Allegato II Capitolo IX, 2	63	Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.				
Allegato II Capitolo IX, 3	64	In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.				
Allegato II Capitolo IX, 5	65	Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute.				
Allegato II Capitolo IX, 5	66	Devono essere disponibili locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati				
Allegato II Capitolo IX, 7	67	Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.				
	68	Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.				
Allegato II Capitolo IX, 8	69	Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.				
Allegato II, Capitolo IX, 5	70	La catena del freddo non deve essere interrotta, se non per periodi limitati, qualora ciò sia necessario, per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute.				

**SEZIONE B – REQUISITI GENERALI DI IGIENE – REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITI	C	NC	NA	COMMENTO
<b>C1 IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI</b>						
Allegato II, Capitolo X, 2	71	I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione				
Allegato II, Capitolo X, 3	72	Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.				
Allegato II, Capitolo X, 4	73	Ove è possibile, i confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare				
<b>C2 TRATTAMENTO TERMICO (alimenti in contenitori ermeticamente sigillati)</b>						
Allegato II, Capitolo XI, 1a, b	74	Il trattamento termico è sufficiente ad assicurare che ogni parte del prodotto sia sottoposto una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;				
	75	Il processo deve impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del trattamento termico				
Allegato II, Capitolo VII, 6	76	L'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.				
Allegato II, Capitolo XI, 2	77	Gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (temperatura, pressione, sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), e le apparecchiature automatiche				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Allegato II, Capitolo I, 2d	78	La temperatura deve essere controllata e, ove opportuno, registrata				
<b>PARTE D</b>		<b>TRASPORTO, CARICO E SCARICO</b>				
Allegato II capitolo IV, 1		I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere:				
	79	• mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione kept clean and maintained in good repair and condition, to protect food from contamination				
	80	• se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.				
Allegato II, Capitolo IV, 2	81	I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.				
Allegato II,, Capitolo IV, 3	82	Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti				
Allegato II,, Capitolo IV, 5	83	Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione				
Allegato II,, Capitolo IV, 4	84	I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».				
Allegato II,, Capitolo IV, 6	85	I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.				
Allegato II,, Capitolo IV, 7	86	Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.				

**SEZIONE B – REQUISITI GENERALI DI IGIENE – REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITI	C	NC	NA	COMMENTO
Allegato II, Capitolo I, 2c	87	Le strutture per lo scarico devono essere adeguatamente protette contro la contaminazione				
Allegato II, Capitolo IV, 6	88	I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.				
<b>PARTE E</b>		<b>SERVIZI</b>				
<b>E1</b>		<b>RIFORNIMENTO D'ACQUA</b>				
Allegato II, Capitolo VII, 1	89	Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente.				
	90	Il rifornimento d'acqua deve essere adeguatamente protetto da fonti di contaminazione				
Allegato II, Capitolo VII, 2	91	Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, : • essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate.				
	92	• Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.				
Allegato II, Capitolo VII, 3	93	L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione				
Allegato II, Capitolo VII, 4	94	Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi • deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita.				
	95	• Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.				
Allegato II, Capitolo VII, 5	96	Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

<b>E2</b>		<b>SEVIZI IGIENICI</b>				
Allegato II, Capitolo I, 3	97	Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti				
	98	I gabinetti, devono essere collegati ad un buon sistema di scarico				
	99	I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.				
Allegato II, Capitolo I, 1	100	Gli impianti sanitari devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenute in buone condizioni				
Allegato II, Capitolo I, 6	101	Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico				
<b>E3</b>		<b>SPOGLIATOI</b>				
Allegato II, Capitolo I, 9	102	Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale				
Allegato II, Capitolo I, 1	103	Gli spogliatoi devono essere tenuti puliti e tenuti in buone condizioni				
Allegato II, Capitolo I, 6	104	Gli spogliatoi devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico				
<b>PARTE F</b>		<b>ALTRO</b>				
<b>F1</b>		<b>IGIENE PERSONALE</b>				
Allegato II, Capitolo VIII, 1	105	Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale				
	106	Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi				
Allegato II, Capitolo VIII, 2	107	Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.				
<b>SEZIONE B - REQUISITI GENERALI DI IGIENE - REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004</b>						
<b>RIFERIMENTO</b>	<b>N.</b>	<b>REQUISITI</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>COMMENTO</b>
<b>F2</b>		<b>CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI E ANIMALI DOMESTICI</b>				
Allegato II, Capitolo IX, 4	108	Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti				
	109	Le esche sono adeguatamente protette e i punti di posizione delle esche sono chiaramente identificate				
	110	Non c'è evidenza di esche tossiche nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti				
	111	Non c'è evidenza di infestanti				
	112	Ove utilizzati, gli insetticidi sono utilizzati in modo adeguato				
	113	Sono predisposte adeguate procedure per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati				
<b>F3</b>		<b>RIFIUTI ALIMENTARI</b>				
Allegato II, Capitolo VI, 1	114	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.				
Allegato II, Capitolo VI, 2	115	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo.				
	116	I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.				
Allegato II, Capitolo VI, 3	117	Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti.				
	118	I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti				
Allegato II, Capitolo VI, 4	119	Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta				
<b>SEZIONE C - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>						



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

## REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004

REQUISITI CONCERNENTI DIVERSI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE ALLEGATO II, SEZIONE 1 -  
MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
Sezione 1	1	I prodotti di origine animale devono avere una marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi				
<b>PARTE A</b>						
<b>APPLICAZIONE DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE</b>						
Parte A, 1	2	Il marchio dev'essere apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento				
Parte A, 2	3	È applicato un nuovo marchio al prodotto laddove ne vengano rimossi l'imballaggio e/o la confezione oppure qualora esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento				
Parte A, 4	4	Gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e procedure che consentano di identificare gli operatori che hanno messo a loro disposizione, e ai quali hanno consegnato, prodotti di origine animale.				
<b>PARTE B</b>						
<b>FORMA DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE</b>						
Parte B, 5	5	Il marchio dev'essere leggibile e indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili				
Parte B, 6	6	Il marchio deve indicare il nome del paese in cui è situato lo stabilimento				
Parte B, 7	7	marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento.				
Parte B, 8	8	Il marchio deve essere di forma ovale				
<b>PARTE C</b>						
<b>METODO PER LA MARCHIATURA</b>						
Parte C, 9	9	Il marchio è apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o è stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.				
Parte C, 10	10	Nel caso di tagli di carne e frattaglie imballati, il marchio deve essere apposto su un'etichetta fissata all'imballaggio essere stampato sull'imballaggio stesso, in modo da essere distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario tuttavia se l'apertura comporta la distruzione dell'imballaggio. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere fissata sul confezionamento.				
Parte C, 11	11	Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio è apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.				
Parte C, 12	12	Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, granulati o in polvere trasportati sfusi e di prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario se i documenti di accompagnamento contengono la nazione e il numero dello stabilimento				
Parte C, 13	13	Per i prodotti di origine animale posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.				
Parte C, 14	14	Quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari.				

SEZIONE D - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004REQUISITI PER MACELLI - UNGULATI DOMESTICI - ALLEGATO III, SEZIONE 1-3  
(bovini, suini, ovini e caprini, solipedi, ungulati: cervidi e suidi)

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>						
<b>TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO</b>						
Capitolo I, 1	1	Durante la raccolta e il trasporto, gli animali devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.				
<b>PARTE B</b>						
<b>STALLE DI SOSTA</b>						
Capitolo II, 1a	2	I macelli devono avere stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare.				
	3	Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli				
	4	L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

		degli alimenti				
Capitolo II, 1b	5	Per il ricovero degli animali malati o sospetti devono essere previste strutture separate che si possano chiudere a chiave o, se il clima lo permette, recinti separati, dotati di un sistema di drenaggio autonomo e atti ad evitare la contaminazione di altri animali, a meno che l'autorità competente consideri superflue tali				
Capitolo II, 1c	6	Le dimensioni delle stalle di sosta devono garantire il rispetto del benessere degli animali				
	7	La disposizione delle stalle di sosta deve essere tale da facilitare le ispezioni ante mortem, compresa l'identificazione degli animali o dei gruppi di animali				
	8	La zona per l'ispezione ante-mortem deve essere adeguatamente attrezzata				
<b>PARTE C</b>		<b>MACELLI</b>				
	9	Adeguati mezzi per la sosta degli animali prima che vengano storditi				
Capitolo II, 2a	10	Devono disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;				
Capitolo II, 2b	11	Devono disporre di un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini, a meno che l'autorità competente non autorizzi caso per caso, in un determinato macello, la separazione di queste operazioni nel tempo;				
Capitolo II, 2c	12	Devono assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti: stordimento e dissanguamento;				
	13	per i suini, scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura				
	14	eviscerazione e successiva tolettatura				
	15	manipolazione delle budella e delle trippe pulite				
	16	preparazione e pulizia di altre frattaglie, in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata sulla linea di macellazione;				
	17	imballaggio delle frattaglie				
	18	spedizione delle carni				
Capitolo II, 2d	19	Devono disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;				
	20	Devono disporre di sistemi sopraelevati in ferro per l'ulteriore manipolazione della carne				
Capitolo II, 2e	21	Disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione.				
	22	Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.				

**SEZIONE D - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**REQUISITI PER MACELLI - UNGULATI DOMESTICI - ALLEGATO III, SEZIONE 1-3  
(bovini, suini, ovini e caprini, solipedi, ungulati: cervidi e suidi)**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
Capitolo II, 3	23	Devono possedere 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				
	24	Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro in un numero sufficiente e in luoghi adeguati				
Capitolo II, 4	25	I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione.				
Capitolo II, 5	26	Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione				
	27	Devono essere disponibili strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.				
Capitolo II, 6	28	Il macello deve disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non devono avere tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consenta e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

	29	Il macello deve disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per la carne e il bestiame.				
	30	Adeguate sistema di drenaggio				
	31	Adeguate fornitura di acqua				
	32	Adeguate sistemi di pulizia e disinfezione				
Capitolo II, 7	33	Il macello deve disporre di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti. La presenza di queste strutture non è necessaria se tale macellazione avviene in altri stabilimenti a tal fine autorizzati dall'autorità competente o se viene effettuata al termine del normale periodo di macellazione.				
Capitolo II, 8	34	Se il letame o il contenuto del tubo digerente è depositato nel macello, quest'ultimo deve disporre di un reparto speciale riservato a tal fine.				
Capitolo II, 9	35	Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.				
	36	Devono avere locali separate per la conservazione di pelle, corna, zoccoli e setole di maiali qualora non vengono rimossi dal macello lo stesso giorno di macellazione				
	37	Devono avere adeguati cassoni che si possa chiudere a chiave per la conservazione di pelle, corna, zoccoli e setole di maiali qualora non vengono rimossi dal macello lo stesso giorno di macellazione				
<b>PARTE D</b>		<b>IGIENE DEI MACELLI</b>				
Capitolo IV, 1	38	Una volta arrivati al macello, gli animali devono essere macellati senza indebito ritardo.				
Capitolo IV, 3	39	Gli animali, o, se del caso, ciascuna partita di animali da macellare, devono recare un marchio d'identificazione che consenta di determinarne l'origine				
Capitolo IV, 4	40	Gli animali destinati alla macellazione devono essere puliti.				
Capitolo IV, 6	41	Gli animali introdotti in un macello devono essere macellati senza indebito ritardo.				
Capitolo IV, 7	42	Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza indebito ritardo				

**SEZIONE D - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**REQUISITI PER MACELLI - UNGULATI DOMESTICI - ALLEGATO III, SEZIONE 1-3  
(bovini, suini, ovini e caprini, solipedi, ungulati: cervidi e suidi)**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
	43	Durante il dissanguamento, la trachea e l'esofago devono rimanere intatti,				
	44	Durante la rimozione della pelle e dei velli dev'essere evitato qualsiasi contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa e gli operatori e le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della pelle e dei velli non devono toccare le carni;				
	45	Devono essere prese misure atte a evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione				
	46	Devono essere prese misure atte a far sì che l'eviscerazione sia completata il più presto possibile dopo lo stordimento;				
	47	L'asportazione delle mammelle non deve dar luogo alla contaminazione della carcassa con il latte o il colostro.				
Capitolo IV, 8	48	Deve essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e delle altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini, le teste degli ovini, dei caprini e dei vitelli, il muso e le labbra dei bovini, le zampe dei bovini, degli ovini e dei caprini				
	49	Le teste, compresi il muso e le labbra, e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni				
Capitolo IV, 9	50	I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole.				
	51	Il rischio di contaminazione delle carni con l'acqua utilizzata per la scottatura dev'essere ridotto al minimo. Per tale operazione possono essere utilizzati esclusivamente additivi autorizzati. I suini devono poi essere risciacquati a fondo con acqua potabile.				
Capitolo IV, 10	52	Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni fecali visibili. Ogni contaminazione visibile deve essere eliminata senza indugio mediante rifilatura o operazione alternativa di effetto equivalente.				
Capitolo IV, 11	53	Le carcasse e le frattaglie non devono venire a contatto con il pavimento, le pareti o le strutture.				
Capitolo IV, 13	54	Sino al completamento dell'ispezione post mortem le parti di un animale macellato sottoposto a tale ispezione devono essere identificabili come appartenenti a una data carcassa e non venire a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione post mortem.				
Capitolo IV, 14	55	Entrambi i reni devono essere privati della loro copertura di grasso; nel caso di bovini, suini e solipedi, deve essere rimossa anche la capsula perirenale.				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Capitolo IV, 16	56	Dopo l'ispezione post mortem				
		• le tonsille dei bovini, dei suini e dei solipedi devono essere asportate in condizioni d'igiene				
	57	• le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;				
	58	• le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano				
	59	• i visceri o le parti di visceri che rimangono nella carcassa, ad eccezione dei reni, devono essere asportati, integralmente e il più rapidamente possibile,				
Capitolo IV, 17	60	Una volta ultimate la macellazione e l'ispezione post mortem, le carni devono essere immagazzinate ad una temperatura in tutta la carne non superiore a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le altre carni				
Capitolo IV, 18		Se sono destinate a ulteriore trasformazione:				
	61	• le trippe devono essere sbiancate o pulite				
	62	• i visceri devono essere svuotati e puliti				
	63	• le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate				
Capitolo IV, 19	64	Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.				

**SEZIONE D - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**REQUISITI PER MACELLI - UNGULATI DOMESTICI - ALLEGATO III, SEZIONE 1-3  
(bovini, suini, ovini e caprini, solipedi, ungulati: cervidi e suidi)**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
	65	Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzino di carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica.				
Capitolo IV, 20	66	Se il macello non dispone di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti, le strutture usate per la macellazione di tali animali devono essere pulite, lavate e disinfettate sotto controllo ufficiale prima della ripresa della macellazione di altri animali.				
<b>PARTE E</b>		<b>MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO</b>				
Capitolo VII, 1	67	L'ispezione post mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura.				
	68	Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni				
Capitolo VII, 2	69	La carne deve raggiungere la temperatura su riportata e restare a tale temperatura durante il magazzino				
Capitolo VII, 3	70	La carne deve raggiungere la temperatura su menzionata prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto				
		Nel caso in cui sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, il trasporto può avvenire a condizione che:				
	71	• tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro				
	72	• le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.				
Capitolo VII, 4	73	Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.				
Capitolo VII, 5	74	Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzino o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni				

**SEZIONE E - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**





## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

REQUISITI PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO – UNGULATI DOMESTICI – ALLEGATO III, SEZIONE 1-3 (bovini, suini, ovini e caprini, solipedi, ungulati: cervidi e suidi)						
RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>		<b>REQUISITI RELATIVI AI LABORATORI DI SEZIONAMENTO</b>				
Capitolo III, 1	1	I laboratori di sezionamento sono costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni, in particolare consentendo il costante avanzamento delle operazioni o garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;				
Capitolo III, 2	2	Dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni				
Capitolo III, 3	3	Dispongano di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo V (vedi punti 8,9,10,11,12)				
Capitolo III, 4	4	dispongano di lavabi muniti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione, destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette				
	5	I dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani devono essere vicino ai luoghi di lavorazione				
Capitolo III, 5	6	Dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C o di un sistema alternativo con effetto equivalente.				
	7	I dispositivi sono presenti in numero sufficiente e adeguatamente collocati				
<b>PARTE B</b>		<b>IGIENE DURANTE LE OPERAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO</b>				
Capitolo V, 2	8	Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione.				
	9	le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità;				
	10	Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e 7 °C per le altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12 °C o un sistema alternativo di effetto equivalente				
	11	Nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.				
Capitolo V, 4	12	Nel caso di carni disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura: • il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione				
	13	• le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento				
	14	• Non appena sezionate le carni devono essere refrigerate				
<b>PARTE C</b>		<b>MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO</b>				
Capitolo VII, 2	15	la carne deve rimanere alla temperatura prescritta durante il magazzinaggio.				
Capitolo VII, 4	16	Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.				
Capitolo VII, 5	17	Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzinaggio o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.				

**SEZIONE F - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**REQUISITI DEI MACELLI – POLLAME, LAGOMORFI, RATITI – ALLEGATO III, SEZIONE 2 - 3**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>		<b>TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO</b>				
Capitolo I, 1	1	Durante la raccolta e il trasporto, gli animali vivi devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Capitolo I, 3	2	Le gabbie per la consegna degli animali al macello e i moduli, se del caso, devono essere costruiti con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e da disinfettare.				
	3	Immediatamente dopo ogni svuotamento e, ove necessario, prima del riutilizzo, tutte le attrezzature usate per la raccolta e la consegna degli animali vivi devono essere pulite, lavate e disinfettate.				
<b>PARTE B</b>		<b>REQUISITI RELATIVI AI MACELLI</b>				
Capitolo II, 1	4	Devono disporre di un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali e la loro ispezione prima della macellazione.				
Capitolo II, 2a	5	Disporre di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati				
Capitolo II, 2b	6	Disporre di un locale separato per le operazioni di eviscerazione e successiva tolettatura, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasce intere di pollame, a meno che l'autorità competente consenta caso per caso, in un determinato macello, la separazione nel tempo di queste operazioni;				
Capitolo II, 2c	7	Deve essere assicurata la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:				
	8	• stordimento e dissanguamento;				
	9	• spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura				
Capitolo II, 2d	10	Disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature				
Capitolo II, 2e	11	disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione.				
	12	Qualora negli stessi locali funzioni più di una linea di macellazione, deve esserci un'adeguata separazione delle linee per evitare contaminazioni reciproche.				
Capitolo II, 3	13	Devono possedere 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				
	14	I dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro devono essere in numero sufficiente e adeguatamente collocati				
Capitolo II, 4	15	I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non confezionate devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione.				
Capitolo II, 5	16	Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione				
	17	Devono essere disponibili strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.				

**SEZIONE F - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**REQUISITI DEI MACELLI - POLLAME, LAGOMORFI, RATITI - ALLEGATO III, SEZIONE 2 - 3**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
Capitolo II, 6	18	• Deve esserci un reparto separato dotato di adeguati impianti per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione: ➢ delle attrezzature di trasporto quali le gabbie ➢ dei mezzi di trasporto (non sono obbligatori per qualora esistano nelle vicinanze opportune strutture ufficialmente autorizzate)				
		• Adeguato sistema di drenaggio				
		• Adeguata fornitura di acqua • Adeguati sistemi di pulizia e disinfezione				
Capitolo II, 7	19	Devono disporre di un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.				
<b>PARTE C</b>		<b>IGIENE DEI MACELLI</b>				
Capitolo IV, 3	20	Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche				
	21	Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasce di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Capitolo IV, 4	22	Animali introdotti nel locale di macellazione devono essere macellati senza inutili indugi				
Capitolo IV, 5	23	Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura o spennatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza inutili indugi, in modo da evitare contaminazioni delle carni..				
	24	Devono essere adottate misure volte ad evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante l'eviscerazione				
Capitolo IV, 7		Dopo l'ispezione post mortem:				
	25	• le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;				
	26	• le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano				
	27	• i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa, ad eccezione dei reni, devono essere asportati, se possibile integralmente e con la massima sollecitudine				
Capitolo IV, 8	28	Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati devono essere puliti e refrigerati appena possibile a una temperatura non superiore a 4°C, salvo nel caso di sezionamento a caldo				
Capitolo IV, 9		Se le carcasse sono sottoposte a un procedimento di refrigerazione per immersione:				
	29	• si devono prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasse, tenendo conto di parametri quali il peso della carcassa, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione				
	30	• l'impianto dev'essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogniqualvolta ciò sia necessario e come minimo una volta al giorno				
Capitolo IV, 10	31	Gli animali malati o sospetti e quelli macellati in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie non devono essere macellati negli stabilimenti di cui trattasi, salvo qualora autorizzato dall'autorità competente.				

**SEZIONE G - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**REQUISITI PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO - POLLAME, LAGOMORFI, RATITI  
ALLEGATO III, SEZIONE 2 - 3**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>						
<b>REQUISITI RELATIVI AI LABORATORI DI SEZIONAMENTO</b>						
Capitolo III, 1a	1	I laboratori di sezionamento devono essere costruiti in modo da evitare contaminazioni delle carni, in particolare consentendo il costante avanzamento delle operazioni o garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;				
Capitolo III, 1b	2	Dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio non possano essere fonte di contaminazione delle carni				
Capitolo III, 1c	3	Dispongano di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al punto 1;				
Capitolo III, 1d	4	Dispongano di lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non confezionate provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazioni				
	5	I dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani devono essere vicino ai luoghi di lavorazione				
Capitolo III, 1e	6	Dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C o di un sistema alternativo con effetto equivalente.				
	7	I dispositivi sono presenti in numero sufficiente e adeguatamente collocati				
Chapter III, 2	8	Se l'eviscerazione delle oche e delle anatre destinate alla produzione di «foie gras», o l'eviscerazione del pollame a eviscerazione differita devono essere disponibili locali separati adibiti allo scopo.				
<b>PARTE B</b>						
<b>IGIENE DURANTE E DOPO LE OPRAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO</b>						
Capitolo V, 1	9	le operazioni di sezionamento e di disosso delle carni di pollame e di lagomorfi devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare le contaminazioni				
	10	le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

		locali di lavorazione, secondo le necessità				
	11	durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento e imballaggio la temperatura delle carni è mantenuta non oltre i 4°C, mantenendo la temperatura ambiente a 12°C o con un sistema alternativo di effetto equivalente				
	12	nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.				
Capitolo V, 2, 3	13	Nel caso di carni disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura: • il locale di sezionamento si trova nel medesimo luogo del locale di macellazione				
	14	• le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento				
	15	• Non appena sezionate le carni devono essere refrigerate				
Capitolo V, 4	16	Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati o trasportati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzino o di trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.				

**SEZIONE H - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**STABILIMENTI DI SELVAGGINA SELVATICA ALLEGATO III, SEZIONE 4, CAPITOLI II, III**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>	<b>GROSSA SELVAGGINA SELVATICA</b>					
<b>A1</b>	<b>MANIPOLAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA DI GROSSA</b>					
Capitolo II, 3, 4	1	Le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto possibile dopo l'esame da parte di una persona formata				
	2	I visceri devono accompagnare la carcassa e devono essere identificabili come appartenenti a un determinato animale ( ad eccezione di specifici casi previsti nel Regolamento n. 853/04, Sezione 4)				
Capitolo II, 5	3	La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.				
Capitolo II, 6	4	Durante il trasporto al centro di lavorazione della selvaggina, è vietato ammuchiare le carcasse				
Capitolo II, 7	5	La selvaggina selvatica grossa consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione				
Capitolo II, 8	6	capì interi di selvaggina selvatica grossa non scuoiata prima dello scuoiamento devono essere immagazzinati e manipolati separatamente dagli altri prodotti alimentari e non congelati;				
<b>A2</b>	<b>IGIENE DURANTE IL SEZIONAMENTO E IL DISSOSSO</b>					
Sezione 1, Capitolo V, 2	7	Le operazioni di sezionamento e disosso devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione				
	8	Le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità				
	9	Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e 7 °C per le altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12 °C o un sistema alternativo di effetto equivalente				
	10	Nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie				
Sezione 1, Capitolo V, 4	11	Le carni sono disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura: • se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

	12	• le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento				
	13	• Non appena sezionate le carni devono essere refrigerate				
<b>PART B</b>	<b>PICCOLA SELVAGGINA SELVATICA</b>					
<b>B1</b>	<b>MANIPOLAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA PICCOLA</b>					
Capitolo III, 4	14	La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 4°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria				
Capitolo III, 5	15	L'eviscerazione deve essere effettuata o completata senza ritardi indebiti all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina				
Capitolo III, 6	16	La selvaggina selvatica piccola consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione				

**SEZIONE H - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**STABILIMENTI DI SELVAGGINA SELVATICA ALLEGATO III, SEZIONE 4, CAPITOLI II, III**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>B2</b>	<b>IGIENE DURANTE E DOPO IL SEZIONAMENTO E IL DISSOSSO</b>					
Sezione 2, Capitolo V, 1	17	Le operazioni di sezionamento e disosso devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione				
	18	Le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità				
	19	Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e 7 °C per le altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12 °C o un sistema alternativo di effetto equivalente				
	20	Nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie				
Sezione 2, Capitolo V, 2 e 3		Le carni sono disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura:				
	21	• se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione				
	22	• le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento				
	23	• Non appena sezionate le carni devono essere refrigerate				

**SEZIONE I - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (MSM) ALLEGATO III,  
SEZIONE 5**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>	<b>REQUISITI DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE</b>					
Capitolo I, 1	1	Gli stabilimenti devono essere costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti, in particolare devono consentire il costante avanzamento delle operazioni e garantire una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione				
Capitolo I, 2	2	Gli stabilimenti devono disporre di locali per il magazzinaggio separato di carni e prodotti confezionati e non confezionati, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni o dei prodotti				
Capitolo I, 3	3	Gli stabilimenti devono disporre di locali attrezzati in modo da garantire il rispetto dei requisiti di temperatura				
Capitolo I, 4	4	Gli stabilimenti devono disporre di lavabi utilizzati dal personale addetto alla manipolazione di carni e prodotti non confezionati concepiti in modo da evitare il diffondersi di contaminazioni				
	5	Gli stabilimenti devono disporre di lavabi vicino al posto di lavoro				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Capitolo I, 5	6	Gli stabilimenti devono disporre di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C (o un sistema alternativo con effetto equivalente)				
	7	Le strutture devono essere disposte in un sufficiente numero				
<b>PARTE - B</b>		<b>REQUISITI DELLE MATERIE PRIME</b>				
Capitolo II, 1	8	Le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate : • devono essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche				
	9	• devono provenire da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti				
	10	• non devono derivare da resti di sezionamento, raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi) da carni separate meccanicamente da carni contenenti frammenti di ossa o pelle da carni della testa, esclusi i masseteri, parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, raschiatura delle ossa e muscoli del diaframma (a meno che siano state asportate le sierose)				
Capitolo II, 2	11	Le seguenti materie prime possono essere utilizzate per le preparazioni di carni: • carni fresche • carni che devono soddisfare i punti 8, 9, 10 • carni derivanti dalla macinazione o triturazione di carni che ottemperano ai requisiti di cui al punto 8, 9 e 10, eccetto le carni che derivano da resti di sezionamento o raschiatura (per le preparazioni di carni che non destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico) • MSM devono soddisfare i criteri microbiologici della carne macinata (per le preparazioni di carni che non destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico)				
Chapter II, 3	12	Le materie prime utilizzate per produrre carni separate meccanicamente (MSM) devono soddisfare le condizioni previste per le carni fresche				
	13	Le seguenti materie prime non devono essere utilizzate per produrre MSM : • nel caso dei volatili da cortile: le zampe, la pelle del collo e la testa • nel caso di altri animali: le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio e l'urna				

**SEZIONE I - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**CARNI MACINATE , PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE(MSM) ALLEGATO III,  
SEZIONE 5**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE C</b>						
<b>IGIENE DURANTE E DOPO LA PRODUZIONE, ETICHETTATURA</b>						
Capitolo III, 1	14	Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione				
	15	Le carni utilizzate: • devono essere ad una temperatura non superiore a 4°C per i volatili da cortile, a 3 °C per le frattaglie e a 7°C per le altre carni				
	16	• devono essere portate gradualmente nei locali di preparazione, secondo le necessità				
Capitolo III, 5	17	Le carni macinate, le preparazioni di carne e le carni separate meccanicamente non devono essere ricongelate dopo il decongelamento				
Reg. 2074, Allegato IV	18	Il calcio contenuto nelle MSM non deve superare lo 0,1 % nei prodotti freschi				
Capitolo IV	19	Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente devono recare un avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo, nonchè la corrispondenza tra gli ingredienti utilizzati nella produzione con quelli riportati in etichetta, in particolare per quanto attiene il tenore di grasso e di tessuto connettivo				
<b>C1</b>						
<b>PRODUZIONE DI CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE</b>						
Capitolo III, 2a	20	A meno che l'autorità competente autorizzi il disosso immediatamente prima della macinazione, le carni congelate o surgelate usate per la produzione di carni macinate o preparazioni di carni devono essere disossate prima del congelamento e possono essere immagazzinate soltanto per un periodo di tempo limitato				
Capitolo III, 2b	21	Qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere preparate: • pollame: entro un periodo massimo di 3 giorni dalla macellazione				
	22	• animali diversi dal pollame: entro un periodo massimo di 6 giorni dalla macellazione				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

	23	• carni bovine disossate ed imballate sotto vuoto: entro un periodo massimo di 15 giorni dalla macellazione degli animali				
Capitolo III, 2c	24	Immediatamente dopo la produzione, le carni macinate e preparazioni di carni devono essere:				
	25	• confezionate o imballate				
	25	• refrigerate ad una temperatura interna non superiore a 2°C per le carni macinate e a 4° C per le preparazioni di carne, o congelate ad una temperatura interna non superiore a -18 °C				
	26	Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento e il trasporto				
C 2	<b>PRODUZIONE ED UTILIZZAZIONE DI MSM PRODOTTE CON TECNICHE CHE NON ALTERANO LA STRUTTURA DELLE OSSA UTILIZZATE</b>					
Capitolo III, 3a	27	Le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni; negli altri casi le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni				
	28	Le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni				
Capitolo III, 3b	29	Le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni				
Capitolo III, 3c	30	Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le MSM:				
	32	• devono essere confezionate o imballate				
	32	• refrigerate ad una temperatura non superiore a 2°C o congelate ad una temperatura interna non superiore a - 18°C				
	32	Tali requisiti di temperatura devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto				
Capitolo III, 3d	33	Le MSM possono essere utilizzate nelle preparazioni di carne (chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico) e nei prodotti a base di carne solo se soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate				
Capitolo III, 3e	34	Le MSM che non soddisfano i criteri microbiologici di cui al Regolamento CE n. 2073/2005 possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti				

**SEZIONE I - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE(MSM) ALLEGATO III,  
SEZIONE 5**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
C 2	<b>PRODUZIONE ED UTILIZZAZIONE DI MSM PRODOTTE CON TECNICHE DIVERSE</b>					
Capitolo III, 4a	35	Le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni, in caso diverso non devono avere più di 5 giorni				
	36	Le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni				
Capitolo III, 4b	37	Se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2°C o, se congelate, ad una temperatura non superiore a - 18°C				
Capitolo III, 4c	38	Le ossa carnose ottenute da carcasse congelate non devono essere ricongelate				
Capitolo III, 4d	39	Se non utilizzate entro un'ora dall'operazione, le MSM devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°C				
Capitolo III, 4e	40	Se, dopo la refrigerazione, le MSM non sono lavorate entro 24 ore, devono essere congelate entro 12 ore della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a - 18°C entro sei ore				
Capitolo III, 4f	41	Le carni separate meccanicamente e congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto				
	42	Non devono essere conservate per più di tre mesi				
	43	Devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a - 18°C durante la conservazione e il trasporto				
Capitolo III, 4g	44	Le MSM possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti				

**SEZIONE L - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**PRODOTTI A BASE DI CARNE, STOMACI TRATTATI, VESCICHE E INTESTINI ALLEGATO III, SEZIONE 6, 13**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
-------------	----	-----------	---	----	----	----------



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

PARTE A		PRODOTTI A BASE DI CARNE: REQUISITI DEGLI GLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE			
Sezione 6, Punto 1	1	Le seguenti parti non devono essere utilizzate per la preparazione di prodotti a base di carne: (a) gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli (b) gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica (c) la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari (d) gli occhi e le palpebre (e) il condotto auditivo esterno (f) i tessuti cornei (g) nei volatili, la testa (ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola) l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale			
Sezione 6, Punto 2	2	Tutte le carni incluse le carni macinate e le preparazioni di carni, utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne devono soddisfare i requisiti prescritti per le carni fresche			
PARTE B		STOMACI, VESCICHE ED INTESTINI TRATTATI			
Sezione 13, Punto 1	3	Gli intestini, le vesciche e gli stomaci di animali provengono da animali che sono stati macellati in un macello e sono risultati idonei al consumo umano			
	4	Gli intestini, le vesciche e gli stomaci trattati sono stati salati, riscaldati o essiccati			
Sezione 13, Punto 2	5	Gli stomaci, le vesciche e gli intestini trattati che non possono essere conservati a temperatura ambiente devono essere immagazzinati refrigerati, utilizzando impianti previsti a tale scopo, fino al momento della spedizione			
	6	I prodotti che non sono né salati né essiccati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a 3°C.			

**SEZIONE M - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (LBM) – REQUISITI GENERALI ALLEGATO III, SEZIONE 7, CAPITOLI I, V, VI, VII, VIII						
RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
PARTE A		REQUISITI GENERALI PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (LBM)				
Capitolo I, 1	1	I molluschi bivalvi vivi possono essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio attraverso un centro di spedizione in cui deve essere apposto un marchio di identificazione				
Capitolo I, 3, 7	2	In caso di trasferimento da uno stabilimento all'altro di un lotto di LBM da parte di un operatore del settore alimentare, un documento di registrazione deve accompagnare il lotto dal momento dell'invio fino a quello dell'arrivo al centro di spedizione o di trasformazione				
Capitolo I, 4	3	In caso di un lotto di LBM inviato da un'area di produzione, il documento di registrazione deve contenere almeno le seguenti informazioni: (I) identità e indirizzo del produttore (II) identità e indirizzo del produttore (III) ubicazione della zona di produzione, definita nel modo più circostanziato possibile, oppure con un numero di codice (IV) ubicazione della zona di produzione (V) status sanitario della zona di produzione (VI) destinazione del lotto				
	4	In caso di lotto di LBM inviato da una zona di stabulazione, il documento di registrazione deve contenere almeno le seguenti informazioni: (I) ubicazione della zona di stabulazione (II) durata della stabulazione				
	5	In caso di un lotto di LBM inviato da un centro di depurazione, il documento di registrazione deve contenere almeno le seguenti informazioni: (I) indirizzo del centro di depurazione; (II) durata della depurazione (III) date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione				
Capitolo I, 5	6	Gli operatori del settore alimentare che inviano lotti di molluschi bivalvi vivi devono compilare le pertinenti sezioni del documento di registrazione in maniera facilmente leggibile e non alterabile				
	7	Gli operatori del settore alimentare che ricevono i lotti devono apporre sul documento un timbro con la data al ricevimento del lotto o registrare la data di ricevimento in altro modo				
Capitolo I, 6	8	Gli operatori del settore alimentare devono conservare una copia del documento di registrazione per ciascun lotto inviato e ricevuto per almeno dodici mesi dall'invio o dalla ricezione				
PARTE B		NORME SANITARIE PER I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI				





## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Capitolo V	9	LBM devono essere conformi ai requisiti microbiologici				
Capitolo V, 1	10	LBM devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, in particolare gusci privi di sudiciume, reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare.				
Capitolo V, 2	11	LBM non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai limiti fissati				
<b>PARTE C</b>		<b>CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI</b>				
Capitolo VI, 1	12	Le ostriche devono essere confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso				
Capitolo VI, 2	13	I colli per la vendita al minuto di molluschi bivalvi vivi devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale				

**SEZIONE M - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

<b>MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (LBM) - REQUISITI GENERALI ALLEGATO III, SEZIONE 7, CAPITOLI I, V, VI, VII, VIII</b>						
RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE D</b>		<b>MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA</b>				
Capitolo VII, 1	14	L'etichetta, compreso il marchio di identificazione, deve essere impermeabile				
Capitolo VII, 2	15	L'etichetta deve recare le seguenti informazioni: (a) specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica) (b) specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)				
Capitolo VII, 3	16	(C) Una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare per almeno 60 giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di LBM che non siano imballati in colli per la vendita al minuto.				
<b>PARTE E</b>		<b>ALTRI REQUISITI</b>				
Capitolo VIII, 1	17	Gli operatori del settore alimentare che conservano e trasportano molluschi bivalvi vivi devono garantire che questi ultimi siano mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità				
Capitolo VIII, 2	18	Una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti dal centro di spedizione, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua				

**SEZIONE N - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

<b>MOLLUSCHI BIVALVI VIVI - CENTRI DI SPEDIZIONE E DI DEPURAZIONE ALLEGATO III, SEZIONE 7, CAPITOLO III, IV</b>						
RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>		<b>REQUISITI STRUTTURALI</b>				
Capitolo III; 1	1	Gli impianti sulla terraferma non devono essere situati in aree soggette a inondazioni in seguito a normali alte maree o allo scolo delle acque dalle zone circostanti				
Capitolo III, 2	2	le superfici interne dei bacini e dei serbatoi per l'acqua devono essere lisce, resistenti e impermeabili, nonché facili da pulire				
	3	I bacini e i serbatoi per l'acqua devono essere costruiti in modo tale da consentire lo scolo completo dell'acqua				
	4	I punti di alimentazione dell'acqua devono essere situati in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico				
Capitolo III, 3	5	Nei centri di depurazione, i bacini devono essere adatti al volume e al tipo di prodotto da depurare				
<b>PARTE B</b>		<b>REQUISITI DI IGIENE</b>				
<b>B1</b>		<b>REQUISITI PER I CENTRI DI DEPURAZIONE</b>				
Capitolo IV, A1	6	Prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati con acqua pulita				
Capitolo IV, A2	7	Il sistema di depurazione deve consentire che i molluschi bivalvi vivi riprendano rapidamente e continuino a nutrirsi mediante filtrazione, eliminino la contaminazione residua, non vengano ricontaminati e siano in grado, una volta depurati, di mantenere la propria vitalità in condizioni				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

		idonee per il confezionamento, la conservazione e il trasporto prima di essere commercializzati.				
Capitolo IV, A3	8	La quantità di molluschi bivalvi vivi da depurare non deve essere superiore alla capacità del centro di depurazione.				
	9	I molluschi devono essere depurati ininterrottamente per il periodo necessario affinché				
	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rispondono ai criteri microbiologici</li> <li>• rispondono ai seguenti requisiti:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale</li> <li>➤ devono presentare reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare</li> <li>➤ non devono contenere biotossine marine in quantità totali superiori ai limiti</li> </ul> </li> </ul>				
Capitolo IV, A4	11	Qualora un bacino di depurazione contenga diversi lotti di molluschi bivalvi vivi, gli stessi debbono essere della medesima specie e il trattamento deve estendersi in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita della depurazione più lunga				
Capitolo IV, A5	12	I contenitori in cui vengono collocati i molluschi bivalvi vivi negli impianti di depurazione devono essere costruiti in modo che l'acqua di mare pulita possa passare				
	13	lo spessore degli strati di molluschi bivalvi vivi non deve ostacolare l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione				
Capitolo IV, A6	14	Nel bacino in cui sono sottoposti a depurazione molluschi bivalvi vivi non devono essere tenuti crostacei, pesci o altri animali marini				
Capitolo IV, A7	15	Ogni confezione di molluschi bivalvi vivi depurati inviata a un centro di spedizione deve essere munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati				
<b>B2</b>	<b>REQUISITI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE</b>					
Capitolo IV, B1	16	Le operazioni di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi, in particolare la rifinitura, la cernita, il confezionamento e l'imballaggio non devono provocare contaminazioni del prodotto né alterarne la vitalità				
Capitolo IV, B2	17	Prima della spedizione, i gusci dei molluschi bivalvi vivi devono essere accuratamente lavati con acqua pulita				
Capitolo IV, B3	18	I molluschi bivalvi vivi devono provenire da: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) una zona di produzione di classe A;</li> <li>b) una zona di stabulazione;</li> <li>c) un centro di depurazione;</li> <li>d) un altro centro di spedizione</li> </ul>				

**SEZIONE P - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**PRODOTTI DELLA PESCA – REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA ALLEGATO III, SEZIONE 8, CAPITOLO II, III, IV, V, VI, VII, VIII, REG. 2074/05, ALLEGATO II, SEZIONE 1**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>	<b>REQUISITI APPLICABILI DURANTE E DOPO LO SBARCO</b>					
<b>A1</b>	<b>REQUISITI GENERALI</b>					
Capitolo II; 3	1	Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e devono essere conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente				
<b>A2</b>	<b>SCARICO E SBARCO DEI PRODOTTI DELLA PESCA</b>					
Capitolo II; 1a	2	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca devono essere:				
	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare</li> <li>• mantenute in buono stato di manutenzione e di pulizia</li> </ul>				
	4	La contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco deve essere evitata, in particolare:				
Capitolo II; 1b	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuando lo scarico e lo sbarco rapidamente</li> <li>• i prodotti della pesca devono essere posti immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura specificata alla parte M</li> </ul>				
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• non devono essere utilizzate attrezzature né bisogna ricorrere a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca</li> </ul>				
	<b>A3 VENDITA ALL'ASTA E ALL'INGROSSO</b>					
Capitolo II; 2a	7	devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca				
	8	devono essere disponibili strutture separate, che si possano chiudere a				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

		chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano				
	9	Ove richiesto dall'autorità competente, deve essere disponibile un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente				
Capitolo II; 2b	10	Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca: • i locali non devono essere utilizzati ad altri fini				
	11	• i veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali				
	12	• le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali				
	13	• locali devono essere ben illuminati al fine di facilitare i controlli ufficiali				
<b>PARTE B</b>	<b>REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI</b>					
Capitolo III, A, 1	14	Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate				
	15	Va reimpresso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario				
	16	I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente				
Capitolo III, A, 2; Reg. 2076/05, art. 11, p.3	17	Operazioni quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche.				
	18	Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco.				
	19	I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua pulita subito dopo tali operazioni				

**SEZIONE P - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**PRODOTTI DELLA PESCA – REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA ALLEGATO III, SEZIONE 8, CAPITOLO II, III, IV, V, VI, VII, VIII, REG. 2074/05, ALLEGATO II, SEZIONE 1**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
Capitolo III, A, 3	20	La sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance				
	21	I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione				
	22	I filetti e le trance devono essere confezionati e se necessario imballati				
	23	I filetti e le trance devono essere refrigerati al più presto una volta preparati				
Capitolo III, A, 4	24	I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti				
<b>PARTE C</b>	<b>REQUISITI PER I PRODOTTI DALLA PESCA SEPARATI MECCANICAMENTE</b>					
Capitolo III, C, 1	25	Solo pesci interi e spine di pesce possono essere utilizzati per la produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente				
	26	tutte le materie prime devono essere prive di intestini				
Capitolo III, C, 2	27	La separazione meccanica deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura:				
	28	se vengono utilizzati pesci interi, devono essere preventivamente eviscerati e lavati				
	29	una volta ultimata la separazione meccanica, i prodotti della pesca devono essere al più presto possibile congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante				
<b>PARTE D</b>	<b>REQUISITI PER L'OLIO DI PESCE DESTINATO AL CONSUMO UMANO</b>					
Capitolo III, E		le materie prime impiegate nella fabbricazione dell'olio di pesce destinato al consumo umano soddisfino i seguenti requisiti:				
	30	1. devono provenire da prodotti della pesca risultati idonei per il consumo umano				
	31	2. devono provenire da stabilimenti, navi comprese, riconosciuti a norma				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

		del presente regolamento				
	32	3. devono essere trasportate e immagazzinate fino alla trasformazione nel rispetto delle prescritte condizioni di igiene				
<b>PARTE E</b>		<b>REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI</b>				
Capitolo III, D, 1 e 2	33	I prodotti ittici di seguito precisati devono essere congelati a una temperatura non superiore a - 20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore; il trattamento dev'essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito: a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; b) i prodotti della pesca a base delle specie seguenti, se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C: i) aringhe; ii) sgombri; iii) spratti; iv) salmone (selvatico) dell'Atlantico e del Pacifico; c) prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.				

**SEZIONE P - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**PRODOTTI DELLA PESCA – REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA ALLEGATO III, SEZIONE 8, CAPITOLO II, III, IV, V, VI, VII, VIII, REG. 2074/05, ALLEGATO II, SEZIONE 1**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
Chapter III, D, 3	34	I prodotti della pesca di cui al punto 1 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale				
<b>PARTE F</b>		<b>REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (cottura di crostacei e di molluschi)</b>				
Capitolo IV, 1; Reg. 2076/05, art. 11, p.3	35	Alla cottura deve far seguito il raffreddamento rapido				
	36	Per il raffreddamento rapido si utilizza acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita (fino a dicembre 2009)				
	37	Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione				
Capitolo IV, 2	38	La sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti				
	39	Se la sgusciatura viene eseguita a mano, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani				
Capitolo IV, 3	40	Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura riportata alla parte M				
<b>PARTE G</b>		<b>NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA</b>				
Capitolo V	41	Conformità ai requisiti microbiologici				
Capitolo V, A	42	Gli operatori del settore alimentare devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca. In particolare, tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfano tutti i criteri di freschezza.				
Capitolo V, B	43	Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati				
Capitolo V, C	44	I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti relativi all'ABTV o al TMA-N sono stati superati				
Capitolo V, D	45	I prodotti della pesca devono essere sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato.				
Capitolo V, D	46	Prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano				
Capitolo V, E	47	Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: <i>Tetraodontidae</i> , <i>Molidae</i> , <i>Diodontidae</i> e <i>Canthigasteridae</i>				
Capitolo V, E	48	I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia <i>Gempylidae</i> , in particolare <i>Ruvettus pretiosus</i> e <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

		accanto a quello comune				
	49	Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatosina o le tossine che paralizzano i muscoli)				
<b>PARTE H</b>		<b>CONTROLLO VISIVO MIRANTI A INDIVIDUARE PARASSITI NEI PRODOTTI DELLA PESCA</b>				
Reg. 2074, Allegato II, Sezione 1, Capitolo II	50	Il controllo visiva viene effettuata su un numero rappresentativo di campioni				
	51	I responsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi officina determinano, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli				
	52	Durante la produzione del pesce eviscerato dev'essere effettuato da persone qualificate sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano.				

**SEZIONE P - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/04**

**PRODOTTI DELLA PESCA - REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA ALLEGATO III, SEZIONE 8, CAPITOLO II, III, IV, V, VI, VII, VIII, REG. 2074/05, ALLEGATO II, SEZIONE 1**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
	53	in caso di eviscerazione manuale, , il controllo visivo deve'essere effettuato dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio				
	54	in caso di eviscerazione meccanica, il controllo visivo dev'essere effettuato per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.				
	55	Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura.				
	56	Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente				
	57	Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel piano di campionamento				
<b>PARTE I</b>		<b>CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA</b>				
Capitolo VI, 1	58	I vani di carico nei quali i prodotti della pesca freschi sono conservati sotto ghiaccio devono essere costruiti con materiali impermeabili e garantire che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti.				
Capitolo VI, 2	59	I blocchi congelati preparati a bordo delle navi devono essere adeguatamente confezionati prima dello sbarco				
Capitolo VI, 3	60	Quando i prodotti della pesca sono confezionati a bordo delle navi il materiale di confezionamento: • non deve essere fonte di contaminazione				
	61	• sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione				
	62	• se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire e, se del caso, da disinfettare				
Capitolo VII, 1	63	I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione				
<b>PARTE L</b>		<b>CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA</b>				
Capitolo VII, 2	64	I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a - 18°C in tutti i punti del prodotto; tuttavia, i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a - 9°C				
Capitolo VII, 3	65	I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro e vitalità				
<b>PARTE M</b>		<b>TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA</b>				
Capitolo VIII, 1a	66	Durante il trasporto i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

	ghiaccio in fusione				
--	---------------------	--	--	--	--

**SEZIONE P - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**

**PRODOTTI DELLA PESCA - REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA ALLEGATO III, SEZIONE 8, CAPITOLO II,  
III, IV, V, VI, VII, VIII, REG. 2074/05, ALLEGATO II, SEZIONE 1**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
Capitolo VIII, 1b e 2	67	i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui sopra, se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.				
Capitolo VIII, 3	68	Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti				
Capitolo VIII, 4	69	I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità				

**SEZIONE Q - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N 853/2004**

**LATTE CRUDO, COLOSTRO, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO  
ALLEGATO III, SEZIONE 9, CAPITOLO II, III, IV**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
<b>PARTE A</b>						
<b>REQUISITI RELATIVI AI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E AI PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO</b>						
<b>A1</b>						
<b>REQUISITI PER IL LATTE VACCINO CRUDO</b>						
Capitolo I, parte II, B.3	1	Il latte crudo che arriva allo stabilimento di destinazione deve: a) essere conforme riguardo la temperatura che non deve superare i 10°C (≤ 10° C, se la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla mungitura; oppure per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari è necessaria una temperatura più elevata e l'autorità competente concede l'autorizzazione in tal senso				
	2	b) essere conforme ai criteri del latte crudo ( cellule somatiche, carica batterica totale)				
	3	c) essere conforme rispetto all'assenza dei residui di antibiotici				
<b>A2</b>						
<b>REQUISITI DI TEMPERATURA</b>						
Capitolo II, parte I, 1 e 2	4	Al momento dell'accettazione presso uno stabilimento di trasformazione; a) il latte deve essere rapidamente refrigerato a una temperatura non superiore a 6°C; b) il colostro deve essere rapidamente refrigerato a una temperatura non superiore a 6°C o mantenuto congelato; e siano tenuti a tale temperatura fino al termine della trasformazione (eccetto se la trasformazione ha inizio immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione; oppure se l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche				
	<b>A3</b>					
<b>REQUISITI PER IL TRATTAMENTO TERMICO</b>						
Capitolo II, parte II	5	innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo				
	6	impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo				
Reg. 852/04, Allegato II, Capitolo XI	7	L'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento termico non deve essere fonte di contaminazione				
	8	Gli OSA devono controllare regolarmente i principali parametri anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche				
	9	Le temperature devono essere monitorate e dove è necessario registrate				
Capitolo , parte II, 1	10	La pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento che comporti: a) un'alta temperatura per un breve periodo (almeno 72°C per 15 secondi); b) una bassa temperatura per un periodo lungo (almeno 63°C per 30 minuti); oppure c) qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente; in modo che, immediatamente dopo				



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

		aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale test della fosfatasi alcalina				
	11	<p>Il trattamento a temperatura ultra alta (UHT) è ottenuto mediante un trattamento:</p> <p>a) che comporti un flusso di calore continuo ad alta temperatura per un breve periodo (almeno 135° C per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato, tenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente;</p> <p>b) sufficiente ad assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30°C, o di 7 giorni a 55°C, in recipienti chiusi oppure dopo l'impiego di qualsiasi altro metodo che dimostri l'avvenuta applicazione del trattamento termico appropriato.</p>				

**SEZIONE Q - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N 853/2004**

**LATTE CRUDO, COLOSTRO, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO  
ALLEGATO III, SEZIONE 9, CAPITOLO II, III, IV**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
A4	<b>Criteria per il latte vaccino crudo</b>					
Capitolo II, parte III, 1	12	il latte vaccino crudo utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari abbia una carica batterica a 30°C inferiore a 300 000/ml;				
	13	il latte vaccino trasformato utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari abbia una carica batterica a 30°C inferiore a 100 000/ml.				
PARTE B	<b>CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO</b>					
Capitolo III	14	La chiusura ermetica delle confezioni destinate al consumo deve avvenire, immediatamente dopo il riempimento, nello stabilimento in cui ha luogo l'ultimo trattamento termico dei prodotti lattiero-caseari liquidi e dei prodotti liquidi ottenuti dal colostro,.				
	15	La chiusura ermetica delle confezioni destinate al consumo deve avvenire mediante dispositivi di chiusura che impediscano le contaminazioni				
	16	Il sistema di chiusura deve essere concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile				
PARTE C	<b>ETICHETTATURA</b>					
Capitolo IV	17	per il latte crudo destinato al consumo umano, l'etichetta deve riportare la dicitura "latte crudo"				
	18	Per i prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richieda alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, l'etichetta deve riportare la dicitura "fabbricato con latte crudo"				
	19	Per il colostro, l'etichetta deve riportare la dicitura "colostro"				
	20	Per i prodotti fabbricati con il colostro, l'etichetta deve riportare la dicitura "fabbricato con il colostro"				

**SEZIONE R - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N 853/2004**

**UOVA E OVOPRODOTTI ALLEGATO III, SEZIONE 10, CAPITOLO II**

RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
PARTE A	<b>UOVA</b>					
Capitolo I, 1	1	Le uova sono conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari				
Capitolo I, 2	2	Le uova sono immagazzinate e trasportate alla temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche				
Capitolo I, 3	3	Le uova devono essere consegnate al consumatore entro un termine di ventuno giorni dalla data di deposizione				
PARTE B	<b>OVOPRODOTTI</b>					
B1	<b>REQUISITI PER GLI STABILIMENTI</b>					



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Capitolo II, parte I		Gli stabilimenti per la fabbricazione di ovoprodotti sono costruiti, progettati e attrezzati in modo che sia assicurata la separazione tra le seguenti operazioni:				
	4	a) lavare, asciugare e disinfettare le uova sporche, dove queste operazioni vengano effettuate				
	5	b) rompere le uova, raccoglierne il contenuto e eliminare le parti di gusci e membrane				
	6	c) operazioni diverse da quelle di cui ai punti a e b				
<b>B2</b>	<b>MATERIE PRIME DESTINATE ALLA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI</b>					
Capitolo II, parte II, 1	7	Il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature				
	8	Le uova incrinare possono essere utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegna direttamente a uno stabilimento di trasformazione dove devono essere rotte al più presto				
Capitolo II, parte II, 2	9	Le uova liquide possono essere utilizzate come materia prima :				
	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• se ottenute in uno stabilimento riconosciuto</li> <li>• se ottenute nel rispetto dei requisiti di cui ai punti 12, 13, 14, 15, 16, 17, 21</li> </ul>				
<b>B3</b>	<b>PRESCRIZIONI DI IGIENE PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI</b>					
Capitolo II, parte III	11	Gli operatori del settore alimentare devono garantire che tutte le operazioni siano eseguite in modo da evitare qualsiasi contaminazione durante la produzione, la manipolazione e il magazzinaggio di ovoprodotti				
Capitolo II, parte III, 1	12	La rottura delle uova può essere fatta soltanto se sono pulite e asciutte				
Capitolo II, parte III, 2	13	Le uova devono essere rotte in modo da rendere minima la contaminazione in particolare garantendo un'adeguata separazione da altre operazioni				
	14	Le uova incrinare devono essere trasformate al più presto				
Capitolo II, parte III, 3	15	Le uova diverse da quelle di gallina, di tacchina e di faraona devono essere manipolate e trasformate separatamente da queste;				
	16	Gli impianti debbono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova di gallina, tacchina e faraona				
Capitolo II, parte III, 4	17	E' vietato estrarre il contenuto delle uova mediante centrifugazione o schiacciatura delle uova o				
	18	E' vietato procedere a centrifugazione di gusci vuoti per ottenere i residui degli albumi per il consumo umano				

**SEZIONE R - NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
REGOLAMENTO (CE) N 853/04**

UOVA E OVOPRODOTTI ALLEGATO III, SEZIONE 10, CAPITOLO II						
RIFERIMENTO	N.	REQUISITO	C	NC	NA	COMMENTO
Capitolo II, parte III, 5 e 6	19	Dopo la rottura, ogni particella dell'uovo liquido deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile; una partita la cui trasformazione sia stata insufficiente può essere sottoposta immediatamente a una nuova trasformazione nel medesimo stabilimento, purché venga resa così idonea al consumo umano				
	20	Qualora venga constatato che una partita non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata per detto consumo				
Capitolo II, parte III, 7	21	se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a 4°C; il periodo di conservazione a 4°C prima della trasformazione non deve superare le 48 ore; questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri, purché tale processo sia eseguito al più presto				
Capitolo II, parte III, 8	22	i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a 4°C				
	23	i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione				
<b>B4</b>	<b>CARATTERISTICHE ANALITICHE</b>					
Capitolo II, parte IV, 1	24	Il tenore di acido 3 OH-butyrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato.				
Capitolo II, parte IV, 2	25	Il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca. Tuttavia, per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello constatato prima del processo di fermentazione				





PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Capitolo II, parte IV, 3	26	La quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto				
<b>B5</b>		<b>ETICHETTATURA E MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE</b>				
Capitolo II, parte IV, 1	27	Ogni consegna di ovoprodotti non destinati alla vendita al minuto, bensì a essere impiegati quali ingredienti nella fabbricazione di un altro prodotto, debbono recare un'etichetta su cui sono precisati la temperatura alla quale devono essere mantenuti gli ovoprodotti e il periodo durante il quale ne viene in tal modo garantita la conservazione				
Capitolo II, parte IV, 2	28	Per quanto riguarda le uova liquide, l'etichetta su menzionata deve anche recare l'indicazione: "uovo liquido non pastorizzato — da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione" e precisare la data e l'ora di rottura.				

**ANNOTAZIONI**

Riferimento a pos.	

Prelevati campioni per analisi

• NO    • SI quali:

---



---

Riscontrati estremi di reato

• NO    • SI quali:

---



---

Irrogate sanzioni

• NO    • SI quali:

---



---

Operati sequestri

• NO    • SI quali:

---



---

Prescrizioni

• NO    • SI riferimento

---



---

Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni:

• NO    • SI quali:

---



---



---



---

DATA \_\_\_\_\_

**Il Veterinario Ufficiale**

**Firma per presa visione:**

**Il Titolare/legale rappresentante dello stabilimento o suo delegato**



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

**CHECK LIST DI VERIFICA DELLA CORRETTA GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI E DEI MATERIALI SPECIFICI A RISCHIO (MSR)**

Data ispezione \_\_\_\_\_

Ditta \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_

con sede  Legale  Amministrativa

Nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ ☎ fax \_\_\_\_\_ ☎ Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

e sede operativa sita in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ ☎ fax \_\_\_\_\_ ☎ Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

Codice Aziendale: \_\_\_\_\_ BOLLO CE \_\_\_\_\_

**Generalità del proprietario e/o conduttore**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_ Nato il \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ Prov./Stato estero \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ Cittadinanza (\*) \_\_\_\_\_

(\*) Se cittadino straniero indicare:

in possesso del Permesso/Carta di soggiorno n. \_\_\_\_\_

Rilasciata da: \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ validità fino al: \_\_\_\_\_

Rilasciata per i seguenti motivi \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ ☎ fax \_\_\_\_\_ ☎ Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

Tipologia attività:  MACELLAZIONE  SEZIONAMENTO

Giorni, orari ed entità di lavorazione: \_\_\_\_\_

Ditta che provvede alla raccolta dei sottoprodotti di Categoria 3:

Nome Ditta \_\_\_\_\_ Numero di riconoscimento \_\_\_\_\_

Ditta che provvede alla raccolta dei sottoprodotti di Categoria 1 (compresi MSR):

Nome Ditta \_\_\_\_\_ Numero di riconoscimento \_\_\_\_\_



<b>GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MACELLO E SEZIONAMENTO)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>COMMENTO</b>
Esiste una sezione specifica del piano di autocontrollo?				
E' adeguata alla realtà produttiva?				
I contenitori dei sottoprodotti di Categoria 3 sono chiaramente identificati, contrassegnati in modo inamovibile e distinti da quelli di Categoria 1/MSR?				
I contenitori dei sottoprodotti di origine animale sono stoccati in una zona protetta e coperta dell'impianto ovvero sono muniti di coperchio?				
Sono presenti, mescolati con i materiali di Categoria 3 altri tipi di materiali o rifiuti non ad essi assimilabili ?				
La raccolta ed il trasporto vengono effettuati da automezzi diversi (uno per la raccolta della Categoria 3 ed uno per la Categoria 1)?				
L'allontanamento dei sottoprodotti avviene quotidianamente ?				
In caso negativo, esiste la possibilità di refrigerare il materiale?				
Tale stoccaggio è effettuato in modo igienicamente idoneo, tale da rendere inaccessibile il materiale ad estranei e separatamente dalle carni destinate al consumo?				
E' disponibile copia dei contratti per il ritiro dei sottoprodotti, stipulati con imprese a tal fine autorizzate?				
E' presente copia dei documenti di trasporto dei sottoprodotti?				
E' presente il registro delle partite spedite di sottoprodotti?				
Esiste una procedura specifica di lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati allo stoccaggio dei sottoprodotti?				

<b>CONTROLLO D'IDENTITÀ (MACELLO)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>COMMENTO</b>
Gli animali sono sottoposti a controllo d'identità con verifica della corrispondenza del numero di identificazione sul documento di accompagnamento, sul passaporto e sulla marca auricolare?				
Viene effettuata una verifica sull'età degli animali avviati alla macellazione per valutare il superamento dei 12 mesi?				
I passaporti vengono annullati al momento della macellazione?				
I passaporti vengono custoditi a cura del Servizio Veterinario ?				
I marchi auricolari sono resi inutilizzabili e distrutti a cura della ditta?				
Esiste un sistema di identificazione delle varie parti staccate dell'animale macellato, con apposizione di contrassegni inamovibili riportanti n° di riconoscimento, data e n° di macellazione ?				

<b>GESTIONE MSR (MACELLO E SEZIONAMENTO)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>COMMENTO</b>
Esiste una sezione del piano di autocontrollo per la gestione del MSR?				
• include una procedura per la sicurezza dei lavoratori addetti?				
• queste procedure sono adeguate alla realtà produttiva?				
E' stato individuato un responsabile per la gestione del MSR?				
Sono disponibili dispositivi di protezione individuale nei confronti delle TSE per i lavoratori addetti?				
I dispositivi di protezione individuale sono utilizzati dal personale addetto, secondo le modalità stabilite nella procedura interna ?				
Gli strumenti che vengono a contatto con il MSR sono chiaramente identificati ed utilizzati in modo esclusivo ?				
Esiste una procedura per la sterilizzazione delle attrezzature e degli utensili che vengono in contatto con il MSR?				
• E' adeguata alla realtà produttiva?				
Gli animali non produttori di MSR vengono macellati separatamente (ad inizio seduta di macellazione)?				
Nei casi eccezionali in cui non vengano macellati all'inizio della seduta di macellazione, viene effettuato un intervento di decontaminazione di locali ed attrezzature, prima di riprendere l'attività?				
Per lo stordimento dei vitelli viene utilizzata una pistola a proiettile captivo differente?				
In alternativa, il proiettile captivo viene sottoposto ad accurata disinfezione prima di procedere all'abbattimento dei vitelli?				



GESTIONE MSR (MACELLO E SEZIONAMENTO)	C	NC	NA	COMMENTO
Sono regolarmente ispezionati anche gli organi a rischio TSE?				
In caso di invio di teste contenenti MSR ad un laboratorio di sezionamento, esiste uno stoccaggio refrigerato e separato?				
Le teste da inviare a laboratori di sezionamento autorizzati sono collocate su una rastrelliera durante il periodo di immagazzinamento e trasporto ?				
Eventuali operazioni di asportazione delle porzioni muscolari della testa dei bovini produttori di MSR sono effettuate in un locale o spazio apposito?				
Esistono misure di controllo per prevenire la contaminazione delle porzioni muscolari della testa con tessuto del SNC?				
Qualora le teste di bovini di età > ai 12 mesi siano rimosse dalla guidovia per l'asportazione delle porzioni muscolari vengono sigillati i fori frontali ed occipitale con un tappo impermeabile ed inamovibile ?				
Sono presenti teste, i cui occhi sono stati danneggiati, destinate all'asportazione delle porzioni muscolari ?				
Viene comunque evitata l'apertura della scatola cranica?				
Le tonsille, l'intestino ed i mesentere sono asportati in tutti i bovini?				
Il cranio, escluso la mandibola, ma incluso il cervello e gli occhi e il midollo spinale sono asportati nei bovini di età superiore ai 12 mesi				
La milza e l'ileo sono asportati in tutti gli ovi-caprini di qualsiasi età ?				
Il cranio, incluso cervello e occhi, tonsille e midollo spinale sono asportati negli ovi-caprini di età superiore ai 12 mesi				
La divisione in mezzene viene effettuata evitando il più possibile la contaminazione della carcassa con il tessuto spinale ?				
In caso di utilizzo di sega a nastro, viene ridotta al minimo la nebulizzazione dell'acqua di raffreddamento della lama stessa sulla carcassa o su quelle adiacenti ?				
Il tubo di scarico dell'acqua di raffreddamento della sega a nastro è raccordato con una vasca di raccolta ?				
Esiste un sistema di raccolta per la segatura d'ossa residua dal sezionamento della colonna vertebrale, che ne consenta poi successivamente lo smaltimento con il restante MSR ?				
I sistemi per la raccolta dell'acqua reflua utilizzata sono dotati di tombini con griglie di misura adeguata per trattenere il materiale grossolano derivante dalla lavorazione delle carcasse?				

GESTIONE MSR (MACELLO E SEZIONAMENTO)	C	NC	NA	COMMENTO
Tutto il MSR viene rimosso al momento della macellazione?				
Il midollo spinale viene asportato con strumentazione idonea?				
La lingua dei bovini di ogni età viene prelevata tramite una resezione trasversale anteriore al processo linguale dello ioide ?				
Le carcasse di bovini di età superiore a 12 mesi depositate nelle celle frigorifere presentano residui di midollo spinale?				
Gli animali arrivati morti al macello, morti nelle stalle di sosta o nati morti sono considerati MSR.				
Il MSR viene colorato al momento della rimozione o comunque entro il termine della seduta di macellazione o di spolpo e prima dello stoccaggio ?				
Il MSR stoccato è tutto colorato a strati in modo evidente ?				
Il MSR viene raccolto in contenitori o cassoni identificati mediante una targhetta recante la dicitura "Materiale Specifico A Rischio-Categoria 1"?				
Il MSR viene immagazzinato separatamente dal materiale di Categoria 3, nonché dalle carni destinate al consumo?				
Esiste la possibilità di congelare il MSR?				
Il mezzo di trasporto del MSR è autorizzato e reca la targa identificativa per il materiale di Categoria 1 ?				
Sono presenti ed archiviati i documenti di trasporto previsti dal Reg. CE/1774/2002, compilati a cura del trasportatore?				



Le copie dei documenti di trasporto di Categoria 1 comprendenti anche MSR ritornano entro 7 giorni, con la dichiarazione di ricezione?				
Viene compilato correttamente il registro di carico-scarico MSR?				

GESTIONE MSR (MACELLO E SEZIONAMENTO)	C	NC	NA	COMMENTO
Contentori e attrezzature venute in contatto con il MSR sono decontaminati con uno dei disinfettanti indicati come efficaci?				
Se diverse categorie di sottoprodotti (1,2,3) sono mescolate insieme vengono automaticamente considerate appartenenti alla categoria di rischio maggiore?				

RIMOZIONE DELLA COLONNA VERTEBRALE (MACELLO E SEZIONAMENTO)	C	NC	NA	COMMENTO
Presso l'impianto vengono effettuate operazioni di rimozione della colonna vertebrale sulle carcasse ottenute da bovini di età > 30 mesi?				
È stata predisposta un'apposita procedura?				
<ul style="list-style-type: none"> <li>la procedura è adeguata ed efficace?</li> </ul>				
La colonna viene asportata escluso le apofisi spinose e i processi trasversi delle vertebre cervicali, toraciche e lombari e la cresta sacrale mediana e le ali del sacro, ma incluso gangli della radice dorsale?				
Viene utilizzata una cella separata o una zona distinta per depositare separatamente le carni che contengono parti di colonna vertebrale?				
Lo stoccaggio delle carni con ossa della colonna vertebrale, ottenute da bovini di età superiore ai 30 mesi, viene effettuato in modo da escludere qualsiasi contatto con altre carni eventualmente stoccate?				
Nel caso del trasporto di carni con osso derivate da bovini con età > a 30 mesi, viene effettuata la protezione del canale midollare ?				
L'operazione di rimozione della colonna vertebrale viene effettuata in un locale separato o in un settore adibito esclusivamente a tale uso?				
<ul style="list-style-type: none"> <li>nelle vicinanze è disponibile almeno un lavabo e sterilizzatore?</li> </ul>				
Sono utilizzati coltelli ed altri utensili appositi ed identificati per la rimozione della colonna vertebrale, destinati solo a tale uso?				
L'operazione di rimozione della colonna vertebrale viene fatta in modo da eliminare integralmente la sezione di emicolonna ?				
È stato predisposto un registro per le operazioni di rimozione della colonna?				
È stato predisposto un sistema di registrazione per le carni con ossa della colonna vertebrale trasferite al di fuori dell'impianto?				
Quando la rimozione della colonna non è richiesta le carcasse o le parti di carcasse contenenti colonna vertebrale sono identificati sull'etichetta con una striscia blu chiaramente visibile?				

BOVINI SOTTOPOSTI A TEST RAPIDO PER BSE (MACELLO)	C	NC	NA	COMMENTO
I bovini sottoposti a test rapido vengono macellati al termine delle normali operazioni di macellazione?				
In caso contrario, le carcasse degli animali macellati successivamente rimangono sotto sequestro fino al responso favorevole del test?				
Al termine della macellazione dei bovini sottoposti a test rapido sono effettuate le previste operazioni di decontaminazione?				
Tutte le parti degli animali sottoposti a prelievo (comprese le pelli e il sangue) sono, in alternativa, poste sotto sequestro fino all'esito favorevole, oppure inviate alla distruzione come MSR?				
<i>Le parti sotto sequestro:</i>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>non sono sottoposte a bollatura sanitaria</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>sono conservate in celle o zone separate da quelle in cui sono presenti carni destinate al consumo</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>sono rintracciabili e riconducibili al capo di origine</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>sono contrassegnate da cartellini riportanti: data di macellazione, numero di marca auricolare, numero progressivo di macellazione</li> </ul>				
Il prelievo viene effettuato secondo le modalità individuate dal CEA?				
Un padiglione auricolare con relativa marca viene lasciato in connessione anatomica con la carcassa, avvolto in sacchetto di plastica?				
In alternativa, la testa, con padiglione auricolare connesso e relativa marca, viene tenuta sotto sequestro fino all'esito del test?				
Il verbale di campionamento viene redatto secondo il modello previsto?				
<ul style="list-style-type: none"> <li>viene archiviata una copia presso l'ufficio veterinario del macello?</li> </ul>				



Ogni verbale riguarda esclusivamente i campioni effettuati nello stesso giorno in un unico impianto di macellazione?				
I campioni vengono sigillati e resi non manomissibili?				
<b>SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA SULLE TSE (MACELLO)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>COMMENTO</b>
Sono stati macellati bovini di età superiore a 30 mesi con sintomi clinici compatibili con BSE?				N°
• sono state avviate le procedure previste?				
• sono stati sottoposti a prelievo dell'intero encefalo?				
Sono stati macellati bovini di età > a 30 mesi destinati al consumo?				N° (da inizio anno)
• sono stati sottoposti a prelievo per test rapido?				
Sono stati macellati d'urgenza bovini di età superiore a 24 mesi?				N° (da inizio anno)
• sono stati sottoposti a prelievo per test rapido?				
Sono stati macellati bovini sup. a 30 mesi alimentati con farine di carne?				N°
• sono stati sottoposti a prelievo per test rapido?				
Sono pervenuti al macello bovini di età > a 24 mesi morti nel trasporto?				N° (da inizio anno)
• sono stati sottoposti a prelievo per test rapido?				
Sono stati macellati ovini o caprini di età > a 18 mesi destinati al consumo?				N° (da inizio anno)
• sono stati sottoposti a prelievo per test rapido?				

**ANNOTAZIONI**

Riferimento a pos.	

<b>Prelevati campioni per analisi</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____
<b>Riscontrati estremi di reato</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____
<b>Irrogate sanzioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____
<b>Operati sequestri</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____
<b>Prescrizioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI riferimento</b> _____
<b>Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni:</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____

DATA

Il Veterinario Ufficiale

Firma per presa visione:  
Il Titolare / legale rappresentante dello stabilimento



CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE ED IL TRASPORTO  
STRUTTURA DI MACELLAZIONE

Ditta \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

N° di riconoscimento \_\_\_\_\_ Rappresentante legale \_\_\_\_\_

Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali macellati \_\_\_\_\_

Capi macellati per settimana \_\_\_\_\_

Giornate di macellazione \_\_\_\_\_

Veterinario ufficiale (e suo recapito) \_\_\_\_\_

Data dell'ispezione della struttura \_\_\_\_\_

**1. CARATTERISTICHE**

	SI	NO	N.A.	Commento
Numero di stalle o recinti _____				
Il macello dispone di un numero sufficiente di stalle e recinti per l'adeguata stabulazione degli animali, in modo che gli stessi non siano esposti al maltempo.				
I pavimenti le pareti e le attrezzature adibite alla stabulazione e trasferimento degli animali sono progettati, costruiti, mantenuti ed usati in modo tale da: → ridurre al minimo il rischio che gli stessi possano procurarsi lesioni o ferite;				
→ ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità;				
In particolare le superfici: → non sono scivolose e ci sono protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali;				
→ Sono pulibili e disinfettabili. (vedi Allegato I, capo III, punto 1.3 del Reg. CE n.1/2005)				
I recinti, i corridoi e le corsie sono progettati e costruiti in modo da consentire → agli animali di muoversi liberamente nell'opportuna direzione secondo le loro caratteristiche comportamentali e senza distrazioni;				
→ a suini e ovini di procedere uno accanto all'altro, ad eccezione del caso delle corsie che conducono ai dispositivi di immobilizzazione.				
Le stalle ed i recinti sono conformi e quindi: → l'illuminazione è di intensità sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza ed in caso di necessità → è disponibile un adeguato sistema di illuminazione artificiale sostitutivo.				
→ è possibile eventualmente legare gli animali,				
→ è presente materiale da lettiera per tutti gli animali che di notte vengono collocati nei locali di stabulazioni.				
Sono presenti dei dispositivi per la distribuzione dell'acqua e dell'alimento;				
Il sistema di abbeveraggio nei recinti è progettato, costruito e conservato in modo da consentire in ogni momento all'animale di accedere ad acqua pulita senza ferirsi o essere limitato nei movimenti				
Tali dispositivi sono funzionanti				
Il recinto di attesa, se usato, è costruito con base piana e chiuso da pareti, tra i recinti di sosta e le corsie che portano alla trappola di stordimento e progettato in modo da evitare che gli animali possano essere intrappolati o schiacciati.				

**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

La ventilazione dei locali di sosta e dei punti di trasferimento è adeguata (nel range di benessere termico della specie e categoria).				
In caso di impiego di mezzi meccanici di ventilazione, sono previsti dispositivi di emergenza per far fronte ad eventuali guasti e blocchi improvvisi.				
Ponti, rampe e passerelle per il trasferimento degli animali sono provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione che evitino traumi.				
Le rampe di uscita o di accesso hanno pavimento non sdruciolevole e la minima inclinazione possibile. [vedi Allegato I, capo III, punto 1.4 del Reg. (CE) 1/2005]				
Il macello dispone anche di aree di stabulazione aperte, dotate di ripari o di zone ombrose, nelle quali gli animali sono adeguatamente protetti dalle intemperie.				
Le aree di stabulazione aperta sono in condizioni tali da non esporre gli animali a rischi di carattere fisico, chimico o di altro genere.				
E' presente un locale per l'isolamento degli animali.				
I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo che questi non possano ferirsi e disposti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie.				
Esistono procedure per lo stordimento degli animali che non si possono muovere.				
E' presente un carrello per l'eventuale trasporto, dopo lo stordimento sul mezzo, degli animali che non si possono muovere.				
E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi non vedano le operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono.				
I dispositivi e le strutture di immobilizzazione sono progettati, costruiti e conservati per:				
→ ottimizzare l'applicazione del metodo di stordimento o abbattimento;				
→ evitare ferite o contusioni agli animali;				
→ ridurre al minimo la resistenza e la vocalizzazione nel momento in cui gli animali vengono immobilizzati;				
→ ridurre al minimo il tempo di immobilizzazione.				
Nel macello si pratica lo stordimento degli animali mediante:				
→ <b>DISPOSITIVI MECCANICI</b> proiettile captivo penetrante proiettile captivo non penetrante Arma a proiettile libero Macerazione Dislocazione cervicale Colpo da percussione alla testa				
→ <b>DISPOSITIVI ELETTRICI</b> Elettronarcosi con applicazione di corrente limitatamente alla testa Elettronarcosi con applicazione di corrente a testa e corpo				
→ dispositivi con bagni d'acqua				
→ <b>DISPOSITIVI A GAS (PER SUINI E VOLATILI)</b> Biossido di carbonio ad alta concentrazione Biossido di carbonio in due fasi Biossido di carbonio associato a gas inerti Gas inerti Monossido di carbonio (in forma pura) Monossido di carbonio associato ad altri gas Iniezione letale				
→ altro _____				
Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento.				
Esiste una procedura d'uso e di controllo dell'impianto di stordimento.				
<b>STORDIMENTO CON DISPOSITIVI MECCANICI - PROIETTILE CAPTIVO:</b>				
Vi sono pistole e proiettili di potenza diversa per le diverse specie e categorie di animali storditi;				
Vi sono le pistole di riserva;				
Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente, ed il controllo				





**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014**

viene registrato;				
Si tiene registrazione del numero di colpi utilizzati.				
<b>STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI:</b>				
L'impianto é dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa;				
E' presente un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della scossa (Il dispositivo luminoso è preferibile);				
L'apparecchio è collegato ad un dispositivo, collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che misuri ed indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata;				
Vi sono dispositivi (doccette) per bagnare i suini ed umidificarne la pelle per favorire un corretto contatto elettrico.				
<b>STORDIMENTO CON BIOSSIDO DI CARBONIO:</b>				
la cella é munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto.				
I dispositivi di stordimento a gas, inclusi i nastri trasportatori, sono concepiti e costruiti in modo da:				
→ ottimizzare lo stordimento mediante esposizione a gas;				
→ evitare ferite o contusioni agli animali;				
→ ridurre al minimo la resistenza e la vocalizzazione nel momento in cui gli animali vengono immobilizzati.				
Il dispositivo di stordimento a gas è progettato in modo che anche alla capacità produttiva massima gli animali siano in grado di coricarsi senza finire accatastati.				
nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica riferita al rispetto della normativa per il benessere.				
<b>STORDIMENTO CON BAGNI D'ACQUA</b>				
Le guidovie per i volatili da cortile sono progettate e collocate in modo tale che gli animali sospesi non incontrino alcun ostacolo e il disagio procurato agli animali sia ridotto al minimo.				
Le guidovie per i volatili da cortile sono progettate in modo tale che gli animali sospesi non saranno coscienti per più di un minuto. (anatre, oche e tacchini sospesi non saranno coscienti per più di due minuti).				
La guidovia è facilmente accessibile per tutta la sua lunghezza fino al punto d'ingresso nella vasca nel caso in cui gli animali debbano essere rimossi dalla linea di macellazione.				
Le dimensioni e la forma dei ganci metallici di sospensione sono adeguate alle dimensioni delle zampe del volatile da macellare in modo tale da garantire il contatto elettrico senza causare dolore.				
I dispositivi di stordimento con bagni d'acqua sono provvisti di rampe d'accesso isolate elettricamente e la loro progettazione e manutenzione impediscono all'acqua di traboccare al momento dell'entrata.				
I bagni d'acqua sono progettati in modo tale che il livello di immersione degli animali possa essere facilmente adeguato.				
Nei dispositivi di stordimento con bagni d'acqua gli elettrodi vanno applicati lungo tutta la lunghezza della vasca. La progettazione e la manutenzione dei bagni d'acqua sono effettuate in modo tale che quando i ganci di sospensione passano sopra all'acqua sono in contatto continuo con la barra di messa a terra per sfregamento.				
L'apparecchiatura è munita di un sistema in contatto con il petto dei volatili, dal punto di agganciamento fino all'ingresso nella vasca, con lo scopo di calmare gli animali.				
I dispositivi di stordimento con bagni d'acqua dispongono di un accesso per consentire il dissanguamento dei volatili che, una volta storditi, sono rimasti nella vasca in seguito a un guasto o a un ritardo nella linea.				
I dispositivi di stordimento con bagni d'acqua sono provvisti di un dispositivo che visualizza e registra i particolari dei parametri elettrici fondamentali usati. Tali				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

registrazioni sono conservate almeno per un anno				
nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica riferita al rispetto della normativa per il benessere.				

La presente check list si applica alle strutture di macellazione delle carni rosse e delle carni avicunicole, ovviamente ciascun aspetto, o requisito tecnico o parametro viene considerato in quanto applicabile.

**Prelevati campioni per analisi**                      **NO**      **SI quali:**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Riscontrati estremi di reato**                      **NO**      **SI quali:**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Irrogate sanzioni**                                      **NO**      **SI quali:**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Operati sequestri**                                      **NO**      **SI quali:**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Prescrizioni**    **NO**      **SI riferimento**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni:**                      **NO**      **SI quali:**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**DATA** \_\_\_\_\_

**Il Veterinario Ufficiale**

**Firma per presa visione:**

**Il Titolare/legale rappresentante dello stabilimento o suo delegato**



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

Allegato 7/B

**CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE ED IL TRASPORTO  
MACELLI CARNI ROSSE**

Ditta \_\_\_\_\_  
 Indirizzo \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
 N° di riconoscimento \_\_\_\_\_ Rappresentante legale \_\_\_\_\_  
 Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali macellati \_\_\_\_\_

Capi macellati per settimana \_\_\_\_\_  
 Giornate di macellazione \_\_\_\_\_  
 Veterinario ufficiale (e suo recapito) \_\_\_\_\_

Data del controllo della protezione degli animali macellati nella struttura \_\_\_\_\_  
 N. di animali/partita controllati \_\_\_\_\_  
 Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali controllati \_\_\_\_\_

**DATI TRASPORTATORE**

Nome Cognome/Ragione sociale trasportatore \_\_\_\_\_  
 Sede legale amministrativa \_\_\_\_\_  
 Sede operativa \_\_\_\_\_  
 N° di registrazione \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ rilasciato dalla ASReM di \_\_\_\_\_

**DATI CONDUCENTE DEL MEZZO**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_  
 Nato a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
 Residente a \_\_\_\_\_

**DATI DELL'AUTOMEZZO**

Autocarro marca \_\_\_\_\_ targa \_\_\_\_\_ piani N. \_\_\_\_\_  
 Rimorchio marca \_\_\_\_\_ targa \_\_\_\_\_ piani N. \_\_\_\_\_

**1. DOCUMENTI DI SCORTA**

	SI	NO	N.A.	Commento
IL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO AL MACELLO relativo agli animali trasportati è debitamente compilato:				
→ dall'allevatore;				
→ dal trasportatore;				
→ dal Veterinario Aziendale in caso di trattamenti.				

**2. SCARICO DEGLI ANIMALI, TRASFERIMENTO E AVVIO ALLA MACELLAZIONE**

	SI	NO	N.A.	Commento
Gli animali vengono scaricati al più presto dopo il loro arrivo; qualora ciò non sia possibile vengono assicurate loro le migliori condizioni di benessere, attraverso la seguente procedura: _____				
Il tempo intercorso tra l'arrivo e lo scarico degli animali presenti all'atto dell'ispezione è di _____				
I mezzi di trasporto sono dotati di apposite attrezzature per ottimizzare le fasi di scarico degli animali.				
Al momento dello scarico degli animali vengono utilizzate idonee rampe di scarico, che hanno:				
→ un pavimento non sdruciolevole;				
→ se necessaria, una protezione laterale;				



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

→ una corretta pendenza.				
Durante le fasi dello scarico e trasferimento , gli animali sono:				
→ mantenuti in sospensione con mezzi meccanici;				
→ sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa loro causare dolori e sofferenza inutili.				
Il governo degli animali avviene senza l'utilizzo di pungoli:				
→ se necessario vengono utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare lesioni o ferite;				
→ l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (possibile solo su bovini e suini) viene evitato quanto più possibile;				
→ all'atto dell'ispezione l'eventuale utilizzo di apparecchi a scarica elettrica è avvenuto in maniera conforme. [vedi Allegato I, capo III, punti 1.7-1.8-1.9 del Reg. (CE) 1/2005].				
Gli animali sono spostati con la debita cura (non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non viene loro schiacciata, torta o rotta la coda, colpiti gli occhi né vengono presi a pugni o a calci).				
Gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezzati, gli animali in lattazione, le femmine che abbiano partorito durante il trasporto sono macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo.				
In caso di impossibilità si adottano disposizioni volte ad attenuare le sofferenza,				
→ in particolare: mungendo gli animali da latte a intervalli non superiori a 12 ore;				
→ prevedendo condizioni adeguate all'allattamento e al benessere degli animali appena nati nel caso di femmine che abbiano partorito;				
Gli animali che non sono in grado di camminare sono storditi sul posto e solo successivamente trasportati su un carrello o su una piattaforma mobile fino al locale per la macellazione di emergenza.				
<b>3. GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI NELLE STALLE DEL MACELLO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
Agli animali che, al loro arrivo, non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, viene somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi.				
Gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età, dell'indole o dell'origine sono tenuti separati.				
Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un alto tenore di umidità, gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati.				
Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo, vengono alimentati.				
Ci sono procedure per cui qualora gli animali rimangano in stalla di sosta durante la notte le condizioni e lo stato di salute sono controllati almeno ogni mattina e ogni sera.				
La densità degli animali nelle stalle e nei recinti è adeguata.				
<b>4. IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
Gli animali sono immobilizzati nel modo idoneo a risparmiare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili.				
In caso di macellazione rituale, gli animali della specie bovina vengono immobilizzati prima della macellazione con metodo meccanico per evitare qualsiasi dolore, sofferenza e eccitazione, nonché qualsiasi ferita o contusione agli animali.				
Gli animali non vengono legati per le zampe né sospesi prima di essere storditi o abbattuti.				
Gli animali non sono sistemati nel box per lo stordimento se l'operatore non è pronto a operare fin dal momento in cui l'animale vi è introdotto.				
La testa dell'animale viene immobilizzata solo quando l'operatore e' pronto a stordirlo.				
Gli animali che sono storditi con mezzi meccanici od elettrici che agiscono sulla testa (es:pistola a proiettile captivo ed elettronarcosi) sono contenuti in una posizione tale in modo che lo strumento possa essere applicato e manovrato facilmente, in modo corretto e per la durata appropriata.				
Ciascun animale dispone dello spazio sufficiente per mantenere la posizione eretta, coricarsi e, esclusi i bovini tenuti individualmente, girarsi.				
Agli animali è assicurata la custodia nei locali di stabulazione, impedendo loro di fuggire e proteggendoli dai predatori.				
Per ogni recinto è indicato con un segno visibile la data e l'ora di arrivo e, esclusi i bovini tenuti individualmente, il numero massimo di contenimento di animali.				
Ogni giorno in cui il macello è funzionante, prima dell'arrivo di qualsiasi animale sono preparati e				



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

tenuti pronti per uso immediato recinti per l'isolamento degli animali che richiedono cure specifiche.				
Le condizioni e lo stato di salute degli animali nei locali di stabulazione viene ispezionato regolarmente dal responsabile della tutela del benessere animale o da una persona che disponga delle competenze adeguate.				
Nel caso in cui una persona sia responsabile dello stordimento, dell'agganciamento, della sospensione e del dissanguamento degli animali, tali operazioni devono essere eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare a un altro animale.				
Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenza.				
L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto).				
In caso di semplice stordimento o di macellazione in conformità all'articolo 4, paragrafo 4, del Reg. CE 1099/2009 è eseguita la recisione sistematica di entrambe le carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono. La stimolazione elettrica è eseguita soltanto dopo aver verificato l'incoscienza dell'animale. L'ulteriore preparazione o scottatura è eseguita soltanto dopo aver verificato l'assenza di segni di vita nell'animale.				
Gli animali presentano segni di ripresa dopo la iugulazione.				
Il dissanguamento inizia rapidamente dopo lo stordimento, prima che l'animale riprenda coscienza (negli ovini entro 15 secondi dallo stordimento).				
Il dissanguamento è rapido, profuso e completo. Al momento dell'ispezione l'intervallo medio tra stordimento e iugulazione è di _____ (indicare i secondi)				
Non vengono effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.				
<b>5. STORDIMENTO MEDIANTE PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
L'operatore addetto allo stordimento, impastoimento, sollevamento e dissanguamento degli animali, esegue consecutivamente tali operazioni su un solo animale prima di passare a un altro animale.				
L'operatore deve colpire regolarmente nel punto esatto dell'animale (per i bovini è proibito sparare il colpo dietro le corna).				
Esiste una procedura di controllo dei crani per la verifica del corretto stordimento.				
L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo.				
Viene verificato che la pistola ed i proiettili utilizzati siano sempre di potenza adeguata all'animale da stordire.				
A fianco all'operatore addetto allo stordimento vi sono entrambe le pistole a seconda della categoria di animali, ed anche pistole di riserva.				
Al momento dell'ispezione le pistole di riserva funzionano.				
Rapporto colpi/animali utilizzato per la partita controllata.....				
<b>6. STORDIMENTO MEDIANTE ELETRONARCOSI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
I dispositivi elettrici di stordimento non sono usati per bloccare o immobilizzare gli animali né per farli muovere.				
Gli elettrodi sono posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo.				
L'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata siano adatti.				
Al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità sono di.....				
<b>7. STORDIMENTO MEDIANTE ESPOSIZIONE AL BLOSSIDO DI CARBONIO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
La concentrazione di carbonio per lo stordimento dei suini è uguale o superiore al 70% in volume.				
La cella nella quale i suini sono esposti al gas e i dispositivi utilizzati per convogliarvi gli animali sono concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto e da permettere loro di restare in piedi prima di perdere i sensi.				
Le attrezzature per convogliare i suini alla cella sono adeguatamente illuminati, in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante.				
I suini vengono convogliati il più rapidamente possibile (entro 30 secondi) dalla soglia al punto di massima concentrazione di gas e sono esposti al gas per un tempo sufficiente per rimanere in stato di incoscienza fino alla morte.				



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

L'operazione di dissanguamento inizia il più presto possibile dopo lo stordimento dei suini, in modo da provocare un dissanguamento rapido, profuso e completo e questo avviene prima che l'animale riprenda coscienza.				
<b>8. FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
Nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica riferita al rispetto della normativa per il benessere.				
▪ Nel Piano di Autocontrollo, nella sezione Formazione del personale, è prevista una parte specifica per la formazione del rispetto della normativa sulla protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento.				
▪ Gli operatori che si occupano dello stordimento degli animali hanno una preparazione specifica sulle diverse tecniche di stordimento e sull'utilizzo dei diversi dispositivi atti all'abbattimento degli animali.				
▪ Viene tenuta traccia dei corsi di formazione ed aggiornamento seguiti dagli operatori e della successiva verifica.				
▪ Come viene verificata la formazione seguita degli operatori.				

Giudizio finale riferito al rispetto delle normative relative al benessere degli animali durante la macellazione (D.Lgs. n. 333/1998 e Regolamento CE n. 1099/2009)

<b>Prelevati campioni per analisi</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____
<b>Riscontrati estremi di reato</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____
<b>Irrogate sanzioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____
<b>Operati sequestri</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____
<b>Prescrizioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI riferimento</b>	_____
			_____
<b>Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni:</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____

DATA \_\_\_\_\_

**Il Veterinario Ufficiale**

**Firma per presa visione:**

**Il Titolare/legale rappresentante dello stabilimento o suo delegato**



**CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE ED IL TRASPORTO  
MACELLI AVICUNICOLI**

Ditta \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

N° di riconoscimento \_\_\_\_\_ Rappresentante legale \_\_\_\_\_

Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali macellati \_\_\_\_\_

Capi macellati per settimana \_\_\_\_\_

Giornate di macellazione \_\_\_\_\_

Veterinario ufficiale (e suo recapito) \_\_\_\_\_

Data del controllo della protezione degli animali macellati nella struttura \_\_\_\_\_

N. di animali/partita controllati \_\_\_\_\_

Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali controllati \_\_\_\_\_

**DATI TRASPORTATORE**

Nome Cognome/Ragione sociale trasportatore \_\_\_\_\_

Sede legale amministrativa \_\_\_\_\_

Sede operativa \_\_\_\_\_

N° di registrazione \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ rilasciato dalla ASReM di \_\_\_\_\_

**DATI CONDUCENTE DEL MEZZO**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a. \_\_\_\_\_

**DATI DELL' AUTOMEZZO**

Autocarro marca \_\_\_\_\_ targa \_\_\_\_\_ piani N. \_\_\_\_\_

Rimorchio marca \_\_\_\_\_ targa \_\_\_\_\_ piani N. \_\_\_\_\_

**1. DOCUMENTI DI SCORTA**

	SI	NO	N.A.	Commento
IL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO AL MACELLO relativo agli animali trasportati è debitamente compilato:				
→ dall'allevatore;				
→ dal trasportatore;				
→ dal Veterinario Aziendale in caso di trattamenti.				
La Certificazione sanitaria o l'Autocertificazione relative agli animali trasportati sono correttamente compilate conformemente alla documentazione di accompagnamento al macello dei volatili da cortile, dei conigli, della selvaggina d'allevamento e dei ratiti. (D.M. 11 febbraio 2003).				
<b>2. IDONEITA' DEL VEICOLO E DEI CONTENITORI</b>	SI	NO	N.A.	Commento
Il mezzo di trasporto e/o le gabbie sono provvisti di: - chiusura per impedire la fuga degli animali;				



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

- una copertura che garantisce un'effettiva protezione contro le intemperie.				
Il pavimento delle gabbie è:				
▪ abbastanza solido da resistere al peso degli animali;				
▪ non sdruciolevole;				
▪ se munito di interstizi o perforazioni, senza gibbosità che possano causare ferite agli animali				
I contenitori utilizzati per il trasporto:				
▪ sono disposti in modo da non ostacolare la circolazione dell'aria;				
▪ sono sempre mantenuti in posizione orizzontale;				
▪ non sono stati esposti a scosse o urti violenti durante il trasporto.				
<b>3. SISTEMAZIONE DEGLI ANIMALI NEI CONTENITORI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
Gli animali non sono stati trasportati in condizioni da poterli esporre a lesioni o sofferenze inutili.				
La densità di carico degli animali è adeguata. Per i volatili la densità di carico deve essere conforme a quanto previsto nel [Allegato I, capo VII, punto E del Reg. (CE) 1/2005]. Per i conigli si danno le seguenti indicazioni:				
▪ la densità di carico nel periodo estivo non scende sotto i 140 cm <sup>2</sup> /Kg (circa 14 conigli per gabbia, per gabbie da 5225 cm <sup>2</sup> );				
▪ nel periodo invernale il limite non deve essere inferiore a 130 cm <sup>2</sup> /Kg (circa 15 capi per gabbia);				
▪ quanto sopra considerando che il peso medio dei conigli da ingrasso è di kg. 2,5-2,7 e di kg 3,5-4 per i riproduttori fine carriera.				
<b>4. SCARICO DEGLI ANIMALI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
Le gabbie contenenti gli animali vengono scaricate al più presto dopo l'arrivo; qualora ciò non sia possibile vengono assicurate le migliori condizioni di benessere, attraverso la seguente procedura: _____				
_____				
Il tempo intercorso tra l'arrivo e lo scarico delle gabbie presenti all'atto dell'ispezione è di _____				
Le gabbie in cui sono trasportati gli animali:				
▪ sono maneggiate con cura e non sono gettate o lasciate cadere a terra o rovesciate;				
▪ sono caricate e scaricate in posizione orizzontale mediante mezzi meccanici.				
Gli animali consegnati in gabbie a fondo flessibile o perforato sono scaricati con particolare attenzione, in modo da evitare lesioni.				
Se del caso, gli animali sono scaricati individualmente dai contenitori stessi.				
Al momento dello scarico il personale controlla che le gabbie siano chiuse.				
Se necessario, la cattura degli animali liberi nell'area di sosta deve essere effettuata senza indugio e in modo da non recare sofferenze inutili.				
Gli animali non sono afferrati per gli arti.				
Gli animali non vengono spaventati, eccitati o maltrattati, percossi, non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non vengono schiacciati.				
Nel caso in cui gli animali abbiano accusato sofferenze durante il trasporto, il trasportatore ha comunicato l'accaduto affinché siano macellati immediatamente o comunque al più presto.				
N. di animali morti _____				
<b>5. CONDIZIONI AMBIENTALI DI STABULAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
La costruzione, gli impianti e l'attrezzatura dei macelli, nonché il loro funzionamento devono essere tali da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili.				
Gli animali sono stabulati in modo che gli stessi non siano esposti al maltempo.				
Nella stalla di sosta, al momento del sopralluogo l'intensità luminosa è sufficiente per consentire l'ispezione degli animali.				
Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati.				
La ventilazione nell'area di sosta è adeguata, tenendo conto del range di benessere termico della specie e categoria degli animali destinati alla macellazione.				
Le gabbie sono distanziate sufficientemente tra loro al fine di consentire una corretta ventilazione.				
Per i conigli in sosta al macello, qualora non vi siano sistemi di condizionamento o di ventilazione				





**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

dei locali, e la macellazione non si completi in 3-4 ore, nelle procedure del macellatore è prevista l'esecuzione di un diradamento degli animali.				
<b>6. GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
Le operazioni di trasferimento, stabulazione, immobilizzazione, stordimento, macellazione e abbattimento devono essere condotte in modo tale da risparmiare agli animali sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili.				
Gli animali vengono macellati entro dodici ore dal loro arrivo.				
Gli animali sono spostati con la debita cura, non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non vengono schiacciati.				
<b>7. SGABBIAMENTO ED APPENDIMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
Nel manuale di autocontrollo vi è una sezione dedicata alla corretta gestione delle procedure di sgabbiamento.				
In caso di sgabbiamento automatico, è presente personale che controlla l'efficienza del sistema ed interviene in caso di guasti o non completa fuoriuscita degli animali.				
Nel caso che i volatili da cortile siano sospesi per essere storditi, vengono prese le appropriate misure affinché l'operazione possa effettuarsi efficacemente e senza inutili indugi				
Le zone dove gli animali vengono immobilizzati, appesi e storditi mantengono una intensità luminosa adeguata al fine di favorire il rilassamento degli animali.				
<b>8. STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
Per i volatili: l'apparecchio dotato di un elettrodo immerso nell'acqua per tutta la lunghezza della vasca è conforme e munito di:				
▪ un dispositivo che misura l'impedenza del carico ed impedisce il funzionamento dell'apparecchio se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa;				
▪ un dispositivo acustico o luminoso che indichi il funzionamento.				
Qualora i volatili vengano storditi in gruppo in un bagno d'acqua, è mantenuto un voltaggio sufficiente a produrre una corrente con un'intensità efficace per garantire lo stordimento di ciascuno dei volatili.				
Il livello dell'acqua è regolato in modo da consentire un corretto contatto con la testa degli animali, garantendo il contatto corretto e l'umidificazione dello stesso tra le zampe e i ganci di sospensione.				
I bagni d'acqua sono idonei:				
▪ hanno dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macellare;				
▪ non traboccano al momento dell'entrata;				
▪ l'elettrodo immerso nell'acqua ha la lunghezza della vasca;				
▪ se necessario deve essere possibile un intervento manuale diretto.				
Per i conigli:				
▪ è possibile verificare il voltaggio dell'apparecchio storditore.				
L'intensità e la durata della corrente utilizzata sono determinate in modo da garantire che l'animale passi immediatamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte.				
L'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata siano adatti.				
Al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità sono di _____				
L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto).				
Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenza.				
<b>9. IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
I volatili da cortile vengono dissanguati mediante iugulazione eseguita automaticamente				
I volatili non sono macellati per mezzo di dispositivi per la decapitazione automatica a meno che non possa essere accertata l'effettiva recisione di entrambi i vasi sanguigni. In caso di inefficacia del dispositivo di decapitazione il volatile deve essere macellato immediatamente.				
I conigli vengono iugulati manualmente e viene atteso il tempo necessario per un dissanguamento sufficiente a provocare la morte per collasso cardiocircolatorio (nel coniglio è molto breve e si può stimare che dopo circa 15- 20 secondi il dissanguamento è sostanzialmente terminato).				
In caso di mancato funzionamento del dispositivo, l'operatore è in grado di macellare immediatamente gli animali attraverso un intervento manuale diretto.				
<b>10. FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

Nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica riferita al rispetto della normativa per il benessere.				
▪ Nel Piano di Autocontrollo, nella sezione Formazione del personale, è prevista una parte specifica per la formazione del rispetto della normativa sulla protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento.				
▪ Gli operatori che si occupano dello stordimento degli animali hanno una preparazione specifica sulle diverse tecniche di stordimento e sull'utilizzo dei diversi dispositivi atti all'abbattimento degli animali.				
▪ Viene tenuta traccia dei corsi di formazione ed aggiornamento seguiti dagli operatori e della successiva verifica.				
▪ Come viene verificata la formazione seguita degli operatori.				

Giudizio finale riferito al rispetto delle normative relative al benessere degli animali durante la macellazione (D.Lgs. n. 333/1998 e Regolamento CE n. 1099/2009) \_\_\_\_\_

<b>Prelevati campioni per analisi</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____
<b>Riscontrati estremi di reato</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____
<b>Irrogate sanzioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____
<b>Operati sequestri</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____
<b>Prescrizioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI riferimento</b>	_____
			_____
<b>Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni:</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b>	_____
			_____

DATA \_\_\_\_\_

**Il Veterinario Ufficiale**

**Firma per presa visione:**

**Il Titolare/legale rappresentante dello stabilimento o suo delegato**

**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

Allegato 7/D

**CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE ED IL TRASPORTO**

**TRASPORTO**

**DATI TRASPORTATORE**

Nome Cognome/Ragione sociale trasportatore \_\_\_\_\_

Sede legale amministrativa \_\_\_\_\_

Sede operativa \_\_\_\_\_

N° di registrazione \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ rilasciato dalla ASReM di \_\_\_\_\_

**DATI CONDUCENTE DEL MEZZO**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_

**DATI DELL'AUTOMEZZO**

Autocarro marca \_\_\_\_\_ targa \_\_\_\_\_ piani N. \_\_\_\_\_

Rimorchio marca \_\_\_\_\_ targa \_\_\_\_\_ piani N. \_\_\_\_\_

**1. DOCUMENTI DI SCORTA**

	SI	NO	N.A.	Commento
IL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO AL MACELLO relativo agli animali trasportati è debitamente compilato:				
→ dall'allevatore;				
→ dal trasportatore;				
→ dal Veterinario Aziendale in caso di trattamenti.				

**2. SCARICO DEGLI ANIMALI, TRASFERIMENTO E AVVIO ALLA MACELLAZIONE**

	SI	NO	N.A.	Commento
Gli animali vengono scaricati al più presto dopo il loro arrivo; qualora ciò non sia possibile vengono assicurate loro le migliori condizioni di benessere, attraverso la seguente procedura: _____				
Il tempo intercorso tra l'arrivo e lo scarico degli animali presenti all'atto dell'ispezione è di _____				
I mezzi di trasporto sono dotati di apposite attrezzature per ottimizzare le fasi di scarico degli animali.				
Al momento dello scarico degli animali vengono utilizzate idonee rampe di scarico, che hanno:				
→ un pavimento non sdrucciolevole;				
→ se necessaria, una protezione laterale;				
→ una corretta pendenza.				
Durante le fasi dello scarico e trasferimento, gli animali sono:				
→ mantenuti in sospensione con mezzi meccanici;				
→ sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa loro causare dolori e sofferenza inutili.				
Il governo degli animali avviene senza l'utilizzo di pungoli:				
→ se necessario vengono utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare lesioni o ferite;				
→ l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (possibile solo su bovini e suini) viene evitato quanto più possibile;				
→ all'atto dell'ispezione l'eventuale utilizzo di apparecchi a scarica elettrica è avvenuto in maniera conforme. [vedi Allegato I, capo III, punti 1.7-1.8-1.9 del Reg. (CE) 1/2005].				
Gli animali sono spostati con la debita cura (non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non viene loro schiacciata, torta o rotta la coda, colpiti gli occhi né vengono presi a pugni o a calci).				
Gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al				



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

macello e gli animali non svezzati sono macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo.				
Gli animali che non sono in grado di camminare sono storditi sul posto e solo successivamente trasportati su un carrello o su una piattaforma mobile fino al locale per la macellazione di emergenza.				

Giudizio finale riferito al rispetto delle normative relative al trasporto degli animali destinati alla macellazione (D.Lgs. n. 333/1998 e Regolamento CE n. 1099/2009) \_\_\_\_\_

<b>Riscontrati estremi di reato</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____ _____
<b>Irrogate sanzioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____ _____
<b>Operati sequestri</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____ _____
<b>Prescrizioni</b>	<b>NO</b>	<b>SI riferimento</b> _____ _____
<b>Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni:</b>	<b>NO</b>	<b>SI quali:</b> _____ _____
<b>DATA</b> _____		

**Il Veterinario Ufficiale**

**Firma per presa visione:  
Il Titolare/legale rappresentante o suo delegato**



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

### METODI E TECNICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE

(da “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004” – nota DGSAN/3/6238/P del 31 maggio 2007)

### MONITORAGGIO

Per **monitoraggio** si intende la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d’insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.

Esso è rappresentato da misurazioni sistematiche di una varietà di indicatori. Può essere utilizzato, ad esempio, per determinare il livello di incidenza di un agente patogeno in una popolazione animale o in un prodotto alimentare. L’attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l’effetto.

### VERIFICA

Per **verifica** si intende il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

Le verifiche sono controlli su requisiti specifici ed indicati. Possono essere momenti di controllo a sé stanti o rappresentare le “mattonelle” con cui sono costruiti strumenti di controllo più complessi, quali l’ispezione e l’audit.

Esempi di verifica a sé stante: il controllo documentale o con prelievo campionario su una partita di alimenti introdotta in uno stabilimento da paesi comunitari. Verifiche inserite nell’ambito di un’ispezione, ad esempio sull’anagrafe bovina, possono essere: controllo presenza e corretta tenuta del registro, presenza passaporti di tutti gli animali, corretta identificazione individuale dei bovini presenti, ecc.

### SORVEGLIANZA

Per **sorveglianza** si intende l’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività, con la raccolta sistematica di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l’evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti.

La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare l’efficacia delle misure di controllo adottate in riferimento all’evoluzione del fenomeno in esame.

### ISPEZIONE

Per **ispezione** si intende l’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che essi siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali.

L’ispezione è pertanto il controllo, **senza preavviso**, di uno o più requisiti specifici, attuato mediante verifiche e riferito sempre a singoli aspetti del sistema produttivo di un OSA, ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l’ispezione.

I controlli effettuati mediante ispezione prendono in considerazione:

- ✧ gli impianti dei produttori primari, le aziende del settore degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché gli alimenti;
- ✧ materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di alimenti;
- ✧ prodotti semilavorati;
- ✧ materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- ✧ prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;



- ✧ etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- ✧ le condizioni igieniche nelle aziende del settore degli alimenti.

## CAMPIONAMENTO

Per **campionamento** si intende il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza, necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

Nel linguaggio corrente la parola campione significa *parte di un tutto, sottoinsieme di una totalità di elementi* che è assunto a “rappresentare” la totalità stessa.

Il campione, dunque, rappresenta il prelievo di quella **quota parte di una insieme** che viene preso in esame, tale da corrispondere all’insieme stesso per rappresentatività, omogeneità, caratteristiche e variabilità.

il valore di un campione dipende anche dalla corretta modalità di esecuzione, di prelievo, conservazione e consegna al laboratorio.

Il campionamento per l’analisi rappresenta una verifica puntuale ed è utilizzato prevalentemente in sede di ispezione e/o di monitoraggio nonchè, ove lo si ritenga opportuno da parte dell’A.C., anche durante un audit.

## AUDIT

Per **audit** si intende un esame **sistematico e indipendente** atto ad accertare se determinate attività e i correlati risultati siano conformi alle pertinenti disposizioni legislative vigenti e se siano attuate in modo efficace per raggiungere determinati obiettivi.

L’audit pertanto rappresenta una forma complessa di controllo tale da valutare la capacità, da parte dell’OSA, di attuare e mantenere nel tempo gli standard gestionali previsti nel proprio processo produttivo tesi al raggiungimento di determinati obiettivi prefissati. Gli elementi di audit si concretizzano nella esecuzione di un set di ispezioni e/o verifiche riguardante tutto il governo dei processi produttivi messi in atto dall’OSA per la specifica tipologia di attività esercitata.

L’ audit nel settore della sicurezza alimentare focalizza l’attenzione sulla raccolta di dati inerenti deficienze e/o inadempienze (c.d. evidenze) relative a tutto o parte degli aspetti del processo produttivo che si svolge nelle varie aree e/o sezioni dell’opificio che, opportunamente implementate e/o corrette da parte dell’OSA, hanno come obiettivo quello di ottimizzare sia l’organizzazione che l’efficienza dei processi produttivi per le finalità di sicurezza degli alimenti.

Gli audit eseguiti sugli OSA, di solito, riguardano tutti gli aspetti del processo produttivo.

Se eseguiti in forma parziale, comunque, non possono tralasciare l’esame di quelle componenti organizzative e/o strutturali che consentono di avere una valutazione sistematica e di insieme della struttura.



**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014**

**CHECK LIST DI AUDIT PER LA VALUTAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) E DELLE GMP**

Data ispezione \_\_\_\_\_

Ditta \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_

con sede  Legale  Amministrativa

Nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ 📠 fax \_\_\_\_\_ 📱 Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

e sede operativa sita in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ 📠 fax \_\_\_\_\_ 📱 Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

Codice Aziendale: \_\_\_\_\_  N. registrazione \_\_\_\_\_  Bollo CE \_\_\_\_\_

**Generalità del proprietario e/o conduttore**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_ Nato il \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ Prov./Stato estero \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ Cittadinanza (\*) \_\_\_\_\_

(\*) Se cittadino straniero indicare:

in possesso del Permesso/Carta di soggiorno n. \_\_\_\_\_

Rilasciata da: \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ validità fino al: \_\_\_\_\_

Rilasciata per i seguenti motivi \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ 📠 fax \_\_\_\_\_ 📱 Cellulare \_\_\_\_\_

✉ e-mail \_\_\_\_\_

**Tipologia di attività esercitata** \_\_\_\_\_

**INFORMAZIONI GENERALI**

Da quanto tempo è stato predisposto il piano di autocontrollo? \_\_\_\_\_

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Scarti di lavorazione: smaltimento tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite  acquedotto  pozzo privato  altro \_\_\_\_\_

**ENTITA' DELLE LAVORAZIONI**

Potenziale	Effettiva
Oraria.....	Oraria.....
Settimanale.....	Settimanale.....
Annuale.....	Annuale.....



1. DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE	SI	NO	N.A.	Commento
Copia completa della domanda presentata per ottenere l'abilitazione CE				
Schede di identificazione aree				
Schede di identificazione attrezzature				
Schede di identificazione impianti				
Registro dei campionamenti				
Registro delle non conformità				
Scadenario libretti sanitari				
<b>Autorizzazioni sanitarie</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Commento</b>
D.M. di abilitazione				
autorizzazione sanitaria locale				
autorizzazione allo scarico dei reflui				
autorizzazione all'immissione dei fumi in atmosfera				
certificato di agibilità o usabilità dei locali				

**NOTE:**

---



---



---

2. PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE	SI	NO	N.A.	Commento
E' presente la procedura di pulizia e disinfezione datata e firmata dal responsabile				
<b>Documentazione disponibile</b>				
Nomina del responsabile (1) per l'implementazione ed il mantenimento				
Planimetria dell'impianto				
Piano riassuntivo riportante: identificazione aree, denominazione prodotti, utensili, frequenza, modalità, responsabili delle operazioni				
Piano di pulizia straordinario				
Scheda tecnica dei prodotti				
Piano di verifica				
Definizione dei limiti di accettabilità				
in base a: legislazione documentazione scientifica altro _____				
Documentaz. sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
Risultati delle verifiche microbiologiche periodiche sulle superfici				
Check-list di sorveglianza regolarmente compilate				
Documentazione sulla formazione specifica del personale				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata				
La procedura è adeguata (2)				

**NOTE:**

---



---



---

3. PROCEDURA PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITA' ACQUE	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua datata e firmata dal responsabile				
<b>Documentazione disponibile</b>				
Nomina del responsabile (1) per l'implementazione ed il mantenimento				
In caso di allacciamento all'acquedotto: copia contratto e fotocopia bollette				
Protocollo riassuntivo				
Planimetria con indicazione e numerazione dei punti di uscita delle acque				
Tracciato della rete idrica interna				
Programma di campionamento dei singoli punti, a rotazione				
Sono specificati gli accertamenti da eseguire?				
Gli accertamenti sono adeguati al tipo di approvvigionamento				
Definizione dei limiti di accettabilità				
in base a: legislazione documentazione scientifica altro _____				





Documentaz. sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
Referti dei controlli svolti nell'ambito del piano di autocontrollo				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
<b>In caso di acque provenienti da pozzo</b>				
relazione tecnica sulle caratteristiche del pozzo				
vengono effettuati trattamenti di disinfezione				
se si, quali? _____				
è presente una documentazione tecnica sull'impianto di disinfezione				
è stato individuato un responsabile dell'impianto di disinfezione				
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata				
La procedura è adeguata (2)				

NOTE:

---



---



---

4. PROCEDURA PER IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura per il controllo di roditori ed insetti				
datata e firmata dal responsabile				
<b>Documentazione disponibile</b>				
Nomina del responsabile (1) per l'implementazione ed il mantenimento				
Protocollo riassuntivo riportante: identificazione aree, frequenza e modalità degli interventi, prodotti utilizzati, operatori, responsabili delle operazioni				
Copia del contratto (in caso di interventi effettuati da ditte esterne)				
Planimetria riportante, numerati, i punti di posizionamento delle esche				
Schede tecniche dei prodotti utilizzati				
Schede tossicologiche dei prodotti utilizzati				
Provvedimenti da adottare in caso di presenza di roditori				
Documentaz. sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
Definizione dei limiti di accettabilità				
in base a: legislazione documentazione scientifica altro _____				
Rapporti compilati per ogni intervento				
Relazioni dei monitoraggi periodici effettuati internamente all'azienda				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata				
La procedura è adeguata (2)				

NOTE:

---



---



---

5. PROCEDURA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura per la formazione del personale				
datata e firmata dal responsabile				
<b>Documentazione disponibile</b>				
Nomina del responsabile (1) per l'implementazione ed il mantenimento				
Definizione dei limiti di accettabilità				
Documentaz. sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
Elenco riportante date degli incontri, durata, temi trattati, docenti				
L'elenco è controfirmato dai partecipanti				
L'elenco è controfirmato dai docenti				
Liste di distribuzione del materiale, controfirmate per accettazione				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata				
La procedura è adeguata (2)				

NOTE:

---



---



6. PROCEDURA PER IL CONTROLLO PREOPERATIVO	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura scritta per il controllo preoperativo				
Sono previsti controlli sulle condizioni igieniche dei locali ed attrezzature				
Sono previsti controlli sull'igiene del personale e sull'uso delle divise				
Sono previsti controlli sul funzionamento delle attrezzature				
Sono previsti controlli durante le lavorazioni				
<i>Documentazione disponibile</i>				
Check-list compilate, datate e firmate				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata				
La procedura è adeguata (2)				

NOTE:

---



---



---

7. PROCEDURA DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura di selezione e verifica dei fornitori data e firmata dal responsabile				
<i>Documentazione disponibile</i>				
Nomina del responsabile (1) per l'implementazione ed il mantenimento				
Elenco aggiornato delle materie prime				
Schede di registrazione dei fornitori				
Protocollo/linee guida dell'autocontrollo del fornitore				
Documentazione sugli audit effettuati presso i fornitori				
Schede tecniche delle materie prime				
Piano delle verifiche analitiche annuali				
Definizione dei limiti di accettabilità				
in base a: legislazione documentazione scientifica altro _____				
Documentaz. sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
Risultati delle verifiche analitiche effettuate dai fornitori				
Moduli di ricevimento merci correttamente compilati				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata				
La procedura è adeguata (2)				

NOTE:

---



---



---

8. CONTROLLO DELLE TEMPERATURE	SI	NO	N.A.	Commento
Nomina del responsabile				
Definizione dei limiti di accettabilità				
in base a: legislazione documentazione scientifica altro _____				
Documentaz. sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
Presenza di un piano d'emergenza in caso di malfunzionamento dell'impianto				
Archiviazione regolare delle registrazioni				
Le registrazioni riportano chiari riferimenti ai locali ed ai tempi				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata				
Le registrazioni sono archiviate per un tempo sufficiente				
Gli strumenti di misura sono sottoposti a tarature				
se si, elencare metodi e frequenza _____				
La procedura è adeguata (2)				

NOTE:

---



---



---



**9. IMPIEGO DEI MATERIALI DI BOLLATURA SANITARIA**

	SI	NO	N.A.	Commento
Nomina del responsabile della gestione				
Richieste di autorizzazioni alla stampa				
Autorizzazioni alla stampa				
Elenco dettagliato delle produzioni su cui viene apposto il bollo sanitario				
Registro di carico-scarico delle etichette				
<i>Autorizzazione alla stampa in proprio</i>				
<b>Stampe periodiche riassuntive del n° di etichette stampate</b>				
Nomina del responsabile				

NOTE:

**10. CONTROLLO MICROBIOLOGICO**

	SI	NO	N.A.	Commento
<i>Documentazione disponibile</i>				
Elenco aggiornato dei prodotti				
Piano delle analisi				
Definizione dei limiti di accettabilità				
in base a: legislazione documentazione scientifica altro				
Risultati delle analisi correttamente archiviati				
Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				

NOTE:

**11. IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO/DEFINIZIONE DEL T.M.C. /  
RITIRO DAL MERCATO**

	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura per l'identificazione del lotto di produzione				
Presenza di una procedura per la definizione del T.m.c.				
<i>Documentazione disponibile</i>				
nomina del responsabile (1) per l'implementazione ed il mantenimento				
protocollo riassuntivo				
documentazione sulla definizione del T.m.c.				
Il t.m.c. è stato validato con prove sperimentali				
Presenza di una procedura di rintracciabilità dei prodotti in caso di emergenza				
comprendente un elenco dei clienti aggiornato				
documentazione che stabilisce una correlazione tra lotto e cliente				
i prodotti non conformi vengono regolarmente identificati e segregati				
Queste procedure sono adeguate (2)				

NOTE:

**12. GESTIONE DELLE DIVISE DEL PERSONALE**

	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di un regolamento relativo alla gestione delle divise				
<i>Nel regolamento sono precisati</i>				
i tipi di indumenti permessi e le modalità di utilizzazione				
indumenti e monili vietati nelle aree di manipolazione alimenti				
la frequenza del cambio degli indumenti				
il responsabile del lavaggio degli indumenti				
le modalità di lavaggio degli indumenti				
le modalità di stoccaggio in azienda degli indumenti sporchi e puliti				



NOTE:

---



---



---

**13. GESTIONE DEI RECLAMI**

	SI	NO	N.A.	Commento
Esiste un documento che precisa il sistema di censimento e raccolta reclami?				
<i>Nel documento sono precisati</i>				
cliente che ha presentato il reclamo				
data del reclamo				
causa del reclamo e prodotto interessato				
verifiche eseguite sul reclamo				

NOTE:

---



---



---

**14. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di un documento che precisa le modalità di smaltimento dei rifiuti				
<i>Nel documento sono precisati</i>				
aree di stazionamento dei residui di lavorazione				
aree di stoccaggio dei rifiuti				
modalità di smaltimento				
modalità di identificazione di residui e rifiuti				
modalità e frequenza delle verifiche sulle acque di scarico				

**15. PROCEDURE DI MANUTENZIONE**

	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura per la manutenzione degli impianti				
Presenza di una procedura per la manutenzione dello stabilimento				
La documentazione è correttamente archiviata ed aggiornata				
Queste procedure sono adeguate (2)				

**16. DOCUMENTAZIONE SUL SISTEMA HACCP**

	SI	NO	N.A.	Commento
Sono disponibili i diagrammi di flusso delle produzioni interessate				
E' stata condotta l'analisi dei rischi				
Sono stati identificati i pericoli connessi alle varie fasi del processo				
Sono state definite le misure di controllo dei CCP				
I CCP sono stati identificati mediante applicazione dell'albero delle decisioni o metodi alternativi documentati				
Esiste un piano di monitoraggio sui CCP				
Le registrazioni sui CCP sono disponibili				
Sono stati identificati, in corrispondenza dei CCP, i limiti critici				
in base a: legislazione documentazione scientifica altro _____				
Sono state definite le azioni correttive sui CCP fuori controllo				
Le azioni correttive sono applicate				
Sono disponibili le registrazioni sull'applicazione delle azioni correttive				
E' disponibile la documentazione dello studio HACCP				
E' prevista una revisione periodica del sistema				
E' presente una procedura di validazione del sistema HACCP				
Il sistema aziendale HACCP è validato				

**17. ANNOTAZIONE E GIUDIZIO GLOBALE SUL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

	SI	NO	N.A.	Commento
Nelle varie procedure, sono state rilevate non conformità				
Sono adeguatamente documentate				
Per ogni non conformità sono state adottate azioni correttive				
Le azioni correttive sono adeguate				
Le azioni correttive sono adeguatamente registrate				
Il piano di autocontrollo è adeguato alla realtà aziendale				

Note

(1) *nominativo e/o posizione aziendale*





PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DA SVOLGERE NEGLI IMPIANTI RICONOSCIUTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DEPOSITO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Tipologia	Rischio	Controlli da effettuare ad ogni sopralluogo: ogni X giorni												Controlli periodici: ogni X giorni					Controlli periodici documentali: ogni X mesi	
		Verifica identificazione e documentazione di scorta animali destinati alla macellazione, incluse le informazioni sulla catena alimentare	Verifica rispetto norme sul benessere animale (macellazione)	Visita ante mortem	Ispezione post-mortem animali	Registrazioni macellazioni, esiti e reperti ispettivi, accertamenti eseguiti e campioni prelevati	Verifica materie prime	Verifica materie prime e semilavorati	Verifica sul rispetto dei requisiti igienici generali	Supervisione sulla corretta bollatura sanitaria delle carni	Verifica del corretto monitoraggio dei CCP e relative registrazioni / risultati autocontrollo	Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	Controllo documenti commerciali	Verifica rispetto norme sul benessere animale (trasporto al macello)	Verifiche delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione del personale	Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti e, se del caso, del MSR	Verifica rispetto norme sul benessere animale (struttura)	Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature	Audit sulle GHP e principi HACCP	
MATTATOI CARNI ROSSE E BIANCHE	ALTO	Sempre	Sempre	Sempre	Sempre				Sempre	2/S	2/S	2/S	2/S	Sempre	Q	Q	A	T	T	
	MEDIO	Sempre	Sempre	Sempre	Sempre				Sempre	SET	SET	SET	SET	Sempre	SET	M	A	SEM	SEM	
	BASSO	Sempre	Sempre	Sempre	Sempre				Sempre	Q	Q	Q	Q	Sempre	T	T	A	A	A	
SEZIONAMENTI CARNI ROSSE E BIANCHE	ALTO					2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S		Q	2/S		T	T	
	MEDIO					SET	SET	SET	SET	SET	SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM	
	BASSO					Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q		T	Q		A	A	
DEPOSITI FRIGORIFERI	ALTO								SET	SET	SET	SET	SET		Q	SET		SEM	SEM	
	MEDIO								Q	Q	Q	Q	Q		M	Q		A	A	
	BASSO								M	M	M	M	M		T	M		B	B	
CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE	ALTO					2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S		Q	2/S		T	T	
	MEDIO					SET	SET	SET	SET	SET	SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM	
	BASSO					Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q		T	Q		A	A	





## Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20\_\_ sugli impianti riconosciuti (Alimenti riconosciuti (Alimenti di origine a

	Documentazione	Impianti di macellazione						Impianti di sezionamento carni						Impianti di lavorazione carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente						Impianti di lavorazione prodotti a base di carne			Depositi frigoriferi, riconfezionamento		
		Carni rosse			Carni bianche			Carni rosse			Carni bianche			Carni rosse			Carni bianche			AR	MR	BR	AR	MR	BR
		AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR
<b>Totale impianti (*)</b>																									
Verifica delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale	check list																								
Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti e MSR																									
Verifica sul benessere animale																									
Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature																									
Audit sulle GMP e principi HACCP																									
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	verbale																								
Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carcasse																									
Prelievo campioni per verifica prodotti finiti																									
<b>Totale</b>		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Sanzioni	atti ufficiali																								
Denunce all'Autorità Giudiziaria																									
Prescrizioni																									
Sospensioni attività																									
<b>Totale Provvedimenti conseguenti a non conformità riscontrate</b>		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

(\*) Indicare il totale impianti di competenza territoriale ripartiti in base alla categorizzazione del rischio (alto, medio, basso) effettuata.

- N.B. 1) Ad ogni singolo accesso corrispondere una o più ispezioni;  
 2) nel caso di stabilimenti con diverse tipologie di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato all'attività prevalente.



## Rendicontazione delle attività

	Documentazione	Impianti di lavorazione prodotti della pesca			Impianti di lavorazione molluschi bivalvi vivi (spedizione e purificazione)			Impianti di lavorazione, produzione latte alimentare e prodotti a base di latte			Impianti di lavorazione, produzione otoprodotti			Centri imballaggio uova			Impianti di lavorazione stomaci, vesiche e intestini			TOTALE			
		AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	AR	MR	BR	
Totale impianti (*)																							
Verifica delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale																							
Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti e MSR																							
Verifica sul benessere animale																							
Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature																							
Audit sulle GMP e principi HACCP																							
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	check list																						
Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carcasse	check list																						
Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	check list																						
Totale	verbale																						
Totale	atti ufficiali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sanzioni																							
Denunce all'Autorità Giudiziaria																							
Prescrizioni																							
Sospensioni attività																							
Totale Provvedimenti conseguenti a non conformità riscontrate		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(\*) Indicare il totale impianti di competenza

N.B. 1) Ad ogni singolo accesso corrispondere un  
2) nel caso di stabilimenti con diverse tipologie



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

RENDICONTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DOCUMENTATE EFFETTUATE NELL' ANNO 20\_\_ SULLE UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE REGISTRATE

	Documentazione		Produttori primari		Produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio		Ristorazione pubblica		Ristorazione collettiva		Distribuzione all'ingrosso		Distribuzione al dettaglio		Trasportatori		ALTRO (specificare)			
	AR	MR	AR	BR	AR	MR	AR	MR	AR	MR	AR	MR	AR	MR	AR	MR	AR	MR	BR	
<b>Totale impianti (*)</b>																				
Verifica delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale																				
Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti																				
Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature																				
Audit sulle GMP e principi HACCP																				
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali																				
Prelievo campioni per verifiche igieniche																				
Prelievo campioni per verifica prodotti finiti																				
<b>Totale</b>																				
Sanzioni																				
Denunce all'Autorità Giudiziaria																				
Prescrizioni																				
Sospensioni attività																				
<b>Totale Provvedimenti conseguenti a non conformità riscontrate</b>																				



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

**CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, LAVORAZIONE E DEPOSITO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE IN BASE AL RISCHIO****INTRODUZIONE**

L'obiettivo principale dello strumento che verrà illustrato nelle pagine seguenti è l'ottenimento di una classificazione in base al rischio degli stabilimenti di produzione alimenti di origine animale, in modo da:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile utilizzando parametri di valutazione omogenei.

È opportuno chiarire che il termine "rischio", in questo caso, non va confuso con la valutazione positiva o negativa di un'azienda. In altri termini, uno stabilimento "ad alto rischio" non corrisponde necessariamente ad un'azienda in precarie condizioni igienico sanitarie. La classificazione è utile per orientare l'attività di controllo ufficiale, in modo da aumentarne l'efficacia ed evitare sprechi di risorse.

Le frequenze indicate hanno valore di indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate, fatta salva l'esigenza di garantire la completezza delle prestazioni.

**Classificazione DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO**

Lo strumento messo a punto è un foglio di calcolo (vedi allegato a), sul quale:

- in orizzontale sono riportati i criteri da prendere in considerazione, raggruppati in sei categorie;
- in verticale sono state previste 4 classi di valutazione, con relativi punteggi che cambiano a seconda del criterio, in base all'importanza dello stesso ed alla possibile influenza negativa sulla sicurezza dell'alimento; da sinistra verso destra, le colonne corrispondono a situazioni via via più sfavorevoli.

Il foglio di calcolo è completato da un'intestazione dove devono essere riportati i dati anagrafici dell'azienda. Per ottenere la classificazione, è sufficiente inserire per ogni criterio nella casella corrispondente (colorata in verde) il punteggio assegnato in base alla valutazione. Il foglio di lavoro effettua automaticamente i calcoli e la casella in basso a destra, di colore azzurro, restituisce il risultato finale in base al quale lo stabilimento viene posizionato in una delle tre classi di rischio individuate.

**Criteri di valutazione**

Per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio sono stati presi in considerazione 11 criteri, che sono stati raggruppati nelle seguenti 6 categorie.

<i>Categoria</i>	<i>Criteri</i>
1. Caratteristiche dello stabilimento:	a) data di costruzione o di ristrutturazione significativa; b) condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento.
2. Entità produttiva:	a) dimensione dello stabilimento ed entità della produzione; b) dimensione del mercato servito.
3. Caratteristiche dei prodotti:	a) categoria di alimento; b) destinazione d'uso.
4. Igiene delle produzioni:	a) professionalità e disponibilità alla collaborazione della Direzione; b) formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti.
5. Sistema di autocontrollo:	a) completezza formale del piano di autocontrollo; b) grado di applicazione e adeguatezza del piano.
6. Dati storici:	a) irregolarità e non conformità pregresse riscontrate.

**Assegnazione dei punteggi**

Per ogni criterio sono state previste 4 classi, ognuna con uno specifico punteggio. Come già detto, i criteri sono raggruppati in categorie; per ognuna di queste, le 4 classi di punteggio hanno un valore fisso che, dalla situazione più favorevole a quella meno favorevole, corrisponde ai seguenti valori: 0, 30, 60, 100.

In base alla valutazione effettuata, ad ogni stabilimento si assegna il punteggio previsto, secondo lo schema riportato nella tabella sottostante.

<i>Categoria</i>	<i>Criteri di valutazione</i>		<i>Valutazione</i>			
<i>Caratteristiche dello stabilimento</i>	1	Data di costruzione o di ristrutturazione significativa	nuova costruzione: 0	recente ristrutturazione: 10	abbastanza recenti: 20	Datate: 30



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

	2	Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento	Buone: 0	Discrete: 20	Scarse: 40	Insufficienti: 70
Entità produttiva	3	Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione	Familiare: 0	Artigianale: 15	Industriale medio: 30	Industriale grande: 50
	4	Dimensione del mercato servito	Locale: 0	Regionale / provinciale: 15	Nazionale: 30	Comunitario/ Paesi terzi: 50
Prodotti	5	Categoria di alimento	A: 0	B: 15	C: 30	D: 50
	6	Destinazione d'uso		Alimento da utilizzare previa cottura o destinato alla trasformazione: 15	Alimento di categoria B, C, D pronto al consumo: 30	Alimenti per categorie particolari (bambini, malati, ecc.): 50
Igiene della produzione	7	Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione	Elevato: 0	Discreto: 15	Scarso: 30	Insufficiente: 50
	8	Formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti	Elevata: 0	Discreta: 15	Scarsa: 30	Insufficiente: 50
Sistema di autocontrollo	9	Completezza formale del piano di autocontrollo	Completo: 0	Adeguato: 5	Da integrare: 15	Inadeguato: 25
	10	Grado di applicazione ed adeguatezza	Applicato e adeguato: 0	Carenze minori: 25	Carenze maggiori: 45	Inadeguato, non applicato: 75
Dati storici	11	Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate	Non significative o formali: 0	Non significative o formali ripetute: 30	Sostanziali o gravi, isolate e risolte: 60	Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte: 100

**2.3.3. Ottenimento del profilo di rischio**

Per ciascuna categoria, i punteggi assegnati ai singoli criteri sono sommati automaticamente dal foglio di calcolo predisposto; il risultato di categoria così ottenuto, viene successivamente moltiplicato per un fattore X, che identifica il peso della singola categoria rispetto alle altre.

I fattori X assegnati sono riportati nella tabella sottostante.

Categoria	Fattore X assegnato
Caratteristiche dello stabilimento	0,10
Entità produttiva	0,10
Caratteristiche dei prodotti	0,18
Igiene della produzione	0,20
Sistema di autocontrollo	0,22
Dati storici	0,20
<i>Totale</i>	<i>1,00</i>

Le categorie più importanti sono state considerate quelle relative all'autocontrollo, ai dati storici ed al prodotto. Un'importanza minore è stata assegnata alle caratteristiche dello stabilimento ed all'entità di produzione.

La somma dei fattori X è pari a uno; in questo modo, la scala dei punteggi finali andrà da 0 a 100, con il rischio dell'impianto che cresce all'aumentare del punteggio.

Al termine del processo di valutazione, ogni stabilimento ottiene un punteggio finale che ne determina l'assegnazione in una delle 3 categorie di rischio individuate, in modo da orientare l'attività di controllo.

Categorie di rischio individuate:

- inferiore a 30: rischio basso;
- compreso tra 30 e 42: rischio medio;
- oltre 42: rischio elevato.



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Le valutazioni della prima e seconda colonna possono corrispondere, in generale, a situazioni a basso rischio. Per questa ragione è stato scelto il valore 30, che corrisponde al totale della seconda colonna, come limite tra basso e medio rischio.

Il limite tra medio ed alto rischio (42 punti) corrisponde al limite inferiore (30 punti) più il 40% della differenza tra il punteggio totale della seconda colonna (30) e quello della terza colonna (60). Questi punteggi limite (30 e 42) sono stati presi in considerazione in modo sperimentale, anche se la valutazione sul campo ha in linea di massima confermato la correttezza di questa impostazione.

**Note esplicative per una corretta assegnazione dei punteggi**

Relativamente alla valutazione ed all'assegnazione del punteggio, va sottolineata l'importanza:

- di considerare se la non conformità può causare una contaminazione diretta e quindi un effetto sfavorevole sulla salubrità dell'alimento;
- di accertare l'eventuale tendenza alla ripetizione delle non conformità. Un episodio sfavorevole, se isolato, può essere considerato come un incidente di percorso, purché l'azienda adotti prontamente adeguate azioni correttive. Qualora invece la non conformità tenda a ripetersi, lo stabilimento deve essere considerato a rischio più elevato, in quanto non dimostra di essere in grado di risolvere il problema.

In caso di non conformità gravi non risolte, lo stabilimento deve essere fatto rientrare automaticamente nella categoria "alto rischio".

Verranno di seguito presi in considerazione i singoli criteri, riportando alcuni esempi per rendere quanto più possibile uniforme la valutazione negli stabilimenti.

**Data di costruzione o di ristrutturazione significativa**

Anche se, ai fini dell'assegnazione del punteggio finale, questo criterio ha scarso peso, si è ritenuto opportuno prenderlo in considerazione, in quanto una struttura datata può causare problemi legati alle maggiori necessità di manutenzione, a criteri di costruzione non aggiornati (es. disposizione dei locali e posizionamento delle attrezzature). E' richiesta dunque una maggiore attenzione al management aziendale, che dovrà intervenire sul piano di autocontrollo, in particolare sulle procedure di manutenzione, di formazione del personale, di pulizia e disinfezione.

Dovranno essere presi in considerazione:

- la data di costruzione ed eventuali ristrutturazioni radicali;
- la disposizione dei locali, il posizionamento delle attrezzature, in generale il layout dell'impianto.

Indipendentemente dalla data di costruzione, un impianto dovrà essere considerato "datato" se il layout presenta problemi con riflessi sul flusso produttivo.

**Valutazione ed assegnazione del punteggio**

<i>Nuova costruzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti costruiti negli ultimi 5-7 anni; e</li> <li>• il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.</li> </ul>
<i>Recente ristrutturazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno subito una radicale ristrutturazione negli ultimi 5-10 anni; uno stabilimento può essere fatto rientrare in questa categoria se la ristrutturazione ha coinvolto tutti i locali di lavorazione e deposito di alimenti; e</li> <li>• il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.</li> </ul>
<i>Abbastanza recenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti costruiti negli ultimi 10-15 anni;</li> <li>• layout e disposizione delle attrezzature non del tutto razionali ma senza riflessi di rilievo sul flusso produttivo.</li> </ul>
<i>Datate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti con più di 20 anni che non hanno subito radicali ristrutturazioni recenti, oppure</li> <li>• layout e disposizione delle attrezzature con problemi che si riflettono sul flusso produttivo.</li> </ul>

**Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento**

Per questo criterio occorrerà prendere in considerazione:

- le condizioni igieniche dello stabilimento, delle attrezzature, delle aree esterne pertinenti all'impianto;
- la manutenzione ed il funzionamento degli impianti e delle attrezzature (guidovie, pedane, macchinari e apparecchiature automatizzate), mirando soprattutto agli impianti ed attrezzature decisive per la salubrità del prodotto alimentare;
- la non risoluzione in tempi brevi degli inconvenienti e l'eventuale tendenza alla ripetizione;
- l'ampiezza e la disposizione dei locali in rapporto alla tipologia e all'entità di produzione.



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

Non tutte le carenze relative a strutture ed attrezzature hanno un riflesso diretto sulla sicurezza dell'alimento. Particolare attenzione dovrà essere pertanto posta a tutti quegli inconvenienti che possono intervenire negativamente sulla salubrità dell'alimento, ad esempio: colio di acque di condensazione, superfici destinate ad entrare a diretto contatto con l'alimento in cattive condizioni di manutenzione o in condizioni igieniche inadeguate, apparecchiature di trattamento termico (pastorizzatori, celle frigorifere, ecc.) non sottoposte ad adeguata manutenzione.

Come verrà successivamente chiarito (vedi capitolo sulle modalità operative) per procedere alla valutazione occorre effettuare:

- un sopralluogo documentato dell'impianto, durante le lavorazioni;
- un esame accurato della documentazione prodotta dall'attività di controllo del veterinario ufficiale e di altri Organi ufficiali.

E' bene chiarire che i vari criteri non devono e non possono essere presi in considerazione separatamente. La classificazione degli stabilimenti in base al rischio è un processo che deve tenere conto di svariati elementi, che si influenzano reciprocamente. Ad esempio, l'autocontrollo non potrà essere considerato soddisfacente in caso di condizioni igieniche insufficienti, che costituiranno anche una non conformità, più o meno grave a seconda dell'eventuale riflesso sulla salubrità dell'alimento. Anche la professionalità della direzione va valutata tenendo in considerazione questo specifico criterio. L'apparente basso punteggio che deriva da condizioni igieniche inadeguate è così compensato dalla valutazione sfavorevole di altri criteri, che obbligatoriamente ne deriva.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Buone</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. Esempi: uno sterilizzatore non funzionante, sollecitamente riparato; piccoli inconvenienti alle strutture per i quali è previsto un intervento a tempi brevi;</li> <li>• lo stabilimento si presenta in buone condizioni igieniche generali.</li> </ul>
<i>Discrete</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento e che non hanno effetti potenziali sulla salubrità dell'alimento. Esempi: limitate rotture a pareti e pavimenti; presenza di ruggine in aree dove non transitano e non sono depositati alimenti sfusi; materiali estranei su aree esterne; per tutti questi casi, il piano di manutenzione prevede la risoluzione del problema entro tempi brevi.</li> </ul>
<i>Scarse</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• numerose carenze minori, risultanti in condizioni igieniche inadeguate che non si riflettono sulla salubrità dei prodotti. Esempi: diffuse rotture a pareti o pavimenti o soffitti, aree esterne allo stabilimento da ripulire, ruggine in più punti dello stabilimento, condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove non sono presenti alimenti esposti; oppure</li> <li>• ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione ma senza effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>
<i>Insufficienti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• condizioni igieniche inadeguate con possibilità di contaminazione diretta del prodotto (presenza condensa con possibilità di colio su alimenti esposti, superfici a contatto con gli alimenti in condizioni inadeguate, ecc.), condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove sono presenti alimenti esposti; oppure</li> <li>• ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione con potenziali effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>

Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione

Il numero di persone potenzialmente esposte ad un rischio alimentare è un fattore molto importante nel determinare il profilo di rischio di uno stabilimento ed è direttamente proporzionale al quantitativo di produzione, a sua volta correlato al numero di persone che lavorano nello stabilimento.

Considerata la varietà della tipologia di stabilimenti da sottoporre a classificazione, si è quindi ritenuto opportuno prendere in considerazione il numero di lavoratori nell'impianto come parametro per la definizione dell'entità produttiva, anche sulla base della bibliografia internazionale.

Nella valutazione, dovranno essere presi in considerazione solamente i lavoratori direttamente coinvolti nelle produzioni, escludendo il personale degli uffici.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Familiare</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.</li> </ul>
<i>Artigianale</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10 (macelli e sezionamenti a capacità limitata, stabilimenti a tipologia artigianale).</li> </ul>
<i>Industriale medio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 10 e 50.</li> </ul>
<i>Industriale grande</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 50 addetti alla lavorazione.</li> </ul>



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

**Dimensione del mercato servito**

La dimensione del mercato servito assume importanza relativamente all'estensione geografica che deriva da un eventuale problema di sicurezza dell'alimento. Questo aspetto influenza anche la complessità della procedura di richiamo che deve essere predisposta dall'azienda.

L'eventuale iscrizione in una o più liste di stabilimenti abilitati all'esportazione verso Paesi Terzi, comporta inoltre la necessità di esercitare un maggiore livello di controllo della produzione, sia per l'impresa sia per il controllo ufficiale, sulla base dei requisiti specifici richiesti dal Paese importatore.

Per la valutazione di questo criterio è necessario:

- prendere visione dei documenti commerciali di spedizione relativi ad un periodo di tempo adeguato;
- accertare l'eventuale iscrizione in una o più liste per l'esportazione verso Paesi Terzi;
- stabilire l'entità di eventuali scambi intracomunitari;
- accertare l'eventuale limitazione dell'ambito di commercializzazione ad un mercato locale.

**Valutazione ed assegnazione del punteggio**

<i>Locale</i>	• commercializzazione nella sola ASL ove è ubicato lo stabilimento.
<i>Regionale</i>	• commercializzazione limitata al territorio Regionale.
<i>Nazionale</i>	• commercializzazione verso altre Regioni italiane.
<i>Comunitario/ Paesi terzi</i>	• commercializzazione in ambito Comunitario; oppure • esportazione verso Paesi Terzi.

**Categoria di alimento**

La tipologia di alimento che è prodotto/manipolato nello stabilimento è un fattore fondamentale per stabilire il profilo di rischio dello stabilimento stesso. Alcuni alimenti, infatti, possono essere contaminati più facilmente da microrganismi patogeni e possono favorire la loro crescita.

Sono state identificate quattro tipologie di alimenti, in base ai trattamenti subiti durante le lavorazioni e quindi al profilo di rischio.

<i>Cat. A</i>	• alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente: 1. $A_w < 0.85$ ; 2. $pH < 4.6$ (a temperatura 24°C); 3. prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso, che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale con la distribuzione e stoccaggio in sistema non refrigerato.
<i>Cat. B</i>	• alimenti che non supportano lo sviluppo o la tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi; • alimenti confezionati che hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione (l'efficacia del trattamento deve essere validata.)
<i>Cat. C</i>	• alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo di microrganismi potenzialmente pericolosi o la produzione di tossine.
<i>Cat. D</i>	• alimenti potenzialmente pericolosi in rapporto alle lavorazioni: alimenti per lo più derivanti da lavorazioni complesse che generalmente per la loro composizione richiedono una conservazione a temperatura di refrigerazione.

Per la classificazione, è importante che sia accuratamente descritta la tecnologia di produzione, con l'indicazione delle caratteristiche del processo applicato (es. in caso di fermentazione: tempi, temperature, umidità della cella e calibro del prodotto). Il rischio legato a certi microrganismi, tra cui *Salmonella*, viene fortemente ridotto attraverso l'applicazione di appropriati parametri.

Per i prodotti della categoria A, in particolare, è indispensabile che sia stata effettuata un'attenta descrizione dei trattamenti applicati e che venga applicato un puntuale monitoraggio di  $A_w$  e pH, in quanto esistono prodotti con caratteristiche simili ma ottenuti con tecnologia diversa.

Un altro fattore da valutare è la durata della conservazione del prodotto, soprattutto in considerazione del fatto che alcuni patogeni psicotrofi (*B.cereus*, *Aeromonas*, *Y.enterocolitica* e *Listeria monocytogenes*) possono dare tossinfezioni anche con cariche infettanti minime. Ad esempio, se un salmone affumicato ha una conservabilità di 3 settimane, il tempo di commercializzazione è incompatibile con il raggiungimento di cariche pericolose di *Aeromonas* o *Listeria*, mentre la situazione è completamente diversa se la conservabilità viene allungata a 8 settimane.

Qualora un'azienda abbia svolto challenge test e li possa accludere come verifica dei propri processi produttivi, nella classificazione degli alimenti potenzialmente pericolosi potrà essere presa in considerazione anche la possibilità che, tra l'immissione in commercio e la data di scadenza, il prodotto supporti o meno l'incremento di due log. di crescita di CBT o, alternativamente, supporti una crescita massima di una unità log.di microrganismi patogeni.





PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

Nel caso lo stabilimento effettui lavorazioni di alimenti rientranti in più categorie, dovrà essere presa in considerazione la categoria di alimento con punteggio più elevato.

A titolo di esempio, in allegato b sono riportate varie tipologie di alimenti con la relativa classificazione, sia per quanto riguarda la categoria di alimenti, sia relativamente alla destinazione commerciale.

**Destinazione commerciale**

La destinazione di un alimento e l'uso previsto dal consumatore giocano un ruolo importante per stabilire il profilo di rischio. In particolare, determinati alimenti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti (cosiddetti Ready to eat) presentano un rischio maggiore di provocare tossinfezione alimentari. Se un alimento è destinato ad essere consumato previa cottura, in linea di massima il rischio si riduce, in quanto il trattamento termico, se applicato correttamente, può eliminare microrganismi patogeni eventualmente presenti nell'alimento.

E' stata anche presa in considerazione l'eventuale destinazione del prodotto alimentare verso categorie sensibili: gruppi quali donne incinte, bambini, anziani, sono maggiormente esposti alle tossinfezione alimentari, che possono insorgere anche con un basso numero di microrganismi patogeni e hanno solitamente un decorso di maggiore gravità.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Destinato alla trasformazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prodotti non destinati ad essere consumati come tali, da sottoporre a trasformazione presso altra industria.</li> </ul>
<i>Da utilizzare previa cottura</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>alimenti destinati ad essere cotti prima del consumo.</li> </ul>
<i>Pronti al consumo</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prodotti di categoria B, C e D venduti al consumatore pronti all'uso, non destinati ad essere consumati previa cottura.</li> </ul>
<i>Alimenti per categorie particolari</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prodotti destinati a consumatori sensibili quali anziani, bambini, malati, ecc. Rientrano in questa categoria gli alimenti che specificano in etichetta una destinazione specifica, o i casi nei quali lo stabilimento destini i prodotti a tali categorie di persone (es. pasti pronti destinati alle scolaresche, ospizi, ospedali).</li> </ul>

Nel caso di produzioni rientranti in più categorie, dovrà essere presa in considerazione la destinazione d'uso con punteggio più elevato.

Per far rientrare un alimento nella categoria "destinato alla trasformazione", non è sufficiente che il prodotto alimentare sia spedito verso un'altra industria e non destinato al consumatore finale; deve essere appurato se lo stabilimento ricevente effettuerà un trattamento di trasformazione sull'alimento.

*Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione*

La capacità e la disponibilità a risolvere problemi relativi alla sicurezza alimentare costituiscono una chiara dimostrazione dell'impegno dell'azienda. Questo è un aspetto fondamentale nell'assicurare l'efficacia del sistema per la sicurezza alimentare implementato nell'azienda. Dovranno essere sottoposti a valutazione:

- il livello culturale del management, con particolare riguardo alla preparazione ed alla sensibilità sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo;
- la disponibilità alla collaborazione della direzione dell'azienda e dei suoi diretti collaboratori;
- il rispetto dei tempi di ottemperanza ad eventuali prescrizioni;
- la disponibilità a risolvere le carenze rilevate dal veterinario ufficiale.

Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra la disponibilità e professionalità teorica, rispetto alle condizioni igieniche dell'impianto e delle lavorazioni. Ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione" dovrà necessariamente corrispondere l'assegnazione di un punteggio sfavorevole anche per questo criterio.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Elevato</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>puntuale rispetto dei tempi di prescrizione;</li> <li>direzione collaborativa;</li> <li>buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo;</li> <li>il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>
<i>Discreto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>preparazione limitata del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo, ma con buona disponibilità a risolvere le carenze rilevate dal veterinario ufficiale;</li> <li>puntuale rispetto dei tempi di prescrizione;</li> <li>il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>
<i>Scarso</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure</li> <li>scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati dal veterinario ufficiale; oppure</li> <li>il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure</li> <li>• indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal veterinario ufficiale e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>
----------------------	--

**Formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti**

Dovranno essere sottoposti a valutazione:

- il livello di formazione igienico sanitaria;
- la competenza professionale;
- la capacità di tradurre nell'attività pratica le informazioni e le istruzioni di natura igienico sanitaria apprese nei corsi di formazione o fornite dalla direzione dello stabilimento.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Elevata</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nel corso dei sopralluoghi si rileva puntualmente un corretto comportamento igienico di tutti gli addetti alla lavorazione;</li> <li>• pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal veterinario ufficiale.</li> </ul>
<i>Discreta</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comportamento igienico degli addetti in linea di massima corretto; un numero limitato di addetti rivela un comportamento igienico sanitario non corretto;</li> <li>• pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal vet. uff.</li> </ul>
<i>Scarso</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alcuni addetti rivelano un comportamento igienico sanitario non corretto, senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto;</li> <li>• mancata applicazione delle misure correttive suggerite dal vet. uff.</li> </ul>
<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• problemi rilevanti nel comportamento igienico del personale con possibilità di ripercussioni sulla salubrità del prodotto.</li> </ul>

Nel corso del sopralluogo dovrà essere accertato il comportamento del personale, ponendo particolare attenzione ad eventuali errori che possono influire sulla salubrità degli alimenti.

**Piano di autocontrollo: adeguatezza formale**

Un piano di autocontrollo efficace, basato su un'adeguata applicazione dei requisiti e dei principi HACCP, è di fondamentale importanza ai fini della sicurezza alimentare.

Nella definizione dei punteggi, è stata assegnata una maggiore importanza all'effettiva implementazione del piano di autocontrollo rispetto alla mera predisposizione di un documento scritto. La gravità delle non conformità deve essere valutata rispetto alla possibilità che queste provochino un rischio per la sicurezza dell'alimento.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Completo:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e HACCP);</li> <li>• assenza di prescrizioni in sospenso da parte del Servizio veterinario.</li> </ul>
<i>Adeguito</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale;</li> <li>• le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale;</li> <li>• assenza di prescrizioni in sospenso da parte del Servizio veterinario e rispetto dei tempi di prescrizione.</li> </ul>
<i>Incompleto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure</li> <li>• piano HACCP: assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure</li> <li>• mancato rispetto dei tempi di prescrizione.</li> </ul> <p>Le carenze in ogni caso non si riflettono sulla salubrità del prodotto</p>
<i>Inadeguato</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• assenza del piano di autocontrollo; oppure</li> <li>• assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure</li> <li>• assenza del piano HACCP; oppure</li> <li>• analisi dei pericoli non effettuata; oppure</li> <li>• mancata individuazione dei CCP; oppure</li> <li>• mancata individuazione dei limiti critici; oppure</li> <li>• mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.</li> </ul>

**Grado di applicazione ed adeguatezza del piano**



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

Dovranno essere prese in attenta considerazione eventuali discordanze tra quanto formalizzato e quanto rilevato nel corso delle ispezioni, valutando in particolare:

- le registrazioni (check-list preoperative, schede di rilevazione delle temperature, ecc.): presenza, aggiornamento, veridicità;
- le condizioni igieniche dello stabilimento in rapporto con quanto prescritto nel piano di autocontrollo.

Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra quanto previsto nel piano di autocontrollo ed i riflessi pratici sulle lavorazioni. Anche in questo caso, ad una valutazione sfavorevole del criterio “condizioni generali e di manutenzione”, oppure in caso di rilievi sull’igiene della lavorazione, dovrà necessariamente corrispondere una valutazione più sfavorevole relativamente all’adeguatezza del piano di autocontrollo.

**Valutazione ed assegnazione del punteggio**

<b>Applicato e adeguato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il piano (prerequisiti e HACCP) viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>
<b>Carenze minori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si evidenziano carenze nell’applicazione del piano senza riflessi sulla salubrità del prodotto; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>
<b>Carenze maggiori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si evidenziano carenze rilevanti nell’applicazione del piano che potrebbero dare avere riflessi sulla salubrità del prodotto; oppure</li> <li>• mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la salubrità del prodotto; oppure</li> <li>• piano HACCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l’azienda ha adottato immediate azioni correttive.</li> </ul>
<b>Inadeguato, non applicato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tutti i casi in cui il piano di autocontrollo risulta inadeguato, oppure</li> <li>• mancata applicazione di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure</li> <li>• mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell’applicazione delle principali procedure; oppure</li> <li>• mancata applicazione del piano HACCP: assenza di monitoraggio in corrispondenza dei CCP e/o mancata registrazione dell’attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall’azienda.</li> </ul>

**Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate**

La valutazione dei dati concernenti i problemi storicamente riscontrati in un’impresa è un indicatore del livello di rischio della medesima, in funzione del tipo di non conformità (maggiore o minore).

La valutazione deve essere quindi in funzione della gravità della non conformità, in particolare della possibilità che il problema abbia influenza diretta sulla sicurezza dell’alimento, e di un’eventuale tendenza alla ripetizione.

Le non conformità non sono da identificare solamente con eventuali esiti sfavorevoli alle analisi. Più in generale, sono da considerare “non conformità” le irregolarità relative a:

- aspetti strutturali e mantenimento dei requisiti che hanno permesso il rilascio del riconoscimento;
- comportamento igienico del personale;
- condizioni igieniche di strutture, impianti, attrezzature;
- implementazione del piano di autocontrollo e dei principi del sistema HACCP.

Qualora nel corso degli interventi di controllo ufficiale il veterinario riscontri una o più irregolarità relative agli aspetti sopra richiamati, è tenuto a documentare il rilievo e a prescrivere la rimozione delle carenze. Proprio sulla base di tali prescrizioni scritte dovrà essere effettuata la valutazione relativamente all’esistenza di non conformità pregresse.

**Valutazione ed assegnazione del punteggio**

<b>Non significative o formali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale, non determinano un rischio per la salubrità dell’alimento;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>
------------------------------------	--



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

<i>Non significative o formali ripetute</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità senza rilievo sulla salubrità del prodotto, ripetute o non risolte;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>
<i>Sostanziali o gravi, isolate e risolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità che determinano un rischio per la salubrità dell'alimento, non ripetute e comunque risolte; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l'azienda adotta immediate azioni correttive.</li> </ul>
<i>Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• una irregolarità che determina un rischio per la salubrità dell'alimento si è presentata ripetutamente; oppure</li> <li>• una irregolarità grave non è stata risolta; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall'azienda.</li> </ul>

Si ribadisce che, in caso di non conformità gravi non risolte, lo stabilimento deve essere fatto rientrare automaticamente nella categoria "alto rischio".

**Modalità operative**

Per ogni azienda alimentare deve essere compilato un foglio di lavoro utilizzando l'allegato a e specificando, oltre alla valutazione, i dati anagrafici dell'impresa. Per facilitare la compilazione dell'allegato a, è stata predisposta una scheda (allegato c) che può essere compilata durante il sopralluogo nell'industria, inserendo poi i relativi risultati ottenuti direttamente sul foglio di lavoro corrispondente del file sulla classificazione degli stabilimenti in base al rischio.

Negli impianti riconosciuti per lo svolgimento di più attività (ad esempio macellazione, sezionamento, produzione prodotti a base di carne, ecc.), il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, prendendo in considerazione i dati relativi all'ipotesi più sfavorevole; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali, igieniche e di manutenzione;
- l'igiene della lavorazione e del personale;
- le condizioni igienico-sanitarie delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Dovrà inoltre essere presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

Il ricorso all'assegnazione di punteggi predeterminati presenta l'indubbio vantaggio di uniformare maggiormente la valutazione in realtà territoriali diverse, ma può dare luogo, in qualche caso, a risultati che non rispettano il reale livello di rischio dello stabilimento. In casi giustificati e documentandone le motivazioni, i responsabili di servizio potranno intervenire per apportare correttivi, in senso positivo o negativo, alle valutazioni ottenute e conseguentemente per ricalibrare l'attività di controllo.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività ispettiva;
- risoluzioni di non conformità pregresse.



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

ALLEGATO 12/A: FOGLIO DI CALCOLO EXCEL PER LA CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI

REGIONE SOCIALE		VALUTAZIONE										J	X	TOT
Indirizzo		CRITERI DI VALUTAZIONE	NUOVA COSTRUZ.	RECENTE RISTRUTT.	ABBASTANZA RECENTI	DATE					J	X	TOT	
Numero di riconoscimento		1 DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	(0)	(10)	(20)	(30)					0,0			
Attività per la quali è stato rilasciato il riconoscimento		2 CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE (0)	DISCRETE (20)	SCARSE (40)	INSUFFICIENTI (70)					0,0			
CATEGORIA	ENTITA' PRODUTTIVA	3 DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	FAMILIARE (10)	ARTIGIANALE (15)	INDUSTRIALE MEDIO (30)	INDUSTRIALE GRANDE (50)					0,0	0,10	0,0	
		4 DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)	REGIONALE / PROVINCIALE (15)	NAZIONALE (30)	COMUNITARIO/ PAESI TERZI (50)					0,0	0,10	0,0	
PRODOTTI		5 CATEGORIA DI ALIMENTO	A (0)	B (15)	C (30)	D (50)					0,0	0,18	0,0	
		6 DESTINAZIONE D'USO		ALIMENTO DA UTILIZZARE PREVIA COTTURA O DESTINATO ALLA TRASFORMAZIONE (15)	ALIMENTO DI CATEGORIA B-C-D PRONTO AL CONSUMO (30)	ALIMENTI PER CATEG. PARTICOLARI (ANZIANI, BAMBINI, MALATI, ECC.) (50)					0,0			
IGIENE DELLA PRODUZIONE		7 PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' ALLA COLLABORAZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENTO	ELEVATO (0)	DISCRETO (15)	SCARSO (30)	INSUFFICIENTE (50)					0,0			
		8 FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E COMPETENZA DEGLI ADDETTI	ELEVATA (0)	DISCRETA (15)	SCARSO (30)	INSUFFICIENTE (50)					0,0			
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO		9 COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)	ADEGUATA (5)	DA INTEGRARE (15)	INADEGUATA (25)					0,0	0,20	0,0	
		10 GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)	CARENZE "MINORI" (25)	CARENZE "MAGGIORI" (45)	INADEGUATO, NON APPLICATO (75)					0,0			
DATI STORICI		11 IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCONTRATE	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (30)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (60)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (100)					0,0	0,20	0,0	
		TOTALE											0,0	0,20
< 30 rischio basso - tra 30 e 42 rischio medio - > 42 rischio elevato														



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

ALLEGATO 12/B: CLASSIFICAZIONE ALIMENTI

prodotto	cat.	punteggio	destinazione	punteggio
prodotti a base di carne fermentati con Aw<0,95 e pH<5,2	B	15	pronto consumo	30
prodotti a base di carne semi-essiccati - Rapporto umidità/proteine = 3,1:1 e pH <5	B	15	pronto consumo	30
prodotti a base di carne cotti (mortadella, wurstel, prosciutti, zampone ecc.)	B	15	pronto consumo	30
paste farcite confezionate (se hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione)	B	15	previa cottura	15
prodotti a base di carne crudi salmistrati con Aw >0,92 (bresaola, pancetta, coppa, lardo)	C	30	pronto consumo	30
salsiccia (fresca, variamente aromatizzata, piccante, ecc.)	D	50	pronto consumo	30
preparazioni di carne cotte non confezionate (es. lingua in salsa, roast-beef, vitello in salsa tonnata, ecc.) o confezionate con durabilità maggiore a 20 giorni	D	50	previa cottura	15
pasti pronti	D	50	pronto consumo	30
prodotti di gastronomia non stabilizzati	D	50	pronto consumo	30
carni macinate	D	50	previa cottura	15
preparazioni carnee fresche	D	50	previa cottura	15
carne fresca bovina	C	30	pronto consumo	30
carne fresca suina	C	30	previa cottura	15
carne fresca avicola	C	30	previa cottura	15
carne di coniglio	C	30	previa cottura	15
latte e crema di latte prodotti con trattamento di sterilizzazione e UHT	A	0	/	/
altri prodotti a base di latte stabilizzati con i predetti trattamenti (budini, besciamella, ecc)	A	0	/	/
formaggi a pasta semicotta e cotta con tempo di stagionatura superiore a 6 mesi (es.parmigiano e grana Padano Aw 0,78-0,70)	A	0	/	/
latte,crema e burro pastorizzato o con trattamenti equivalenti	B	15	pronto consumo	30
formaggi e prodotti lattiero-caseari con pH <4,5, yogurt	B	15	pronto consumo	30
formaggi a latte pastorizzato con tempo di stagionatura >60 giorni (eccezione maturazione fungina)	B	15	pronto consumo	30
gelati ottenuti da materie prime sottoposte a trattamento (pastorizzazione)	B	15	pronto consumo	30
formaggi a latte crudo con tempo di stagionatura > 60 giorni	C	30	pronto consumo	30
formaggi a pasta molle, semicotta e a pasta filati freschi, e comunque con stagionatura < 60 giorni (ad eccezione di quelli a maturazione fungina)	C	30	pronto consumo	30
gelati ottenuti a partire da materie prime non sottoposte a trattamento	C	30	pronto consumo	30
formaggi freschi aromatizzati non sottoposti a successivo trattamento conservativo quale la pastorizzazione (es.formaggi alla rucola, al peperoncino, ecc.)	D	50	pronto consumo	30
formaggi a maturazione fungina	D	50	pronto consumo	30
latte crudo	D	50	pronto consumo	30
burro, creme e formaggi freschi o con tempo di stagionatura inferiore a 60 giorni fabbricati a partire da latte crudo/fermizzato,ricotta	D	50	pronto consumo	30
stoccafisso e pesce essiccato, conserve	A	0	/	/
semiconserve ittiche (es filetti di acciughe salinate, condimenti a base di pesce)	B	15	pronto consumo	30
pesce freschi interi, trance e filettati	C	30	pronto consumo	30
preparazioni a base di pesce (prodotti pastellati, spiedini, gamberi scottati, misti per zuppa)	C	30	previa cottura	15
prodotti della pesca crudi sottoposti a debole trattamento conservativo (marinati, affumicati, prodotti sottovuoto in circuito refrigerato)	D	50	pronto consumo	30
molluschi	D	50	previa cottura	15
ovoprodoti	B	15	destinato trasformazione	15
miele	A	0	/	/
uova	C	30	pronto consumo	30
prodotti stabilizzati (aw < 0,85 - Ph < 4,6 a temperatura di 24°C)	A	0	/	/
conserve (carne, pesce, ragù, sughi pronti stabilizzati)	A	0	/	/
prodotti mantenuti in contenitori ermeticamente chiusi, processati per mantenere la sterilità commerciale con la distribuzione e stoccaggio in sistema non refrigerato	A	0	/	/
alimenti congelati e surgelati	B	15	previa cottura	15



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

ALLEGATO 12/C: SCHEDA PER LA CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO

Ditta:

- INDIVIDUALE  ENTE PUBBLICO  
 SOCIETÀ (specificare il tipo) \_\_\_\_\_  ALTRO (specificare) \_\_\_\_\_  
 CIRCOLO PRIVATO

Denominazione o Ragione Sociale \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_

con sede  Legale  Amministrativa

Nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_

e sede operativa sita in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_

Numero di registrazione 

--	--	--	--

 Data di registrazione \_\_\_\_\_  
*Prov. Comune Anno Numero*

N. di riconoscimento CE: 

--

 Data di registrazione \_\_\_\_\_

Rappresentante legale \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_

Medico / Veterinario Ispettore incaricato \_\_\_\_\_

<b>CRITERIO 1: Data di costruzione o di ristrutturazione significative</b>		<b>Punti</b>
Nuova costruzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti costruiti negli ultimi 5-7 anni</li> <li>• il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati</li> </ul>	<b>0</b>
Recente ristrutturazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno subito una radicale ristrutturazione negli ultimi 5-10 anni; uno stabilimento può essere fatto rientrare in questa categoria se la ristrutturazione ha coinvolto tutti i locali di lavorazione e deposito di alimenti;</li> <li>• il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati</li> </ul>	<b>10</b>
Abbastanza recente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti costruiti negli ultimi 10-15 anni;</li> <li>• il layout e disposizione delle attrezzature non del tutto razionali ma senza riflessi di rilievo sul flusso produttivo.</li> </ul>	<b>20</b>
Datate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti con più di 20 anni che non hanno subito radicali ristrutturazioni recenti;</li> <li>• layout e disposizione delle attrezzature con problemi che si riflettono sul flusso produttivo.</li> </ul>	<b>30</b>
<b>CRITERIO 2: Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento</b>		<b>Punti</b>
Buone	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. Esempi: uno sterilizzatore non funzionante, sollecitamente riparato; piccoli inconvenienti alle strutture per i quali è previsto un intervento a tempi brevi;</li> <li>• lo stabilimento si presenta in buone condizioni igieniche generali.</li> </ul>	<b>0</b>
Discrete	<ul style="list-style-type: none"> <li>• carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento e che non hanno effetti potenziali sulla salubrità dell'alimento. Esempi: limitate rotture a pareti e pavimenti; presenza di ruggine in aree dove non transitano e non sono depositati alimenti sfusi; materiali estranei su aree esterne; per tutti questi casi, il piano di manutenzione prevede la risoluzione del problema entro tempi brevi.</li> </ul>	<b>20</b>
Scarse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• numerose carenze minori, risultanti in condizioni igieniche inadeguate che non si riflettono sulla salubrità dei prodotti Esempi: diffuse rotture a pareti o pavimenti o soffitti, aree esterne allo stabilimento da ripulire, ruggine in più punti dello stabilimento, condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove non sono presenti alimenti esposti; oppure</li> <li>• ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione ma senza effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>	<b>40</b>



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Insufficienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>condizioni igieniche inadeguate con possibilità di contaminazione diretta del prodotto (presenza condensa con possibilità di colio su alimenti esposti, superfici a contatto con gli alimenti in condizioni inadeguate, ecc.), condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove sono presenti alimenti esposti; oppure</li> <li>ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione con potenziali effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>	70
---------------	--	----

<b>CRITERIO 3: Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione</b>		<b>Punti</b>
Familiare	senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.	10
Artigianale	stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10.	15
Industriale medio	stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 10 e 50.	30
Industriale grande	stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 50 addetti alla lavorazione.	50

<b>CRITERIO 4: Ambito di commercializzazione</b>		<b>Punti</b>
Locale	• commercializzazione nella sola ASL ove è ubicato lo stabilimento.	0
Regionale	• commercializzazione limitata alla Regione.	15
Nazionale	• commercializzazione verso altre Regioni italiane.	30
Comunitario/ Paesi Terzi	• commercializzazione in ambito Comunitario; oppure • esportazione verso paesi terzi.	50

<b>CRITERIO 5: Categoria di alimento</b>		<b>Punti</b>
Cat. A	<ul style="list-style-type: none"> <li>alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Aw &lt; 0.85;</li> <li>pH &lt; 4.6 (a temperatura 24°C);</li> <li>prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso, che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale con la distribuzione e stoccaggio in sistema non refrigerato.</li> </ol> </li> </ul>	0
Cat. B	<ul style="list-style-type: none"> <li>alimenti che non supportano lo sviluppo o la tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi;</li> <li>alimenti confezionati che hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione.</li> </ul>	15
Cat. C	• alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo/produzione di tossine da parte di microrganismi potenzialmente pericolosi.	30
Cat. D	• alimenti potenzialmente pericolosi in rapporto alle lavorazioni: alimenti per lo più derivanti da lavorazioni complesse che generalmente per la loro composizione richiedono una conservazione a temperatura di refrigerazione.	50

<b>CRITERIO 6: Destinazione d'uso</b>		<b>Punti</b>
Destinato alla trasformazione	• prodotti non destinati ad essere consumati come tali, da sottoporre a trasformazione presso altra industria.	0
Da utilizzare previa cottura	• alimenti destinati ad essere cotti prima del consumo.	15
Pronti al consumo	• prodotti di categoria B, C e D venduti al consumatore pronti all'uso, non destinati ad essere consumati previa cottura.	30
Alimenti per categorie particolari	• prodotti destinati a consumatori sensibili quali anziani, bambini, malati, ecc. Rientrano in questa categoria gli alimenti che specificano in etichetta una destinazione specifica, o i casi nei quali lo stabilimento destini i prodotti a tali categorie di persone (es. pasti pronti destinati alle scolaresche, ospizi, ospedali).	50

<b>CRITERIO 7: Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione</b>		<b>Punti</b>
Elevata	<ul style="list-style-type: none"> <li>puntuale rispetto dei tempi di prescrizione;</li> <li>direzione collaborativa;</li> <li>buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo;</li> <li>il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>	0
Discreta	<ul style="list-style-type: none"> <li>preparazione limitata del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo, ma con buona disponibilità a risolvere le carenze rilevate dal controllo ufficiale;</li> <li>puntuale rispetto dei tempi di prescrizione;</li> <li>il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>	15





## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Scarsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure</li> <li>• scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati dal controllo ufficiale; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>	30
Insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure</li> <li>• indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal controllo ufficiale e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>	50
<b>CRITERIO 8: Formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti</b>		<b>Punti</b>
Elevata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nel corso dei sopralluoghi si rileva puntualmente un corretto comportamento igienico di tutti gli addetti alla lavorazione;</li> <li>• pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal veterinario ufficiale.</li> </ul>	0
Discreta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comportamento igienico degli addetti in linea di massima corretto; un numero limitato di addetti rivela un comportamento igienico sanitario non corretto;</li> <li>• pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal controllo ufficiale.</li> </ul>	15
Scarsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alcuni addetti rivelano un comportamento igienico sanitario non corretto, senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto;</li> <li>• mancata applicazione delle misure correttive suggerite dal veterinario ufficiale.</li> </ul>	30
Insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• problemi rilevanti nel comportamento igienico del personale con possibilità di ripercussioni sulla salubrità del prodotto.</li> </ul>	50
<b>CRITERIO 9: Completezza formale del piano di autocontrollo</b>		<b>Punti</b>
Completo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e HACCP);</li> <li>• assenza di prescrizioni in sospeso da parte del controllo ufficiale</li> </ul>	0
Adeguato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale;</li> <li>• le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale;</li> <li>• assenza di prescrizioni in sospeso da parte del controllo ufficiale e rispetto dei tempi di prescrizione.</li> </ul>	5
Incompleto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure</li> <li>• piano HACCP: assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure</li> <li>• mancato rispetto dei tempi di prescrizione. Le carenze in ogni caso non si riflettono sulla salubrità del prodotto.</li> </ul>	15
Inadeguato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• assenza del piano di autocontrollo; oppure</li> <li>• assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure</li> <li>• assenza del piano HACCP; oppure</li> <li>• analisi dei pericoli non effettuata; oppure</li> <li>• mancata individuazione dei CCP; oppure</li> <li>• mancata individuazione dei limiti critici; oppure</li> <li>• mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.</li> </ul>	25
<b>CRITERIO 10: Grado di applicazione ed adeguatezza</b>		<b>Punti</b>
Applicato e adeguato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il piano (prerequisiti e HACCP) viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>	0
Carenze minori	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si evidenziano carenze nell'applicazione del piano senza riflessi sulla salubrità del prodotto; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>	25



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

Carenze maggiori	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si evidenziano carenze rilevanti nell'applicazione del piano che possono dare contaminazione diretta del prodotto; oppure</li> <li>• mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la salubrità del prodotto; oppure</li> <li>• piano HACCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l'azienda ha adottato immediate azioni correttive.</li> </ul>	45
Inadeguato, non applicato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tutti i casi in cui il piano di autocontrollo risulta inadeguato, oppure</li> <li>• mancata applicazione di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure</li> <li>• mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure</li> <li>• mancata applicazione del piano HACCP: assenza di monitoraggio in corrispondenza dei CCP e/o mancata registrazione dell'attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall'azienda.</li> </ul>	75
<b>CRITERIO 11: Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate</b>		<b>Punti</b>
Non significative o formali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale non determinano un rischio per la salubrità dell'alimento;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>	0
Non significative o formali ripetute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità senza rilievo sulla salubrità del prodotto, ripetute o non risolte;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>	30
Sostanziali o gravi, isolate e risolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità che determinano un rischio per la salubrità dell'alimento, non ripetute e comunque risolte; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l'azienda adotta immediate azioni correttive.</li> </ul>	60
Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• una irregolarità che determina un rischio per la salubrità dell'alimento si è presentata ripetutamente; oppure</li> <li>• una irregolarità grave non è stata risolta; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall'azienda.</li> </ul>	100

Note:

---



---



---

Lo stabilimento è stato posto nella classe di rischio:

---

Si allega foglio di calcolo Excel

Data \_\_\_\_\_

Il Direttore di U.O.

Il Medico / Veterinario Ispettore

---



---



## PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

## VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONI

ASREM - ZONA TERRITORIALE DI \_\_\_\_\_ SERVIZIO \_\_\_\_\_

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N° \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

CAMPIONE EFFETTUATO: SU SOSPETTO PER PIANO MONITORAGGIO \_\_\_\_\_ PER \_\_\_\_\_

CATEGORIA DI ALIMENTO (vedi retro e riporta voce) \_\_\_\_\_

MATRICE \_\_\_\_\_

L'anno \_\_\_\_\_ addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ i sottoscritti \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ si sono presentati, qualificandosi, presso:

**Dati dell'impresa:** tipologia di attività \_\_\_\_\_

Aut. San./registr. N. \_\_\_\_\_ ric. CE n° \_\_\_\_\_ sita nel comune di \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ P.I.C.F. \_\_\_\_\_

**Dati dell'operatore:** Soc./ sig. \_\_\_\_\_ sede legale in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ legale rappresentante. Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

**Presente al campionamento:** Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e residente

in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ doc. ident. \_\_\_\_\_

in qualità di titolare responsabile dipendente detentore altro (specificare) \_\_\_\_\_

Messo a conoscenza della visita, facciamo constatare, come segue, le operazioni compiute:

A) - relativamente alla merce oggetto di campionamento si accerta e si da atto di quanto segue:

1. Natura della merce: \_\_\_\_\_

2. Modo di conservazione: **allo stato sfuso** **in confezione originale** **altro** \_\_\_\_\_

3. Condizioni ambientali: conservato in \_\_\_\_\_ alla temperatura di \_\_\_\_\_ °C

4. Ditta produttrice: \_\_\_\_\_

5. Paese di origine del prodotto \_\_\_\_\_

6. Provenienza: partita ricevuta in data \_\_\_\_\_ dalla Ditta \_\_\_\_\_

7. Manipolazioni: ultimato (fase di vendita/somministrazione) non ultimato (fase di produzione/preparazione) subendo le seguenti manipolazioni \_\_\_\_\_

8. Vendita: **allo stato sfuso** **in confezione originale**B) - **Modalità di prelievo:** \_\_\_\_\_

Prelievo effettuato ai sensi legge 30/04/1962 n.283, [ ] D.P.R. 26/03/1980 n.327, [ ] D.M. 16/12/1993, [ ] D.P.R. 14/07/1995

**Altra normativa** \_\_\_\_\_

nel locale/attrezzatura \_\_\_\_\_

Aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo: \_\_\_\_\_

C) - **Confezionamento del campione**

Ai sensi della normativa vigente il campione viene diviso in n. \_\_\_\_\_ aliquote/unità campionarie equivalenti e racchiuso

in \_\_\_\_\_

sacchetti di nylon per alimenti recipienti/sacchetti sterili recipienti di vetro/plastica a doppio tappo sigillati con piombi recanti la dicitura "Servizio

\_\_\_\_\_ e cartellini recanti la descrizione del prodotto, la data, la rispettiva lettera di aliquota e le firme degli intervenuti.

**I sottoscritti verbalizzanti dichiarano:**

che la merce rimane sotto vincolo sanitario fino alla comunicazione dell'esito delle analisi;

che, con verbale n. \_\_\_\_\_, in data odierna, si è proceduto al sequestro della merce da cui è stato prelevato il campione;

che il presente verbale è stato letto alla presenza dell'interessato;

che a tutte le operazioni che precedono ha presenziato il Sig. \_\_\_\_\_ sopra generalizzato, il quale ha dichiarato:

e, in base alla normativa vigente **ha apposto** **non ha apposto** la propria firma.

Il presente verbale viene redatto in 5 (cinque) esemplari, di cui:

✓ 1 (uno) esemplare, unitamente ad una aliquota /u.c. del campione, la numero \_\_\_\_\_ viene rilasciata all'interessato, al quale è stato comunicato che

la stessa aliquota deve essere conservata alle seguenti condizioni:

✓ 3 (tre) esemplari vengono riservati al laboratorio di analisi presso l'I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" - Sezione di \_\_\_\_\_

Dipartimento provinciale ARPA Molise di \_\_\_\_\_, che eseguirà gli accertamenti, unitamente a n. \_\_\_\_\_ aliquote/u.c. del campione;

✓ 1 (uno) esemplare, secondo la normativa vigente, sarà inviato (solo nel caso di prodotti confezionati) con lettera raccomandata all'impresa produttrice a disposizione della stessa; in tal caso presso il laboratorio di analisi rimarrà la quinta aliquota/u.c. del campione prelevato.

Accertamenti: **controlli microbiologici** **controlli chimici/fisici**

Indicare la tipologia di analisi microbiologica, chimica e/o chimico-fisica richiesta: \_\_\_\_\_

In caso di accertamenti microbiologici il campione è da considerarsi:

**deteriorabile** **non deteriorabile** **deteriorabilità da accertarsi presso il laboratorio di analisi di destinazione** **deteriorabile senza ripetizione di analisi**

L'interessato è stato avvisato che l'analisi unica si terrà il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ presso il laboratorio sopra indicato.

Temperatura di trasporto: \_\_\_\_\_

Temperatura alla consegna: \_\_\_\_\_

Letto, approvato e sottoscritto.

Il detentore della merce

Firma per ricevuta del campione

il/i verbalizzante/



PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

REGIONE MOLISE

ASREM - ZONA TERRITORIALE \_\_\_\_\_ SERVIZIO \_\_\_\_\_ U.O. \_\_\_\_\_

ALLEGATO AL VERBALE DI PRELEVAMENTO CAMPIONE N° \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

Denominazione completa del prodotto: \_\_\_\_\_

Matrice da analizzare:

Aceti commestibili e succedanei	Grassi alimentari animali	Preparati di ortaggi con aceto
Acquavite, liquori e altre bevande alcoliche	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	Preparati per salse e salse
Additivi	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	Preparazioni di ortaggi senza aceto
Aromi	Lardo	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi
Alcool etilico	Latte e crema coagulati, yoghurt	Preparazioni e conserve di pesce
Alimenti per la prima infanzia	Latte e crema di latte concentrati	Preparazioni gastronomiche
Altre bevande non alcoliche	Latte e crema di latte freschi o conservati	Prodotti commestibili animali, non citati altrove
Altre carni	Latte pastorizzato	Prodotti della macinazione
Altre preparazioni alimentari, non citate altrove	Latte sterilizzato	Prodotti di pasticceria e biscotti
Birra	Latte UHT	Prodotti di pasticceria deperibili
Burro	Margarina, imitazione dello strutto	Prodotti dietetici
Cacao e preparazioni a base di cacao	Materiali a contatto con gli alimenti	Sale da cucina
Carni e frattaglie commestibili	Miele	Selaci
Carni lavorate o comunque preparate	MOCA (materiali a contatto con alimenti) (*)	Sidro, sidro di pere idromele
Cereali	Molluschi bivalvi	Siero di latte
Coloranti	Molluschi bivalvi vivi	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali
Crostacei	Molluschi cefalopodi	Succhi e nettari di frutta
Coadiuvanti tecnologici	Molluschi gasteropodi	Solventi di estrazione
Derrate alimentari immagazzinate	Mosti	Teleostei
Echinodermi	Oli e grassi idrogenati	Tapioca
Enzimi	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	Uova di volatili in guscio
Estratti di caffè e tè etc.	Olio di oliva	Uova di volatili sgusciati, tuorli
Estratti di carne e di pesce	Olio di sansa	Vermouth e vini aromatizzati
Estratto di malto	Olio di oliva extravergine	Vini di uva fresche
Filetti e tranci di pesce	Pane, altri prodotti di panetteria	Volatili da cortile e loro frattaglie
Formaggi, latticini	Pane grattugiato	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri
Frutta	Panna	Acque minerali
Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	Paste alimentari all'uovo	Altro (specificare)
Gelati e dessert	Paste alimentari secche	Altro (specificare)
	Paste alimentari speciali	Altro (specificare)

Se del caso, barrare più di una voce

(\*) Indicare la tipologia di materiale prelevato

- materiale plastico
- vetro
- materiali ceramici
- carta/cartone
- altro \_\_\_\_\_

e tipologia di contenitore prelevato

- materiale già a contatto con alimenti
- materiale destinato a venire a contatto con alimenti
- materiale attivo e/o intelligente

Trattamento (\*\*)

- Nessun trattamento diverso dal freddo
- Trattamento termico
- Altri trattamenti
  - Salatura/salagione
  - Stagionatura
  - NO<sub>2</sub>/NO<sub>3</sub>
  - altri conservanti
  - essiccazione
  - fermentazione
  - concentrazione

(\*\*) per trattamento si intende il trattamento subito dal prodotto finito

Nel caso di prodotti vegetali indicare:

- Prodotto biologico
- Prodotto trasformato [indicare il tipo di trasformazione (es. per l'olio indicare se le olive sono state spremute a freddo o hanno subito altra trasformazione)]: \_\_\_\_\_

Prodotto in stabilimento/laboratorio:

- riconosciuto
- registrato
- paese terzo

Motivi del prelievo:

- controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- ricerca agenti di zoonosi
- raccomandazione CE n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_
- tossinfezione alimentare
- altre ricerche (specificare) \_\_\_\_\_



PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2012-2014

VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONI

ASREM – ZONA TERRITORIALE DI \_\_\_\_\_ SERVIZIO \_\_\_\_\_

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N° \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

(CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE SECONDO REGOLAMENTO CE N. 2073/2005)

L'anno \_\_\_\_\_ addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ i/i sottoscritto/i verbalizzanti \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ del Dipartimento di Prevenzione ASReM si è/sono presentato/i, qualificandosi, presso:

**Dati dell'impresa:** tipologia di attività \_\_\_\_\_

Aut. San./registr. N. \_\_\_\_\_ ric. CE n° \_\_\_\_\_ sita nel comune di \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ P/C.F. \_\_\_\_\_

**Dati dell'operatore:** Soc./ sig. \_\_\_\_\_ sede legale in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ legale rappresentante. Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

**Presente al campionamento:** Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e residente

in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ doc. ident. \_\_\_\_\_

in qualità di titolare responsabile dipendente detentore altro (specificare) \_\_\_\_\_

Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la sua/loro visita ha/hanno proceduto al prelievo di n. \_\_\_\_\_ campione/i di \_\_\_\_\_

MATRICE (criteri di sicurezza alimentare secondo il Reg. CE 2073/2005)	ESAME
Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2) impresso sul mercato durante il loro periodo di conservabilità prodotto sotto il controllo del produttore	<b>listeria monocytogenes</b> <b>PH</b> <b>AW</b>
Alimento pronto che NON costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)	
Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6 – 1.7) destinate ad essere consumate crude destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)	<b>Salmonella spp.</b>
Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9) destinate ad essere consumati crudi destinate ad essere consumati cotti (carne di pollame)	
Gelatina e collagene (1.10)	
Formaggi, burro e panna (da latte crudo o termizzato) (1.11)	
Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)	
Gelati (1.13)	
Prodotti a base di uova (1.14)	
Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)	
Crostacei e molluschi cotti (1.16)	
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi (1.17)	
Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere (1.21)	<b>Enterotossine stafilococciche</b>
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.24)	<b>E. coli</b>
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina; Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	<b>Istamina</b>

Il campione prelevato è stato suddiviso in n. \_\_\_\_\_ aliquote (ogni aliquota è composta di n. \_\_\_\_\_ u.c.) distinte dalle lettere \_\_\_\_\_

Regolarmente sigillato con sigillo metallico recante la sigla \_\_\_\_\_ e munito di cartellino di identificazione con firma degli intervenuti.

L'aliquota contraddistinta con la lettera \_\_\_\_\_ unitamente ad una copia del verbale è stata consegnata al/alla Sig./ra \_\_\_\_\_ con l'indicazione di conservarla in ambiente protetto dai raggi solari ed a una temperatura di \_\_\_\_\_ °C.

Il campione viene inviato presso l'I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" – Sezione di \_\_\_\_\_

Il/la Sig./ra \_\_\_\_\_ presente all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

Il campione viene trasferito al laboratorio mediante contenitore isotermico refrigerato.

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale in n. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) copie e n. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) allegati che Il/la Sig./ra \_\_\_\_\_ ha firmato dopo averne preso visione.

Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non conformità dell'aliquota, sarà cura del laboratorio di analisi comunicare all'interessato il giorno, l'ora ed il luogo della seconda analisi ai sensi del D.M. 16/12/1993.

Trattasi di aliquota unica e pertanto si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile garantendo i diritti alla difesa, da effettuare il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_ (barrare solo in caso di aliquota unica)

Letto, approvato e sottoscritto.

Firma del/la presente al prelievo

il/i verbalizzante/i



PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2012-2014

VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONI

ASREM – ZONA TERRITORIALE DI \_\_\_\_\_ SERVIZIO \_\_\_\_\_

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N° \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

(CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO SECONDO REGOLAMENTO CE N. 2073/2005)  
(CARCASSE SECONDO REGOLAMENTO CE N. 2073/2005)

L'anno \_\_\_\_\_ addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ i/i sottoscritto/i verbalizzanti \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ del Dipartimento di Prevenzione ASReM si è/sono presentato/i, qualificandosi, presso:

**Dati dell'impresa:** tipologia di attività \_\_\_\_\_

Aut. San./registr. N. \_\_\_\_\_ ric. CE n° \_\_\_\_\_ sita nel comune di \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_

n. \_\_\_\_\_ P.I./C.F. \_\_\_\_\_

**Dati dell'operatore:** Soc./ sig. \_\_\_\_\_ sede legale in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_

n. \_\_\_\_\_ legale rappresentante. Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

**Presente al campionamento:** Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e residente

in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ doc. ident. \_\_\_\_\_

in qualità di titolare responsabile dipendente detentore altro (specificare) \_\_\_\_\_

Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la sua/loro visita ha/hanno proceduto al prelievo di n. \_\_\_\_\_ campione/i di \_\_\_\_\_

MATRICE (criteri di igiene del processo secondo il Reg. CE 2073/2005)	ESAME
Carne macinata di: bovino - ovino - caprino - equino - suino (2.1.6)	Carica mesofila totale
Carni separate meccanicamente (2.1.7) n = 5	E. coli
Preparazioni a base di carne :	E. coli
Latte pastorizzato	Enterobacteriacee
Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati (2.2.1) n = 5	
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico (2.2.1)	E. coli
Burro	
Panna (da latte crudo o termizzato) (2.2.6) n = 5	
Formaggi n = 5	Stafilococchi coagulasi positivi
a base di latte crudo (2.2.3)	
a base di latte termizzato e stagionati a base di latte sottoposto a trattamento termico superiore alla termizzazione (2.2.4)	
a pasta molle non stagionati a base di latte sottoposto a trattamento termico superiore alla termizzazione (2.2.5)	
Latte in polvere	Enterobacteriacee
Siero di latte in polvere (2.2.7) n = 5	Stafilococchi coagulasi positivi
Gelati	Enterobacteriacee
Dessert a base di latte congelato (2.2.8) n = 5	
Prodotti a base di uova (2.3.1) n = 5	Enterobacteriacee
Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti (2.4.1) n = 5	E. coli
	Stafilococchi coagulasi positivi

MATRICE (carcasce secondo il Reg. CE 2075/2005)	ESAME
Carcasse di: bovino - ovino - caprino - equino - suino (2.1.1 – 2.1.2) distruttivo: 20 cm <sup>2</sup> tessuti/cute (pool di 4 frammenti, ognuno di 5 cm <sup>2</sup> e spessore di 5 mm.) NON distruttivo: sponge bag – tampone secco e umido – tampone di garza	Carica mesofila totale Enterobacteriacee
Carcasse di: bovino - ovino - caprino - equino - suino Pollame (broiler – tacchino) (2.1.3 – 2.1.4 – 2.1.5) prelevato con metodo NON distruttivo (sponge bag)	Salmonella spp.
Campioni di superficie n. _____ 100 cm <sup>2</sup> _____ altra superficie cm <sup>2</sup> _____	CMT
1. _____ 2. _____ 3. _____	Enterobacteriacee
4. _____ 5. _____ 6. _____	E. Coli
7. _____ 8. _____ 9. _____	Stafil. Coagulasi positivi
10. _____ 11. _____ 12. _____	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Altro _____

Il campione prelevato in unica aliquota, regolarmente sigillato con sigillo metallico recante la sigla \_\_\_\_\_ e munito di cartellino di identificazione con firma degli intervenuti.

Il campione viene inviato presso l'I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" – Sezione di \_\_\_\_\_  
Il/la Sig./ra \_\_\_\_\_ presente all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

Il campione viene trasferito al laboratorio mediante contenitore isoterico refrigerato.  
Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale in n. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) copie e n. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) allegati che Il/la Sig./ra \_\_\_\_\_ ha firmato dopo averne preso visione.

Letto, approvato e sottoscritto.  
Firma del/la presente al prelievo \_\_\_\_\_ il/i verbalizzante/i \_\_\_\_\_

## PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2012-2014

<b>RAPPORTO DI AUDIT</b>
--------------------------

Rapporto di audit n.		Data audit		Ora inizio	
----------------------	--	------------	--	------------	--

<b>OBIETTIVI DELL'AUDIT</b>

<b>CRITERI DELL'AUDIT</b>

<b>COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT</b>	
---------------------------------------	--

Cognome e nome	Ruolo/Qualifica
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica

<b>IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA DEL SETTORE ALIMENTARE SOTTOPOSTA AD AUDIT</b>	
---	--

Nome o ragione sociale/N. identificativo	
Attività e linee produttive	

<b>PARTECIPANTI</b>	
---------------------	--

Cognome e nome	Ruolo/Qualifica
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica

<b>AUDIT IN CAMPO</b>	
-----------------------	--

Modalità di conduzione dell'audit	
Reparti linee produttive ispezionati	
Attività auditate	
Esclusioni rispetto a quanto pianificato (con motivazione dell'esclusione)	

<b>EVIDENZE DELL'AUDIT IN CAMPO</b>

<b>AUDIT DOCUMENTALE</b>
--------------------------



**PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2012-2014**

Documenti esaminati	
Registrazioni esaminate	
Esclusioni rispetto a quanto pianificato (con motivazione dell'esclusione)	

<b>EVIDENZE DELL'AUDIT DOCUMENTALE</b>

<b>RISULTANZE DELL'AUDIT</b>

<b>OSSERVAZIONI DEI PARTECIPANTI ALL'AUDIT</b>

<b>Ora fine audit:</b>	
------------------------	--

<b>CONCLUSIONI DELL'AUDIT</b>

<b>Le non conformità rilevate dovranno essere risolte entro il</b>		
<b>Il Sig.</b>		<b>Ruolo presso la Ditta</b>
<b>comunicherà alla Struttura che ha condotto l'audit la rimozione delle non conformità e le azioni correttive adottate entro il</b>		

Le presenti conclusioni sono da mettere in relazione esclusivamente con quanto effettivamente esaminato in corso di audit, come dettagliatamente descritto e riportato nel presente rapporto di ispezione.

Luogo e data \_\_\_\_\_

<b>COMPONENTI DEL GRUPPO AUDIT</b>	
Ruolo/Qualifica	Firma
Ruolo/Qualifica	Firma
Ruolo/Qualifica	Firma