ALLEGATO B

REGIONE MOLISE

DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE

SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO (P.R.I.) 2012–2014

DICEMBRE 2011

INDICE

PREMESSA 4
ABBREVIAZIONI ED ACRONIMI 4
PUNTO DI CONTATTO 5
CAPITOLO 1. INTRODUZIONE 5
1.1. SCOPO E CONTENUTI DEL PPIC 5
1.2. PERIODICITÀ (DURATA DEL CICLO DI PIANIFICAZIONE) 6
1.3. ATTUAZIONE DEL PPIC 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 (ASReM) 10
4.2.1.3 Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" 10
4.2.1.4. Uffici periferici del Ministero 11
4.2.1.5 Carabinieri per la tutela della Salute (N.A.S.) 11
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 12
4.2.2.3 Uffici periferici del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) 12
4.2.2.4 Corpo Forestale dello Stato 12
4.2.3 DIREZIONE AREA IV – POLITICHE TERRITORIALI, AMBIENTALI E DELLA CASA, MOBILITÀ ED INFRASTRUTTURE 12
4.2.3.1 Servizio valutazione, prevenzione e tutela dell'ambiente 12
4.2.3.2 L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Molise 13
CAPITOLO 5. PIANO DI INTERVENTO 13
5.1. ATTIVAZIONE DI UN SISTEMA DI COORDINAMENTO EFFICACE 14
5.2. IMPLEMENTAZIONE ED ACCESSIBILITÀ DEL SISTEMA INFORMATIVO SINSA 14
5.3. PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE SUL TERRITORIO REGIONALE 14
5.4. ATTIVAZIONE DI UN ORGANISMO DI ISPEZIONE ACCREDITATO IN CONFORMITÀ ALLE NORME INTERNAZIONALI 15
5.5. ATTUAZIONE DEL PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE COINVOLTO NEL PPIC 15
CAPITOLO 6. PIANO OPERATIVO 15
6.1. RUOLO DEI SOGGETTI CHE ATTUANO IL PIANO OPERATIVO 16
6.1.1. SERVIZIO REGIONALE 16
6.1.2. AZIENDA SANITARIA REGIONALE MOLISE (SIAN E SVET DEL DIP) 16
6.1.3. ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE" 16
6.2. GLI STRUMENTI DEL CONTROLLO UFFICIALE 16

6.3. CONTROLLO UFFICIALE NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE, LAVORAZIONE E DEPOSITO RICONOSCIUTI E REGISTRATI.... 17
6.3.1. INDIVIDUAZIONE DELLE STRUTTURE DA SOTTOPORRE A CONTROLLO 17
6.3.2. DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE DI CONTROLLO E RELATIVA MODULISTICA 18
6.3.3. CATEGORIZZAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI PER LIVELLI DI RISCHIO 19
6.3.4. PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE E DI AUDITING 19
6.3.5. ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E DI AUDITING 20
6.3.6. AUTOCONTROLLO 20
6.3.7. DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ 20
6.3.8. REPORTING 20
6.3.9. VERIFICA DELL'ATTIVITÀ 21
6.3.10. RIPROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ 21
6.4. PIANO DI CAMPIONAMENTO 21
6.4.1. STABILIMENTI DI PRODUZIONE ALIMENTI 23
6.4.2. VENDITA AL DETTAGLIO 24
CAPITOLO 7. COSTITUZIONE ED ACCREDITAMENTO DI UN ORGANISMO DI ISPEZIONE PER LA VERIFICA DEI SISTEMI DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI 24
CAPITOLO 8. DISPOSIZIONI FINALI 24
8.1. SERVIZIO REGIONALE 25
8.2. DIREZIONE GENERALE ASREM 25
8.3. COORDINATORE DELL'AREA DELLA PREVENZIONE ASREM 25
8.4. SVET E SIAN DELL'AREA DELLA PREVENZIONE ASREM 26

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 negli anni 2010 e 2011;
- categorizzazione del rischio delle unità di impresa alimentare RICONOSCIUTE;
- 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 ASReM 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.

ABBREVIAZIONI ED ACRONIMI

Di seguito viene fornito un elenco degli acronimi e delle abbreviazioni utilizzati nel presente documento.

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

UVAC Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari

OSA Operatore del settore alimentare

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:

Mauro Di Muzio – Direttore
Francesco Saverio Rossi – Responsabile Ufficio sicurezza alimentare
Paolo Silvestri – Responsabile Ufficio igiene zootecnica, benessere animale e farmaco veterinario
Pasquale Pizzuto – Responsabile Ufficio sanità animale
Michele Serago – Responsabile Ufficio Controllo acque e prodotti fitosanitari

Indirizzo: Via Toscana 9, 86100 Campobasso

E-mail: dg5smvsa@mail.regione.molise.it

Telefono: +39 0874 424667–71

Fax: +39 0874 424558/11

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

CAPITOLO 1. INTRODUZIONE

Il presente Piano Pluriennale Regionale Integrato (P.R.I.) dei controlli ufficiali 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 P.R.I., 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 PPIC

Il PPIC, 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 PPIC 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 PPIC sia triennale (2012-2014).

1.3. ATTUAZIONE DEL PPIC

Il PPIC 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 PPIC, 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 dei Direttori dei DIP ASReM, l'attuazione omogenea, coordinata ed unitaria della attività di controllo di tutti i servizi coinvolti nel presente PPIC 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 SINSA.
- monitorare efficacemente i rischi alimentari al fine di ridurre le contaminazioni chimiche 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 PPIC 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 disposizione 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 DSPVNSA 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 Piano.

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 per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

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 alla modifica della Costituzione avvenuta nel 2001 (legge costituzionale n. 3/2001), la sicurezza alimentare è divenuta materia le 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 (ASReM).

Vengono di seguito rappresentate 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 del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, ed in particolare al DSPVNSA, 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 **Direzione Generale di Sanità Pubblica Veterinaria, Alimenti e Nutrizione** si ritiene opportuno richiamare la competenza, ai sensi del Reg. CE n. 882/2004, a svolgere audit sulle attività effettuate dalle Regioni nelle materie che rientrano tra le sue competenze. Detto audit ha la finalità 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 svolti nell'ambito del contesto normativo disciplinato dal DPR. n. 112/1998, dalla Legge costituzionale n. 3/2001, dal DPR n. 129/2003, dalla Legge n. 131/2003.

Altri organismi direttamente afferenti al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 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 le Aziende Sanitarie Locali, con i DIP attraverso i competenti servizi SIAN e SVET. Gli uffici delle Regioni, di norma, svolgono le funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento e verifica, mentre le funzioni operative di controllo sulle

attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti e bevande sono svolte dalle Aziende Unità Sanitarie Locali (ASL).

Le ASL, istituite ai sensi della Legge 23 dicembre 1978, n. 833 e successive modifiche ed integrazione hanno competenza in materia di sanità animale e sicurezza alimentare e dette competenze vengono assicurate dai SIAN e dai tre SVET di Sanità animale (SVET–A), di Igiene degli Alimenti di origine animale (SVET–B), di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni zootecniche (SVET–C), afferenti al DIP.

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 DM 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 con lo stesso Istituto 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 verranno 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 cura:

- la redazione e stesura del Piano Pluriennale Integrato dei Controlli sugli Alimenti e la filiera agro–alimentare del Molise (PPIC), in collaborazione con i Servizi Medici e Veterinari del DIP ASReM e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale";
- la trasmissione del Piano al Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti del Ministero della Salute (DSPVNSA), ai Direttori del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria regionale, agli uffici territoriali della Regione Molise, al Laboratorio ufficiale;
- l'indirizzo ed il coordinamento dell'ASReM;
- il coordinamento delle attività previste dal PPIC;
- l'elaborazione e adozione dei piani regionali di controllo, opportunamente condivisi tra i Servizi Medici e Veterinari territoriali dell'ASReM;
- l'individuazione degli standard di funzionamento dei Servizi della ASReM (*es. procedure per lo svolgimento dei controlli, organizzazione interna, piani di formazione, ecc.)*;
- i compiti autorizzativi, di monitoraggio, supervisione e controllo sulle attività della ASReM;
- la collazione dei dati relativi ai controlli ufficiali dell'anno di riferimento trasmessi dai competenti DIP ASReM territoriali e la trasmissione del report annuale dei controlli effettuati al DSPVNSA del Ministero della Salute.

Nella TABELLA 1 e 2 DELL'ALLEGATO 3 è descritta l'attuale organizzazione del Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, come ratificato, da ultimo, dalla D.G.R. n. **670/2011**, e dalla declaratoria delle competenze di cui alle D.G.R. n. 328 del 21/04/2011, che recepisce la legge Regionale n. 10/2010, e successiva D.G.R. n. 667 del 11/08/2011, competente nell'ambito della Direzione Generale per la Salute in materia di sicurezza alimentare. Nella **TABELLA 2 DELL'ALLEGATO 3** sono riportati anche gli indirizzi aggiornati degli altri organismi territoriali interessati all'attività di controllo ufficiale di cui al presente Piano.

Si omette la descrizione dell'organizzazione dei DIP ASReM territoriali e la relativa dotazione organica in quanto, a seguito dell'emanazione della L.R. 26/11/2008, n. 34, che ha modificato la L.R. n. 9/2005 e approvato il Piano Sanitario Regionale 2008–2010 (PSR), sono state abolite le quattro zone territoriali.

Ai sensi dell'art. 5 della L.R. 9/2005, come modificato dalla L.R. n. 34/2008, e dell'art. 10 della stessa L.R. n. 34/2008, la Regione è tenuta ad emanare direttive sulla riorganizzazione dell'ASReM. Lo stesso PSR prevede il

passaggio ad un unico DIP. L'assetto organizzativo dell'ASReM e di conseguenza delle strutture competenti in materia di prevenzione sono tuttora in fase di definizione.

Pertanto, nelle more di tale definizione, ai fini del presente piano, si continuerà a fare riferimento ai quattro DIP delle ex ASL, cosi come descritti nella **TABELLA 2 dell'ALLEGATO 3**.

4.2.1.2 Azienda Sanitaria Regionale Molise (ASReM)

Con l'entrata in vigore della L.R. n. 9 del 1° aprile 2005, è stata costituita un'unica Azienda Sanitaria Regionale del Molise (ASReM), attraverso la quale la Regione assicura i livelli essenziali di assistenza (LEA). In essa sono confluite, a costituire quattro zone territoriali, le quattro 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'ASReM è l'organizzazione dipartimentale avente lo scopo di garantire il coordinamento tra le attività territoriali e ospedaliere. In particolare, al Dipartimento della Prevenzione (DIP), compete garantire i livelli essenziali di assistenza nel campo della macroarea dell'Assistenza sanitaria collettiva negli ambienti di vita e di lavoro.

A seguito dell'emanazione della L.R. 26 novembre 2008, n. 34, che ha modificato la L.R. n. 9/2005 e approvato il Piano Sanitario Regionale 2008–2010 (PSR), sono state abolite le quattro zone territoriali. Ai sensi dell'art. 5 della L.R. n. 9/2005, come modificato dalla L.R. n. 34/2008 e dell'art. 10 della stessa L.R. n. 34/2008, la Regione è tenuta ad emanare direttive sulla riorganizzazione dell'ASReM. Lo stesso PSR prevede il passaggio ad un unico DIP. L'assetto organizzativo dell'ASReM e di conseguenza delle strutture competenti in materia di prevenzione è tuttora in fase di definizione. Pertanto, nelle more di tale definizione, ai fini del presente piano, si continuerà a fare riferimento ai quattro DIP delle ex ASL.

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.

L'Istituto offre al mercato nazionale, europeo ed internazionale servizi di alto valore aggiunto ed elevato contenuto di conoscenza e innovazione nei settori della Sanità animale, della Sanità Pubblica veterinaria e della tutela dell'ambiente. I suoi principali compiti istituzionali sono:

- la ricerca sperimentale sulla eziologia e la patogenesi delle malattie infettive e diffusive 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;
- 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 (SINAL) nel 1995, continuamente aggiornato, in conformità ai criteri stabiliti dalla norma ISO/IEC 17025.

L'IZS A&M ha accreditato 258 prove pari a 247 procedure diagnostiche nel campo del controllo di alimenti destinati al consumo umano, controllo di alimenti destinati agli animali, sanità animale, qualità delle acque dolci e di mare.

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, virologiche. Relativamente alle attività di formazione, la qualità dei servizi è garantita dalla certificazione secondo la norma ISO 9001:2000, 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 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.

L'IZS A&M, 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. Poiché, ai sensi dell'articolo 12 del Reg. 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 ASReM.

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 ASReM. Il laboratorio dell'Agenzia svolge:

- le funzioni di supporto tecnico specialistico nei confronti dell'ASReM 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.

In particolare, con 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.

Per quanto attiene il presente Piano, si richiama quanto già esposto all'ultimo capoverso del punto 4.2.1.3. a proposito delle analisi per il controllo ufficiale.

CAPITOLO 5. PIANO DI INTERVENTO

Per perseguire gli obiettivi generali e specifici indicati al **CAPITOLO 2** del presente PPIC 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 dei 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. implementare e rendere accessibile il sistema informativo SINSA;
3. pianificare le attività di sorveglianza e di controllo ufficiale sull'intero territorio regionale;
4. Sviluppare un organismo di ispezione accreditato in conformità alle norme internazionali per garantire l'applicazione omogenea ed uniforme delle attività di intervento in conformità alle norme vigenti sul controllo ufficiale;
5. attuare un piano di formazione di tutto il personale coinvolto nel PPIC, quale strumento di continuo miglioramento del sistema dei controlli.

Nei paragrafi seguenti verranno descritti i criteri di carattere per le attività sopra descritte.

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 ASReM 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. IMPLEMENTAZIONE ED ACCESSIBILITÀ DEL SISTEMA INFORMATIVO SINSA

L'attuale sistema informativo denominato SINSA, predisposto e gestito dall'IZS A&M, ha il compito di raccogliere elaborare e rendere accessibile le informazioni a tutti gli attori del sistema ai vari livelli operativi al fine di garantire e facilitare 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 catena 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 ASReM 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 (***Listeria monocytogenes*** *in* latticini, carne fresca suina, prodotti a base di carne suina) ***Salmonella*** **spp.** in prodotti Ready to eat (alimento pronto per il consumo) (RTE) a base di carne suina, uova, carne fresca di pollo e di bovino, molluschi bivalvi, ***Campylobacter*** **spp.** in carne fresca di bovino, ***Escherichia coli*** **O157** *in* carne fresca e preparazioni di carne, ***Yersinia enterocolitica*** in prodotto a base di latte);
3. **CHIMICA** (additivi alimentari non autorizzati in insaccati freschi e formaggi – micotossine in prodotti lattiero–caseari, metalli pesanti in pesci, crostacei e molluschi

Di conseguenza, le matrici e gli alimenti bersaglio della sorveglianza sono i seguenti:

- ⇨ **SALMONELLA SPP.** in carne avicola, frutta e verdura fresche, insaccati freschi e stagionati, latte crudo, molluschi bivalvi, prodotti a base di carne pronti per il consumo, prodotti a base di latte, uova, mangimi;
- ⇨ **LISTERIA MONOCYTOGENES** in latte crudo, prodotti a base di latte, piatti pronti che supportano la crescita di *Listeria monocytogenes*, prodotti a base di carne pronti per il consumo, prodotti ittici trasformati pronti per il consumo;
- ⇨ **CAMPYLOBACTER SPP.** in prodotti vegetali di IV gamma, molluschi bivalvi, latte crudo;

- ESCHERICHIA COLI in frutta e verdura, latte crudo;
- RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI in alimenti di origine vegetale quali frutta, verdura, cereali destinati alle attività molitorie;
- MICOTOSSINE in noci e prodotti simili, frutta secca (*pistacchi, nocciole, mandorle, noccioline, fichi secchi*), spezie, mangimi, cereali destinati alle attività molitorie, vino, prodotti a base di carne (*salati stagionati*);
- METALLI PESANTI in prodotti ittici e altri prodotti della pesca, molluschi bivalvi, prodotti vegetali freschi;
- IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA) in prodotti ittici ed altri prodotti della pesca, molluschi bivalvi, olio di oliva;
- SOSTANZE ANTIBATTERICHE (antibiotici e chemioterapici) in miele, carni fresche;
- CONTAMINAZIONE DA NITRATI D'ORIGINE AGRICOLA in vegetali;
- TRATTAMENTI CON RAGGI GAMMA in spezie;

La programmazione dei campionamenti sarà effettuata sulla base dei pericoli sopra descritti, ed è riportata in dettaglio nel CAPITOLO 6 (PIANO OPERATIVO).

5.4. ATTIVAZIONE DI UN ORGANISMO DI ISPEZIONE ACCREDITATO IN CONFORMITÀ ALLE NORME INTERNAZIONALI.

In osservanza al Regolamento CE n. 882/2004 dovrà essere attivato e reso operativo un organismo di controllo regionale, possibilmente accreditato in conformità alla norma ISO/IEC 17020 (*Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di Organismi che effettuano attività di ispezione*) che svolgerà attività di auditing secondo le linee guida che saranno elaborate e ratificate con apposito atto giuntale.

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;
- la verifica della conformità a criteri di funzionamento derivati da norme riconosciute a livello internazionale e, quindi, il mutuo riconoscimento dei propri servizi ispettivi;
- la capacità di giudizio TECNICO sulle attività degli enti sottoposti ad ispezione;
- la competenza TECNICA delle persone che ne faranno parte, attraverso la regolamentazione dei requisiti richiesti e dei criteri per assicurare l'aggiornamento dell'addestramento del personale.

5.5. ATTUAZIONE DEL PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE COINVOLTO NEL PPIC

Sulla base dei principi sanciti dalla normativa comunitaria ed, in particolare, il Reg. 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 ASReM, in corso di espletamento ed ultimazione.

CAPITOLO 6. PIANO OPERATIVO

Il presente capitolo descrive le modalità operative di esecuzione del Piano Pluriennale Regionale Integrato dei 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 pluriennale (inizio anno 2012) per il controllo del rischio alimentare sul territorio regionale da programmare sulla base della categorizzazione delle imprese alimentari 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 e i Servizi territoriali;
- alimentazione del sistema informativo SINSA (inserimento risultati audit dell'organismo regionale d'ispezione);
- attività di auditing sui SIAN e SVET dei DIP ASReM del sistema di controllo 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 quando 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 auditing sulle unità di impresa alimentare riconosciute e registrate;
- conferimento campioni al laboratorio di analisi;
- alimentazione del sistema informativo SINSA 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 SINSA;
- collaborazione con la Regione per la valutazione del rischio e per le attività di formazione 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, in **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.

È il caso di ricordare che due sono le tipologie di audit previste nel "pacchetto igiene":

1. gli audit sulle Autorità competenti, effettuati ai sensi del Reg. CE n. 882/2004, art. 4, comma 6: "*Le autorità competenti procedono a audit interni o possono far eseguire audit esterni ... per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del presente regolamento*";
2. gli audit di buone prassi igieniche e procedure basate su l'Analisi dei pericoli e punti di controllo critici (HACCP), effettuati sugli operatori del settore alimentare ai sensi dell'articolo 10 del Reg. CE n. 882/2004 e dell'articolo 4 del Reg. CE n. 854/04.

Gli audit di buone prassi igieniche verificano la corretta predisposizione, applicazione e documentazione delle procedure per quanto riguarda almeno i seguenti prerequisiti:

- **a)** controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- **b)** concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- **c)** igiene pre–operativa, operativa e post–operativa;
- **d)** igiene personale;
- **e)** formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;
- **f)** lotta contro i parassiti;
- **g)** qualità delle acque;
- **h)** controllo della temperatura;
- **i)** controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e la documentazione di accompagnamento.

Gli audit sul sistema HACCP mirano a verificare che le relative procedure siano correttamente predisposte, applicate e documentate da parte degli operatori del settore alimentare e, in particolare, che garantiscano, nella misura del possibile, che i prodotti di origine animale:

- **a)** sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria;
- **b)** sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- **c)** non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

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 ASReM 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, così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE n. 882/2004 e dall'art. 2 del Reg. CE n. 854/2004 e descritti puntualmente nelle linee guida ministeriali del 31 maggio 2007 come riportato nella tabella in allegato 8, estratta dalle già citate linee guida.

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 cadenze previste nel Piano regionale specifico emanato con la Circolare n. 2009/1 del 17 febbraio 2009 e successive modifiche ed integrazioni (*vedi addendum di emanazione ministeriale*). 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 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 ASReM 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 4 – **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;
- ALLEGATO 5 – **Check list di verifica delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale**
  si precisa che detto allegato è stato aggiornato a seguito dell'emanazione dell'articolo 48 della Legge 4 giugno 2010, n. 96, che ha trasferito la competenza relativa sia al riconoscimento che alle verifiche ispettive delle navi officina in capo al Ministero della Salute.
- ALLEGATO 7: **Controllo della protezione degli animali durante la macellazione**
- ALLEGATO 7/A: **struttura di macellazione**
- ALLEGATO 7/B: **macello carni rosse**
- ALLEGATO 7/C: **avicunicoli**
  Tale allegato è stato aggiornato e modificato in conformità alle indicazioni ministeriali relative al PNBA di cui alla nota n. 13029-P del 13/07/2010 ed, in merito, il Servizio regionale, con propria nota n. 13243/11 del 14/10/2011 avente per oggetto "Piano Nazionale Benessere Animale – verifica controlli e problematicità. Comunicazione" inviata ai competenti SVET dei DIP ASReM, ha precisato che la verifica del benessere animale sia per il trasporto (solo per i controlli degli animali che arrivano allo stabilimento di macellazione), sia durante l'abbattimento al macello deve essere effettuata dal veterinario ispettore dello stabilimento di macellazione utilizzando le apposite check list facenti parte del PNBA di cui una relativa alla verifica dei requisiti di carattere generale della struttura , degli impianti e delle attrezzature del mattatoio da effettuarsi almeno una volta all'anno; le altre due (settore avicunicolo e carni rosse) da effettuarsi ogni volta che il veterinario ispettore si trovi a dover controllare la prima fase della macellazione, ricordando, nel contempo, che detta attività rientra nei c.d. L.E.A. e pertanto soggetta a valutazione ministeriale.
- ALLEGATO 9 – **Audit per la valutazione del piano di autocontrollo (HACCP) e GMP**
  Tale allegato è stato aggiornato e modificato.
- 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**
  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 Reg. 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 ASReM 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'ASReM sulla base dei criteri proposti in **ALLEGATO 12** e raccolti nel sistema informativo SINSA.

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 ASReM nelle unità di impresa alimentare riconosciuti e registrati dovranno invece tenere conto dei seguenti elementi:

a. particolari piani e programmi comunitari e nazionali;
b. attività svolte prevalentemente sul territorio;
c. strategie individuate dai Servizi Dipartimentali della ASReM;
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;
i. particolari problematiche emergenti.

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;
- dal Reg. CE n. 852/2004;
- dal Reg. CE n. 853/2004;
- dal Reg. CE n. 1774/2002 (abrogato e sostituito dal Reg. CE n. 1069/2009);

ed inoltre, attraverso lo strumento 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 autorità, *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 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 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 SINSA è in grado di poter raccogliere i dati sull'attività di controllo ufficiale effettuata dai Servizi ASReM negli stabilimenti di produzione alimenti 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 piano regionale pluriennale dei controlli da parte del DIP ASReM (SIAN e SVET) dovranno essere rendicontate, da parte dei rispettivi Responsabili del Servizio ASReM competenti, utilizzando le schede **(ALLEGATO 11/A E 11/B)** all'uopo predisposte, con periodicità annuale, ed inviate, unitamente ad una relazione finale, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, al Servizio Regionale, che procederà alla loro aggregazione e successivo invio al Ministero della Salute.

6.3.9. VERIFICA DELL'ATTIVITÀ

Un altro principio fondamentale, alla base del presente Piano, 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 definito al sopra citato punto 5.4.

Tali audit hanno l'obiettivo di verificare la corretta applicazione del P.R.I. ed in particolare:

a) l'efficienza della struttura organizzativa dei Servizi, ivi compreso le procedure di aggiornamento del personale;
b) il grado di recepimento e di attuazione delle direttive 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 e nazionali;
- attività svolte prevalentemente sul territorio;
- strategie individuate dai SIAN E SVET DIP ASReM;
- particolari problematiche emergenti;
- dati sulle attività produttive (Registrate e Riconosciute) presenti sul territorio della ASReM e loro distribuzione per settore produttivo;
- concentrazione di imprese inserite in categorie ad alto rischio;
- dati sugli stati di allerta;
- particolari problematiche emergenti.

6.3.10. RIPROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ

Al termine del periodo di validità del presente piano e, comunque, entro la fine dell'anno 2012, 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:

- 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 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 sia chimica che microbiologica e nell'ambiente di lavorazione e 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 stafilococciche	E. coli	istamina	Enterobatteri	Carica batterica	Campylobacter termofili	Clostridium perfringens	Yersinia spp.	Clostridi Solfito-riduttori
1.2. Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di listeria monocytogenes (1)	NO filiera latte e prodotti a base di latte	X										
1.3. Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di listeria monocytogenes (1)	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 carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Filiera carni rosse		X		X		X	X	X	X	X	X
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 (2)	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 da effettuarsi ai sensi del Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. per la ricerca dei criteri di sicurezza alimentare devono essere eseguiti su alimenti pronti per essere immessi sul mercato presso gli stabilimenti di produzione e dovranno essere suddivisi tra i competenti DIP ASReM 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 carcasse 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 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*** nonché <u>TAMPONI SUPERFICIALI</u> 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.**

2. negli stabilimenti che effettuano lavorazione di **alimenti di origine animale NON pronti al consumo e alimenti NON di origine animale** si provvederà al prelievo di **1 (UNO)** solo campione di prodotto alla fine del processo di lavorazione per la ricerca dei contaminanti (*metalli pesanti, idrocarburi policiclici aromatici, antiparassitari, micotossine, nitrati, pesticidi e residui di prodotti fitosanitari*);

3. negli stabilimenti industriali che producono **mangimi**, ad integrazione di quanto previsto dal PNAA regionale emanato con la Circolare n. 2009/1 del 17 febbraio 2009 e successive modifiche ed integrazioni (addendum), si provvederà al prelievo di **1 (UNO)** un solo campione per la ricerca di: Salmonella, micotossine (*aflatossine e zearalenone*), coccidiostatici. Il campione andrà prelevato su una partita di prodotto finito significativa della produzione dello stabilimento per quantità medie prodotte e per livello di rischio;
4. negli stabilimenti che producono **miele** si provvederà al prelievo di **1 (UNO)** solo campione per la ricerca di antibiotici e chemioterapici.

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 e microbiologico.

Le attività di campionamento (**INDAGINE CONOSCITIVA**) saranno svolte con il prelievo di **1 (una)** sola aliquota campionaria per le categorie di alimenti e per la ricerca delle sostanze cosi come di seguito specificato.

1. Formaggi a pasta filata – ricerca di **Salmonella spp, Listeria monocytogenes;**
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;**
4. Prodotti a base di carne suina (insaccati, prosciutti) – ricerca di **Listeria monocytogenes, Salmonella spp, Micotossine (ocratossina A);**
5. LATTE CRUDO da DISTRIBUTORI AUTOMATICI – ricerca di **Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Escherichia coli O157, Campilobacter, 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. Frutta secca – ricerca di Micotossine (aflatossine)
7. Spezie – ricerca di Micotossine (aflatossine)
8. Prodotti vegetali di IV gamma – ricerca di Campylobacter, Salmonella e Listeria monocytogenes.

Le autorità competenti del DIP ASReM territoriali (SVET e SIAN), sulla base del numero delle attività registrate per le tipologie di attività sopra descritte, dei volumi commerciali nonchè 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 un numero di campioni microbiologici e chimici **CONGRUO** da prelevare sulle matrici alimentari. Ai fini della rappresentatività statistica è opportuno che vengano effettuati n. **300** campioni per la ricerca di contaminanti microbiologici e n. **60** campioni per la ricerca di contaminanti chimici. L'esecuzione ed il conferimento dei campioni sarà a cura dei DIP della ASReM, l'esecuzione degli esami di laboratorio sarà a cura dell'IZS A&M. I risultati ottenuti andranno ad alimentare il sistema informativo SINSA.

CAPITOLO 7. COSTITUZIONE ED ACCREDITAMENTO DI UN ORGANISMO DI ISPEZIONE PER LA VERIFICA DEI SISTEMI DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI

La costituzione (criteri di reclutamento, organizzazione, composizione e modalità operative) nonché l'accreditamento dell'organismo di ispezione regionale per la verifica dei sistemi di controllo degli alimenti nella Regione Molise con compiti e finalità cosi come descritti al sopra richiamato punto **5.4.** sarà oggetto di specifico provvedimento da parte del Direttore del Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare da ratificarsi entro il primo trimestre dell'anno 2012.

CAPITOLO 8. 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 ASReM, ai sensi della normativa sopra richiamata, si elencano di seguito le competenze specifiche del Servizio regionale e delle strutture dell'ASREM ed i relativi **OBIETTIVI PRIORITARI** che dovranno essere raggiunti per l'anno 2012 ai fini dell'attuazione del presente Piano.

8.1. SERVIZIO REGIONALE

Predisposizione di un programma di audit da parte dell'organismo di ispezione sulle A.C. ASReM regionali, da ratificarsi con apposito atto del Direttore del Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, di concerto con l'IZS A&M, nel quale saranno indicati i criteri di reclutamento del personale, organizzazione, composizione, modalità operative, nonché le strutture oggetto di audit. Entro il primo trimestre del 2012 verrà predisposto il calendario e verranno definite le relative procedure.

8.2. DIREZIONE GENERALE ASREM

Anche in attuazione di quanto previsto dal Piano Operativo di cui al DCA n. 80/2011, la Direzione dell'ASReM 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. Prevedere corsi di formazione specifica per il personale amministrativo addetto all'uso dei supporti tecnologici nonché corsi di aggiornamento per il personale tecnico incaricato dei controlli ufficiali.

8.3. COORDINATORE DELL'AREA DELLA PREVENZIONE ASREM

Redazione e stesura, di concerto con i Direttori UOC delle diverse sedi ASReM, 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 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 in ambito territoriale;
3. programmi di **Audit** sulle unità di impresa alimentare registrate e riconosciute da parte del SIAN e SVET nella misura del **20%** del numero complessivo di strutture riconosciute presenti in ciascun ambito territoriale e di almeno 1 audit per ciascuna tipologia di attività presente in ciascun ambito territoriale, privilegiando quelle che, a giudizio dell'A.C., sono più a rischio.

Il Coordinatore è tenuto, inoltre, ad assicurare mediante un coordinamento efficace ed efficiente con i Responsabili di UOC delle diverse sedi territoriali, l'espletamento delle attività di campionamento (*almeno il 95% dei campioni programmati a livello regionale*) che rientrano nei c.d. L.E.A. (*vedi Piano Nazionale Residui e Piano nazionale Alimentazione Animale, etc.*) soggetti a valutazione ministeriale, taluni con peso vincolante (*vedi nota n. 12500/11 del 28/09/2011 avente per oggetto "Piano regionale Alimentazione Animale anno 2011 – Comunicazione"*, nonché l'ultimazione, entro la fine dell'anno 2011 (o al massimo entro la fine del primo trimestre 2012) dell'inserimento di tutti i dati relativi alle unità di impresa alimentare registrate nei quattro ambiti territoriali ASReM (*vedi nota n. 12044/11 del 19/09/2011 avente per oggetto "Trasmissione risultanze verbale riunione del giorno 09/09/2011"*).

8.4. SVET E SIAN DELL'AREA DELLA PREVENZIONE ASReM

SVeT:

1. Riclassificazione, da effettuarsi entro la fine dell'anno 2012, di tutte le unità di impresa alimentare riconosciute già categorizzate nell'anno 2010 e categorizzazione del rischio per le attività riconosciute ex novo nel corso dell'anno 2012;
2. Obbligo dell'utilizzo della modulistica informatizzata già predisposta a cura dell'IZS 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 SINSA;
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%** per ambito territoriale, tra le attività ricomprese nella Sezione 6 dell'Allegato A, del D.Lgs. n. 194/2008 e s.m.i di competenza del SIAN
2. Obbligo dell'utilizzo della modulistica informatizzata già predisposta a cura dell'IZS 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 SINSA;
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/B** al presente documento.

Si precisa infine che:

→ per quanto riguarda la modulistica (Check list) da utilizzare nell'ambito del presente PPIC 2012–2014 bisogna fare riferimento a quella allegata al presente documento e, laddove mancante, utilizzare quelle ratificate 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;

→ l'erogazione della produttività 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 che vengono valutati anche in base al criterio della tempistica da rispettare per la trasmissione degli stessi al Ministero della Salute.

ELENCO ALLEGATI:

Allegato 1	Piani settoriali specifici
Allegato 2	Norme vigenti di riferimento
Allegato 3	Autorità regionali e locali competenti in materia di sicurezza alimentare (organizzazione e dotazione organica/indirizzi)
Allegato 4	Check list di controllo per le unità di impresa alimentare registrate
Allegato 5	Check list di verifica delle condizioni igienico-funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale
Allegato 6	Check list di verifica della corretta gestione dei sottoprodotti e dei materiali specifici a rischio (MSR)
Allegato 7	Check list di controllo della protezione degli animali durante la macellazione
Allegato 7/A	Check list di controllo struttura di macellazione
Allegato 7/B	Check list di controllo nei macelli a carni rosse
Allegato 7/C	Check list di controllo nei macelli avicunicoli
Allegato 8	Metodi e tecniche del controllo ufficiale
Allegato 9	Check list di Audit per la valutazione del piano di autocontrollo (HACCP) e delle GMP
Allegato 10	Quadro riassuntivo delle attività da svolgere negli impianti riconosciuti di produzione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale
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 12	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)
Allegato 13	Fac–simile verbale di campionamento
Allegato 14	Fac–simile verbale di campionamento (criteri di sicurezza alimentare secondo il Reg. CE/2073/2005)
Allegato 15	Fac–simile verbale di campionamento (criteri di igiene del processo e carcasse secondo il Reg. CE/2073/2005)
Allegato 16	Fac-simile Rapporto Audit

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

PIANI SPECIFICI SETTORIALI

- 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 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
- Controllo sul benessere degli Animali durante il trasporto e la macellazione
- Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria 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 sorveglianza sanitaria e ambientale degli effetti dei prodotti fitosanitari
- Piano di controllo sull'impiego dei prodotti fitosanitari
- Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Vigilanza sugli integratori alimentari
- Vigilanza sull'etichettatura e sull'etichettatura nutrizionale
- Controllo delle acque minerali
- Piano di controllo residui PCB, diossine e contaminanti ambientali nei prodotti vegetali
- 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. 178/2002 del 28 gennaio 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
- **Regolamento CE n. 1774/2002 del 03 ottobre 2002**, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano *(**Abrogato** dal Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002- regolamento sui sottoprodotti di origine animale)*
- **Direttiva 2002/99/CE del 16 dicembre 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*
- **Direttiva 2003/99/CE del 17 novembre 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 aprile 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*
- **Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004** e successive modifiche ed integrazioni sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento CE n. 853/2004 del 29 aprile 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 aprile 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 aprile 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 gennaio 2005** che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
- **Regolamento CE n. 2073/2005 del 15 novembre 2005** e successive modifiche sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- **Regolamento CE n. 2074/2005 del 5 dicembre 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 dicembre 2005** e successive modifiche che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
- **Regolamento CE n. 2076/2005 del 5 dicembre 2005** che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti CE n. 853/2004, CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004 e che modifica i regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004
- **Regolamento CE n. 152/2009 della Commissione del 27 gennaio 2009 che fissa i metodi di campionamento ed analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali**
- **Regolamento (CE) 25 febbraio 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;
- **Decisione n. 2006/677/CE del 29 settembre 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 novembre 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 maggio 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 luglio 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 aprile 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"

NORMATIVA NAZIONALE

- **Decreto legislativo 27 maggio 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 aprile 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 aprile 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 26 Luglio 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 Novembre 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 febbraio 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 novembre 2008, n. 194 recante** "*Disciplina delle modalità di finanziamento dei Controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento CE n. 882/2004*"
- **Decreto Legislativo 14 settembre 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 dicembre 2008 recante** "*Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana*"
- **Ordinanza 29 gennaio 2010 recante** "*Misure urgenti in merito alla tutela della salute del consumatore con riguardo al settore della ristorazione*"
- **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 gennaio 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*"

Oltre alle sopra menzionate norme nazionali, si fa riferimento ai seguenti Accordi e Intese sanciti in sede di Conferenza tra lo Stato e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano:

- **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*
- **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*

NORMATIVA REGIONALE

- **D.G.R. n. 1510 del 30 novembre 2004 avente per oggetto** "Linee guida concernenti l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione Europea recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano e procedure per il riconoscimento degli impianti e degli stabilimenti"

- **Legge Regionale n. 9 del 1 aprile 2005 avente per oggetto** "Riordino del Servizio sanitario regionale"

- **D.G.R. n. 504 del 21 aprile 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 settembre 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 febbraio 2007, confermata con DGR n. 1307 del 12 novembre 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 aprile 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"

- **Deliberazione del Consiglio regionale 9 luglio 2008, n. 190 avente per oggetto** " Piano Sanitario Regionale 2008–2010"

- **D.G.R. n. 920 del 1 agosto 2008 avente per oggetto** "Atto di organizzazione delle Strutture della Giunta Regionale – Provvedimenti"

- **D.G.R. n. 932 del 19 settembre 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 novembre 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 luglio 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 marzo 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 giugno 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. 17 del 01 febbraio 2011, Intesa concernente** «Modifica all'Intesa del 15 dicembre 2005 (repertorio atti 2395) recante "Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano"» del 13 novembre 2008 (Rep. Atti n. 204/CSR) recepita con D.G.R. n. 960 del 22 settembre 2009. Linee Guida regionali
- **D.G.R. n. 328 del 21 Aprile 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 Agosto 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 Agosto 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 settembre 2011 avente per oggetto** "Adozione Programma operativo 2011–2012 (ex art. 13, comma 14, Patto per la Salute del 3 dicembre 2009)

DOCUMENTI DI CONSULTAZIONE

European Commission

Guidance document on official controls, under Regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs

Guidance document on implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs

Guidance document on implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin

Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses

Codex Alimentarius

Guidelines for the Validation of Food SafetyY Control Measures – CAC/GL 69 – 2008

Ministero della Salute

Relazione Annuale al PNI – 2010

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

Ufficio 001
Piano Regionale per la Prevenzione
Responsabile dell'Ufficio dr. PAOLITTO Ermanno
☎ **0874 424514**
@ **paolitto.ermanno@.regione.molise.it**

- Piani regionale della Prevenzione: attività di indirizzo e coordinamento, gestione delle risorse, certificazioni, rapporti con il CCM
- Registro tumori
- Malattie rare
- Capitoli di bilancio di competenza del Servizio

- Indirizzo e coordinamento in materia trasfusionale, Piano Sanitario Nazionale e Regionale del sangue, plasma e derivati
- Tariffari regionali delle prestazioni sanitarie di competenza del Servizio

Ufficio 002
Profilassi sanitaria
Responsabile dell'Ufficio dr. CIANFAGNA Giovanni
☎ **0874 424616**
@ **cianfagna.giovanni@.regione.molise.it**

- Protezione civile ed emergenze sanitarie, Unità di crisi regionale – settore sanità
- Profilassi internazionale delle malattie infettive
- Malattie infettive e diffusive (AIDS, epatiti, Pandemia influenzale, etc.)
- Medicina legale e polizia mortuaria

- Medicina dello sport
- Igiene ambientale
- Rapporti con gli organi di governo centrale (Ministeri, Conferenza Stato-Regioni)
- Comunicazione istituzionale. Atti ufficiali del servizio, pagina web

Ufficio 003
Igiene pubblica
Responsabile dell'Ufficio d.ssa BAGNOLI Claudia
☎ **0874 424676676**
@ **bagnoli.claudia@mail.regione.molise.it**

- Interventi di prevenzione individuale e collettiva
- Profilassi vaccinale
- Malattie di rilevanza sociale (diabete, nefropatie, etc.)
- Osservatorio epidemiologico

- Informazione ed educazione alimentare e nutrizionale
- Produzione e commercio di cosmetici, prodotti di erboristeria ed altri d'uso personale, tatuaggi e piercieng

Ufficio 004
Prevenzione negli ambienti di lavoro
Responsabile dell'Ufficio d.ssa MASTRONARDI Daniela
☎ **(da definire)**
@ **mastronardi.daniela@mail.regione.molise.it**

- Vigilanza e prevenzione igienico - sanitaria negli ambienti di vita e di lavoro, medicina del lavoro
- Formazione ed educazione alla salute nei luoghi di lavoro
- Monitoraggio dei livelli essenziali di assistenza

- Sorveglianza sanitaria per l'utilizzo dei gas tossici
- 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

Ufficio 005
Sicurezza Alimentare
Responsabile dell'Ufficio dr. Rossi Francesco Saverio
☎ **0874 424662**
@ **rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it**

- 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
- Registrazione, riconoscimento comunitario, ispezione degli stabilimenti agro-alimentarie dei laboratori di analisi per gli alimenti

- Analisi del rischio alimentare, sistema di allerta alimentare, prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari
- Igiene e sicurezza degli alimenti per gli animali
- Rapporti con gli Enti sub-regionali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Agenzia Regionale per la protezione ambientale, Agenzia Regionale per la ricerca in Agricoltura)

Ufficio 006
Sanità Animale
Responsabile dell'Ufficio dr. PIZZUTO Pasquale
☎ **0874 424691**
@ **pizzuto.pasquale@.regione.molise.it**

- Sanità degli animali da reddito e della fauna selvatica, profilassi obbligatoria di stato
- Emergenze veterinarie
- Osservatorio epidemiologico veterinario
- Movimentazione del bestiame, fiere e mercati

Ufficio 007
Igiene Zootecnica, Benessere Animale, Farmaco Veterinario
Responsabile dell'Ufficio dr. SILVESTRI Paolo
☎ **0874 424672**
@ **silvestri.paolo@mail.regione.molise.it**

- Anagrafe del bestiame e degli allevamenti
- Controllo sul farmaco veterinario
- Prodotti opoterapici
- Riproduzione degli animali
- Benessere degli animali, randagismo, igiene veterinaria
- Attività libero-professionale dei medici veterinari e ambulatori veterinari

Ufficio 008
Controllo Acque e Prodotti fitosanitari
Responsabile dell'Ufficio dr. SERAGO Michele
☎ **(da definire)**
@ **serago.michele@mail.regione.molise.it**

- Controllo igienico–sanitario delle acque per il consumo umano
- Controllo igienico–sanitario delle acque per la molluschicoltura
- Controllo igienico–sanitario della produzione, conservazione, deposito, trasporto, distribuzione, utilizzo dei prodotti fitosanitari
- Acque termali, piscine ad uso natatorio

TABELLA 2

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

ENTE	INDIRIZZO	TELEFONO / FAX / E–MAIL
REGIONE		
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
AZIENDA SANITARIA REGIONALE DEL MOLISE		
Sede centrale	V.le Ugo Petrella 1 86100 Campobasso	0874.4091 - fax 0874.412190
Dipartimento di prevenzione – Agnone	Via Saulino 1 , 86081 Agnone IS	0865.722324 - fax 0865.79109–722395 vetaltomolise@virgilio.it
Dipartimento di Prevenzione – Campobasso	P.zza della Vittoria 14 86100 Campobasso	0874.409601–15; fax 0874.409618 prevenzioneasl3cb@virgilio.it
Dipartimento di Prevenzione – Isernia	Largo Cappuccini 1 86170 Isernia IS	0865.442570 - fax 0865.442603 prevenzioneis@asrem.org
Dipartimento di Prevenzione – Termoli	Via Del Molinello 1 86039 Termoli CB	0875.717288 - fax 0875.706431 servizioveterinario@asremtermoli.it

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE"		
Sede centrale	Via Campo Boario 64100 Teramo	0861.3321 - fax 0861.332251 webmaster@izs.it
Sezione di Campobasso	Via Garibaldi 155 86100 Campobasso	0874.311109 - fax 0874.311109 l.marino@izs.it
Sezione di Isernia	Contrada Breccelle s.n. 86170 Isernia	0865.410005 - fax 0865.414619 l.marino@izs.it
Sezione di Termoli	Viale Marinai d'Italia s.n. 86039 Termoli CB	0875.81343 - fax 0875.81343 n.barile@izs.it

CORPO FORESTALE DELLO STATO		
Coordinamento regionale	Via Tiberio, 95 86100 Campobasso	0874 63569/618232; coord.molise@corpoforestale.it
Coordinamento provinciale – Campobasso	Via Tiberio, 95 86100 Campobasso	087463569 - fax 0874618232 cp.campobasso@corpoforestale.it
Coordinamento provinciale – Isernia	V. Alighieri 1 86170 Isernia	0874:94166 - fax 0874:94166 cp.isernia@corpoforestale.it

AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE		
Sede centrale	Via D'amato 15 86100 Campobasso	0874.492600 -fax 0874.492644–5 dirgen@arpamolise.it
Dipartimento Campobasso	Viale U. Petrella 1 86100 Campobasso	0874.492660 - fax 0874.492670 campobasso.dip@arpamolise.it
Dipartimento Isernia	Via G. Berta 1 86170 Isernia	0865.26994 - fax 0865.414986 isernia.dip@arpamolise.it
Sezione Termoli	Via Corsica 99 86039 Termoli CB	0875.714703 - fax 0875.714711 termoli.sez@arpamolise.it

COMANDO CARABINIERI NAS	Via Pietrunto 17/B 86100 Campobasso	0874.94166 nas.campobasso@sanita.it

ISPETTORATO CENTRALE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	via Pianese 32 86100 Campobasso	0874.698751 - fax 0874.699227 icrf.campobasso@politicheagricole.it

PIF DI ANCONA	Corso Garibaldi 7 60121 Ancona	071.55341 - fax 071.52724; PIF.Ancona@sanita.it

PIF DI BARI	C.so De Tullio 1, Interno Porto 70124 Bari	080.5213208 - fax 080.5213894 PIF.Bari@sanita.it

PIF DI ROMA	c/o Aeroporto L. Da Vinci – Cargo City – Piazzale Caduti in Bosnia – 00050 – Fiumicino (RM)	06.65953756 PIF.fiumicino@sanita.it

USMAF DI PESCARA	Via C. Colombo n. 4 65156 Pescara	085.65923 - fax 085.4519306 USMA.Pescara@sanita.it

UVAC DI PESCARA	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 π Legale π 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 _____

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 ortofrutticoli, 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 a 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?				
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 arruginite 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 arruginite 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 colìo 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 arruginite 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 stessaapertura?				
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?				
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 a 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 colìo dal soffitto?				
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?				
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 arruginite 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 arruginite 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?				
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 arruginite 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 colìo 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?				
L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di prodotti da forno (biscotti, pizze o prodotti similari)?				
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 dimunuzione 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?				
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 a 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 vendita?				
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?				
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 preincarto?				
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 **prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati?**				
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 **molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?**				
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 **semiconserve**?				
Sono tenute a temperatura di refrigerazione?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita **baccalari**?				
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 **carni bovine**?				
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 **carni avicole**?				
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)?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita **carni congelate**?				
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 carni scongelate?				
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 **preparazioni di carne**?				
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 **prodotti DOP o IGP?**				
I prosciutti di Parma e San Daniele vengono venduti già affettati precedentemente dall'esercizio stesso?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita **uova**?				
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 **prodotti alimentari surgelati**?				
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 **prodotti alimentari congelati?**				
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 **formaggi e di altri prodotti a base di latte?**				
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. latti fermentati, formaggi altamente deperibili etc)				
Nell'esercizio viene venduto il **latte fresco?**				
Viene esposto o conservato tra +1° e +6°C?				
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 **pane?**				
Viene esposto in uno scomparto separato dagli altri alimenti?				
Viene esposto in confezione?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita **altri prodotti da forno?**				
Sono venduti solo in confezione o preincarto?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita **ortofrutticoli?**				
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 subìto un minimo di manipolazione nell'esercizio stesso? (Es. mondatura, lavaggio, sezionamento)				
Viene venduta **frutta secca?**				
Vengono venduti **prodotti ortofrutticoli confezionati di IV gamma?**				
Sono tenuti a temperatura di refrigerazione?				
Nell'esercizio vengono venduti **funghi freschi?**				
Vengono venduti anche **funghi non coltivati?**				
L'esercizio è in possesso della certificazione del micologo?				
Nell'esercizio viene venduto **miele?**				
Viene venduto in confezione originale?				
Nell'esercizio vengono venduti **olii vegetali?**				
Nell'esercizio vengono venduti **olii di oliva?**				
Vengono venduti in confezione integra originale in contenitori ermeticamente chiusi?				
Nell'esercizio vengono venduti **margarina e/o grassi idrogenati?**				
Sono venduti in confezioni orginali sigillati o ermeticamente chiusi?				
Nell'esercizio viene venduta **camomilla?**				
Viene venduta in confezione originale?				
Nell'esercizio vengono venduti **alcolici?** (Es. vino, birra etc)				
Il vino viene venduto sfuso su richiesta?				
Nell'esercizio vengono vendute anche **bibite analcoliche e acque minerali?**				
Le bibite vengono vendute anche sfuse su richiesta?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita **alimenti destinati ad una alimentazione particolare?**				
Si presentano tutti regolarmente confezionati?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di gastronomia?				

Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?				
Vengono mantenuti alla temperatura prevista?				
Nell'esercizio vengono posti in vendita **prodotti di pasticceria freschi?**				
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. 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?				
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 salubrità dei prodotti alimentari ?				

NOTE: _____

_____

_____

_____

_____

6. SERVIZI IGIENICI (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attività sopra descritte)

	SI	NO	N.A.	Commento
I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?				
Il numero dei servizi igienici è 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 è di tipo manuale?				
La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?				
Nel vano wc è 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 è priva di maniglia?				

Esistono porte a scomparsa?				
Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?				
Il ricambio d'aria è 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: _____

_____

_____

_____

_____

7. SPOGLIATOI (n.b. da utilizzare per tutte le tipologie di attività sopra descritte)	SI	NO	N.A.	Commento
Esiste un vano spogliatoio?				
Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?				
Il vano spogliatoio è 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 è rispettata?				

NOTE: _____

_____

_____

_____

_____

8. 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 sopravesti 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: _____

_____

_____

_____

_____

9. 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: _____

10. 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)				

11. 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				
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.	

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 dello stabilimento o suo delegato

_____

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

CHECK LIST DI VERIFICA DELLE CONDIZIONI IGIENICO-FUNZIONALI, DELL'IGIENE DELLA LAVORAZIONE E DEL PERSONALE

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 _____

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

RIFERIMENTO	N.	REQUISITI	C	NC	NA	COMMENTO
PARTE A	**AREA ESTERNA ALLO STABILIMENTO**					
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				
PARTE B	**AREA INTERNA ALLO STABILIMENTO – INFRASTRUTTURA**					
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		Lo schema, la progettazione, l'ubicazione delle strutture destinate agli alimenti devono:				
	6	• Consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione				
	7	• Evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea				
	8	• Assicurare degli spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene				
Allegato II, Capitolo I , 2b, 2c		Lo schema, la progettazione, l'ubicazione delle strutture destinate agli alimenti devono:				
	9	• 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				
	10	• Consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, la lotta contro gli animali infestanti				
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 **a temperatura controllata,** 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				
B1	**RETE FOGNARIA**					
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,				
B2	**Pavimenti** (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)					
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				
B3	**PARETI** (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)					
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				

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

RIFERIMENTO	N.	REQUISITI	C	NC	NA	COMMENTO
B4	**SOFFITTI, SUPERFICIE INTERNA DEL TETTO, ATTREZZATURE SOPRAELEVATE** (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)					
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				
	25	I soffitti devono essere puliti				
B5	**FINESTRE** (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)					
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				
B6	**PORTE** (locali dove gli alimenti sono preparati, trattati o processati)					
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				
B7	**ILLUMINAZIONE**					
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				
B8	**VENTILAZIONE**					
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 sono 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				
B9	**IMPIANTI PER IL LAVAGGIO DELLE MANI**					
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				
B10	**IMPIANTI PER IL LAVAGGIO DEGLI ALIMENTI**					
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				
B11	**ALTRE STRUTTURE**					
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
B12		**SUPERFICI, APPARECCHIATURE ED UTENSILI**				
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				
	52	• mantenute in buone condizioni				
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 de 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				
	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 adequate				
	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				
PARTE C		**REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI**				
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
C1	**IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI**					
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				
C2	**TRATTAMENTO TERMICO (alimenti in contenitori ermeticamente sigillati)**					
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				
Allegato II, Capitolo I, 2d	**78**	La temperatura deve essere controllata e, ove opportuno, registrata				
PARTE D	**TRASPORTO, CARICO E SCARICO**					
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.				
PARTE E	**SERVIZI**					
E1	**RIFORNIMENTO D'ACQUA**					
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		Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, :				
	91	• 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		Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi				
	94	• 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.				
E2	**SEVIZI IGIENICI**					
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				
E3	**SPOGLIATOI**					
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				
PARTE F	**ALTRO**					
F1	**IGIENE PERSONALE**					
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.				

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

RIFERIMENTO	N.	REQUISITI	C	NC	NA	COMMENTO
F2	**CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI E ANIMALI DOMESTICI**					
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				
F3	**RIFIUTI ALIMENTARI**					
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				

SEZIONE C - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE 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				
PARTE A	APPLICAZIONE DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE					
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.				
PARTE B	FORMA DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE					
Parte B, 5	**5**	Il marchio dev'essere leggibile e indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabile				
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				
PARTE C	METODO PER LA MARCHIATURA					
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. 853/2004

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
PARTE A	**TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO**					
Capitolo I, 1	**1**	Durante la raccolta e il trasporto, gli animali devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.				
PARTE B	**STALLE DI SOSTA**					
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 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				
PARTE C	**MACELLI**					
	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		Devono assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:				
	12	stordimento e dissanguamento;				
	13	per i suini, scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura				
	14	eviscerazione e successiva toletatura				
	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.				
	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	Adeguato sistema di drenaggio				
	31	Adeguata fornitura di acqua				
	32	Adeguati 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				
PARTE D	**IGIENE DEI MACELLI**					
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.				
Capitolo IV, 16		Dopo l'ispezione post mortem				
	56	• 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 magazzinaggio 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.				
PARTE E	MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO					
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 magazzinaggio				
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 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 E - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004

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
PARTE A		**REQUISITI RELATIVI AI LABORATORI DI SEZIONAMENTO**				
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				
PARTE B		**IGIENE DURANTE LE OPRAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO**				
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		Nel caso di carni disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura:				
	12	• 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				
PARTE C		**MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO**				
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
PARTE A	**TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO**					
Capitolo I, 1	1	Durante la raccolta e il trasporto, gli animali vivi devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.				
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.				
PARTE B	**REQUISITI RELATIVI AI MACELLI**					
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 toilettatura, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasse 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		Deve essere assicurata la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:				
	7	• stordimento e dissanguamento;				
	8	• spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura				
	9	• spedizioni delle carni;				
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.				
PARTE C	IGIENE DEI MACELLI					
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 carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola				
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**
PARTE A	**REQUISITI RELATIVI AI LABORATORI DI SEZIONAMENTO**					
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 11;				
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.				
PARTE B	**IGIENE DURANTE E DOPO LE OPRAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO**					
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 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		Nel caso di carni disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura:				
	13	• 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 magazzinaggio 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**
PARTE A	**GROSSA SELVAGGINA SELVATICA**					
A1	**MANIPOLAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA DI GROSSA**					
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 ammucchiare 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**	capi interi di selvaggina selvatica grossa non scuoiata prima dello scuoiamento devono essere immagazzinati e manipolati separatamente dagli altri prodotti alimentari e non congelati;				
A2	**IGIENE DURANTE IL SEZIONAMENTO E IL DISOSSO**					
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		Le carni sono disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura:				
	11	• se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione				
	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				
PART B	**PICCOLA SELVAGGINA SELVATICA**					
B1	**MANIPOLAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA PICCOLA**					
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**
B2		**IGIENE DURANTE E DOPO IL SEZIONAMENTO E IL DISOSSO**				
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**
PARTE A	**REQUISITI DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE**					
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				
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				
PARTE - B	**REQUISITI DELLE MATERIE PRIME**					
Capitolo II, 1		Le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate :				
	8	• 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**
PARTE C	IGIENE DURANTE E DOPO LA PRODUZIONE, ETICHETTATURA					
Capitolo III, 1	**14**	Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione				
		Le carni utilizzate:				
	15	• 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				
C1	PRODUZIONE DI CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE					
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		Qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere preparate:				
	21	• pollame: entro un periodo massimo di 3 giorni dalla macellazione				
	22	• animali diversi dal pollame: entro un periodo massimo di 6 giorni dalla macellazione				
	23	• carni bovine disossate ed imballate sotto vuoto: entro un periodo massimo di 15 giorni dalla macellazione degli animali				
Capitolo III, 2c		Immediatamente dopo la produzione, le carni macinate e preparazioni di carni devono essere:				
	24	• 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	PRODUZIONE ED UTILIZZAZIONE DI MSM PRODOTTE CON TECNICHE CHE NON ALTERANO LA STRUTTURA DELLE OSSA UTILIZZATE					
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		Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le MSM:				
	30	• 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 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	PRODUZIONE ED UTILIZZAZIONE DI MSM PRODOTTE CON TECNICHE DIVERSE					
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**
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**					
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				
PARTE C	**CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI**					
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						
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (LBM) – REQUISITI GENERALI ALLEGATO III, SEZIONE 7, CAPITOLI I, V, VI, VII, VIII						
RIFERIMENTO	**N.**	**REQUISITO**	**C**	**NC**	**NA**	**COMMENTO**
PARTE D	MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA					
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.				
PARTE E	ALTRI REQUISITI					
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

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI – CENTRI DI SPEDIZIONE E DI DEPURAZIONE ALLEGATO III, SEZIONE 7, CAPITOLO III, IV						
RIFERIMENTO	**N.**	**REQUISITO**	**C**	**NC**	**NA**	**COMMENTO**
PARTE A	**REQUISITI STRUTTURALI**					
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				
CapitoloIII, 3	**5**	Nei centri di depurazione, i bacini devono essere adatti al volume e al tipo di prodotto da depurare				
PARTE B	**REQUISITI DI IGIENE**					
B1	**REQUISITI PER I CENTRI DI DEPURAZIONE**					
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 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.				
		I molluschi devono essere depurati ininterrottamente per il periodo necessario affinché				
	9	• rispondono ai criteri microbiologici				
	10	• rispondono ai seguenti requisiti: ➢ devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale ➢ devono presentare reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare ➢ non devono contenere biotossine marine in quantità totali superiori ai limiti				
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				
B2	**REQUISITI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE**					
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: a) una zona di produzione di classe A; b) una zona di stabulazione; c) un centro di depurazione; d) un altro centro di spedizione				

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

PRODOTTI DELL 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**
PARTE A	**REQUISITI APPLICABILI DURANTE E DOPO LO SBARCO**					
A1	**REQUISITI GENERALI**					
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				
A2	**SCARICO E SBARCO DEI PRODOTTI DELLA PESCA**					
Capitolo II; 1a		Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca devono essere:				
	2	• costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare				
	3	• mantenute in buono stato di manutenzione e di pulizia				
Capitolo II; 1b		La contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco deve essere evitata, in particolare:				
	4	• effettuando lo scarico e lo sbarco rapidamente				
	5	• i prodotti della pesca devono essere posti immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura specificata alla parte M				
	6	• non devono essere utilizzate attrezzature né bisogna ricorrere a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca				
A3	**VENDITA ALL'ASTA E ALL'INGROSSO**					
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 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		Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca:				
	10	• 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				
PARTE B	**REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI**					
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 reimmesso 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 DELL 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				
PARTE C	**REQUISITI PER I PRODOTTI DALLA PESCA SEPARATI MECCANICAMENTE**					
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				
PARTE D	**REQUISITI PER L'OLIO DI PESCE DESTINATO AL CONSUMO UMANO**					
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 del presente regolamento				
	32	3. devono essere trasportate e immagazzinate fino alla trasformazione nel rispetto delle prescritte condizioni di igiene				
PARTE E	**REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI**					
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 DELL 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				
PARTE F	**REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI** (cottura di crostacei e di molluschi)					
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 prodottie				
	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				
PARTE G	**NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA**					
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: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae*				
Capitolo V, E	**48**	I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia Gempylidae, in particolare Ruvettus pretiosus e Lepidocybium flavobrunneum, 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 accanto a quello commune				
	49	Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli)				
PARTE H	**CONTROLLO VISIVO MIRANTI A INDIVIDUARE PARASSITI NEI PRODOTTI DELLA PESCA**					
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 DELL 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				
PARTE I	CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA					
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		Quando i prodotti della pesca sono confezionati a bordo delle navi il materiale di confezionamento:				
	60	• 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				
PARTE L	CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA					
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				
PARTE M	TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA					
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 ghiaccio in fusione				

SEZIONE P - REQUISITI SPECIFICI DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004						
PRODOTTI DELL 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
PARTE A	REQUISITI RELATIVI AI PRODOTTI LATTIERO–CASEARI E AI PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO					
A1	REQUISITI PER IL LATTE VACCINO CRUDO					
Capitolo I, parte II, B.3		Il latte crudo che arriva allo stabilimento di destinazione deve:				
	1	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 deui residui di antibiotici				
A2	REQUISITI DI TEMEPERATURA					
Capitolo II, parte I, 1 e2	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				
A3	REQUISITI PER IL TRATTAMENTO TERMICO					
Capitolo II, parte II Reg. 852/04, Allegato II, Capitolo XI	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				
	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 (almeno72°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 aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale test della fosfatasi alcalina				
	11	Il trattamento a temperatura ultra alta (UHT) è ottenuto mediante un trattamento: 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; 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.				

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	**Criteri per il latte vaccine crudo**					
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	CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO					
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	ETICHETTATURA					
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	**UOVA**					
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	**OVOPRODOTTI**					
B1	**REQUISITI PER GLI STABILIMENTI**					
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				
B2	**MATERIE PRIME DESTINATE ALLA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI**					
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 incrinate possono essere utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegni direttamente a uno stabilimento di trasformazione dove devono essere rotte al più presto				
Capitolo II, parte II, 2		Le uova liquide possono essere utilizzate come materia prima :				
	9	• se ottenute in uno stabilimento riconosciuto				
	10	• se ottenute nel rispetto dei requisiti di cui ai punti 12, 13, 14, 15, 16, 17, 21				
B3	**PRESCRIZIONI DI IGIENE PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI**					
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 incrinate 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**	È' vietato estrarre il contenuto delle uova mediante centrifugazione o schiacciatura delle uova o				
	18	È' 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				
B4	**CARATTERISTICHE ANALITICHE**					
Capitolo II, parte IV, 1	**24**	Il tenore di acido 3 OH–butirrico 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				
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				
B5	**ETICHETTATURA E MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE**					
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 dello stabilimento

_____

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 π Legale π 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 _____

GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MACELLO E SEZIONAMENTO)	**C**	**NC**	**NA**	**COMMENTO**
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?				

CONTROLLO D'IDENTITÀ (MACELLO)	**C**	**NC**	**NA**	**COMMENTO**
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 ?				

GESTIONE MSR (MACELLO E SEZIONAMENTO)	**C**	**NC**	**NA**	**COMMENTO**
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 residuata 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
Contenitori 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?				
• la procedura è adeguata ed efficace?				
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?				
• nelle vicinanze è disponibile almeno un lavabo e sterilizzatore?				
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?				
Le parti sotto sequestro:				
• non sono sottoposte a bollatura sanitaria				
• sono conservate in celle o zone separate da quelle in cui sono presenti carni destinate al consumo				
• sono rintracciabili e riconducibili al capo di origine				
• sono contrassegnate da cartellini riportanti: data di macellazione, numero di marca auricolare, numero progressivo di macellazione				
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?				
• viene archiviata una copia presso l'ufficio veterinario del macello?				
Ogni verbale riguarda esclusivamente i campioni effettuati nello stesso giorno in un unico impianto di macellazione?				
I campioni vengono sigillati e resi non manomissibili?				

SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA SULLE TSE (MACELLO)	C	NC	NA	COMMENTO
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.	

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 dello stabilimento

_____

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE

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)				
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;				
Tali dispositivi sono funzionanti				
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 sdrucciolevole 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.				
Nel macello si pratica lo stordimento degli animali mediante: → pistola a proiettile captivo				
→ elettronarcosi				
→ biossido di carbonio				
→ 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.				
STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO:				
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 viene registrato;				
Si tiene registrazione del numero di colpi utilizzati.				
STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI:				
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.				
STORDIMENTO CON BIOSSIDO DI CARBONIO:				
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.				
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 dello stabilimento o suo delegato

_____

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE

MACELLO 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 seguenteprocedura: _____ _____ 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 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.				

3. GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI NELLE STALLE DEL MACELLO	SI	NO	N.A.	Commento
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.				

4. IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO	SI	NO	N.A.	Commento
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 é pronto a operare fin dal momento in cui l'animale vi é 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.				

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).				
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.				

5. STORDIMENTO MEDIANTE PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO	SI	NO	N.A.	Commento
L'operatore addetto allo stordimento, impastoiamento, 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.....				

6. STORDIMENTO MEDIANTE ELETTRONARCOSI	SI	NO	N.A.	Commento
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.....				

7. STORDIMENTO MEDIANTE ESPOSIZIONE AL BIOSSIDO DI CARBONIO	SI	NO	N.A.	Commento
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.				
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.				

8. FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO	SI	NO	N.A.	Commento
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. 01 settembre 1998, n. 333)

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 dello stabilimento o suo delegato

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE

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).				

2. IDONEITA' DEL VEICOLO E DEI CONTENITORI	SI	NO	N.A.	Commento
Il mezzo di trasporto e/o le gabbie sono provvisti di: - chiusura per impedire la fuga degli animali;				
- una copertura che garantisce un'effettiva protezione contro le intemperie.				
Il pavimento delle gabbie è: ▪ abbastanza solido da resistere al peso degli animali;				
▪ non sdrucciolevole;				
▪ 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.				

3. SISTEMAZIONE DEGLI ANIMALI NEI CONTENITORI	SI	NO	N.A.	Commento
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 cm2/Kg (circa 14 conigli per gabbia, per gabbie da 5225 cm2); ▪ nel periodo invernale il limite non deve essere inferiore a 130 cm2/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.				

4. SCARICO DEGLI ANIMALI	SI	NO	N.A.	Commento
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 _____				

5. CONDIZIONI AMBIENTALI DI STABULAZIONE	SI	NO	N.A.	Commento
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 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.				

6. GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI	SI	NO	N.A.	Commento
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.				

7. SGABBIAMENTO ED APPENDIMENTO	SI	NO	N.A.	Commento
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.				

8. STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI	SI	NO	N.A.	Commento
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 é 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.				

9. IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO	SI	NO	N.A.	Commento
I volatili da cortile vengono dissanguati mediante iugulazione eseguita automaticamente				
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.				

10. FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO	SI	NO	N.A.	Commento
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. 01 settembre 1998, n. 333)

_____

_____

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 dello stabilimento 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 π Legale π 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				
Scadenzario libretti sanitari				
Autorizzazioni sanitarie	**SI**	**NO**	**N.A.**	**Commento**
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				
Documentazione disponibile				
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				
Documentazione disponibile				
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				
In caso di acque provenienti da pozzo				
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				
Documentazione disponibile				
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				
Documentazione disponibile				
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				
Documentazione disponibile				
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				
datata e firmata dal responsabile				
Documentazione disponibile				
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				
Autorizzazione alla stampa in proprio				
Stampe periodiche riassuntive del n° di etichette stampate				
Nomina del responsabile				

NOTE:

10. CONTROLLO MICROBIOLOGICO	SI	NO	N.A.	Commento
Documentazione disponibile				
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.				
Documentazione disponibile				
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				
Nel regolamento sono precisati				
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?				
Nel documento sono precisati				
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				
Nel documento sono precisati				
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

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

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 dello stabilimento o suo delegato

_____

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE ATTVITÀ 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 macellati	**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**			**Sempre**	**Sempre**	2/S	2/S	2/S	**Sempre**	Q	Q	A	T	T
	MEDIO										SET	SET	SET		SET	M	A	SEM	SEM
	BASSO										Q	Q	Q		T	T	A	A	A
SEZIONAMENTI CARNI ROSSE E BIANCHE	ALTO							2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S		Q	2/S		T	T
	MEDIO							SET	SET	SET	SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM
	BASSO							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		Q	2/S		T	T
	MEDIO							SET	SET	SET	SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM
	BASSO							Q	Q	Q	Q	Q	Q		T	Q		A	A

TRASFORMAZIONE CARNE IN PRODOTTI A BASE DI CARNE	ALTO							2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S		Q	2/S		T	T
	MEDIO							SET	SET	SET	SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM
	BASSO							Q	Q	Q	Q	Q	Q		T	Q		A	A
PRODOTTI DELLA PESCA (MERCATI ITTICI)	ALTO							2/S	2/S		2/S	2/S	2/S		Q	2/S		T	T
	MEDIO							SET	SET		SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM
	BASSO							Q	Q		Q	Q	Q		T	Q		A	A
PRODOTTI DELLA PESCA (TIPOLOGIE EX 1, 2 E 4) (*)	ALTO							2/S	2/S		2/S	2/S	2/S		Q	2/S		T	T
	MEDIO							SET	SET		SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM
	BASSO							Q	Q		Q	Q	Q		T	Q		A	A
PRODOTTI DELLA PESCA (DEPOSITI FRIGORIFERI - ex Tipologia 3)	ALTO							2/S	2/S		2/S	2/S	2/S		Q	2/S		T	T
	MEDIO							SET	SET		SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM
	BASSO							Q	Q		Q	Q	Q		T	Q		A	A
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	ALTO							2/S	2/S		2/S	2/S	2/S		Q	2/S		T	T
	MEDIO							SET	SET		SET	SET	SET		M	SET		SEM	SEM
	BASSO							Q	Q		Q	Q	Q		T	Q		A	A
OVOPRODOTTI	ALTO							2/S	2/S		2/S	2/S	2/S			2/S		T	T
	MEDIO							SET	SET		SET	SET	SET			SET		SEM	SEM
	BASSO							Q	Q		Q	Q	Q			Q		A	A
CENTRI IMBALLAGGIO UOVA	ALTO						SET		SET			SET						SEM	SEM
	MEDIO						M		M			M						A	A
	BASSO						T		T			T						B	B
LAVORAZIONE MIELE: INDUSTRIALE	ALTO						SET		SET			SET						SEM	SEM
	MEDIO						M		M			M						A	A
	BASSO						T		T			T						B	B

Legenda :

2/S = due volte a settimana — **Q = Quindicinale**
S = Settimanale — **M = Mensile**
T = Trimestrale — **A = Annuale**
SEM = Semestrale — **B = Biennale**

(*) Tipologia 1 = Locali di macellazione di prodotti dell'acquacoltura ed annessi locali di preparazione e conservazione

(*) Tipologia 2 = Stabilim. operanti in regime di freddo artificiale che effettuano una o più delle seguenti operazioni: cernita, frazionamento, ghiacciatura e preparazione di prodotti della pesca – compresi i molluschi – refrigerati, congelati o surgelati

(*) Tipologia 4 = Stabilimenti che effettuano le trasformazioni di cui al Cap. IV, parte IV dell'Allegato – Sterilizzazione, affumicamento, salagione, marinatura, etc.

Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno _____ sugli impianti riconosciuti (Alimenti di origi

	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
Totale impianti (*)																									
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																									
Totale		0	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																									
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	0	0

(*) Indicare il totale impianti di competenza territoriale ripartiti in base alla categorizzazione del rischio (alto, maedio, 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 attiie animale)

	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 ovoprodotti			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 (*)																				0	O	0
Verifica delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale	check list																			0	O	0
Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti e MSR	check list																			0	O	0
Verifica sul benessere animale	check list																			0	O	0
Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature	check list																			0	O	0
Audit sulle GMP e principi HACCP	check list																			0	O	0
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	verbale																			0	O	0
Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carcasse	verbale																			0	O	0
Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	verbale																			0	O	0
Totale		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	O	0
Sanzioni	atti ufficiali																			0	O	0
Denunce all'Autorità Giudiziaria	atti ufficiali																			0	O	0
Prescrizioni	atti ufficiali																			0	O	0
Sospensioni attività	atti ufficiali																			0	O	0
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	O	0

(*) Indicare il totale impianti di competenz

N.B. 1) Ad ogni singolo accesso corrispondere una
2) nel caso di stabilimenti con diverse tipolog

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012-2014

RENDICONTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DOCUMENTATE EFFETTUATE NELL'ANNO _____ SULLE UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE REGISTRATE (ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE, ACQUE MINERALI E BEVANDE)

	Documentazione	Molini			Pastifici			Oleifici			Cantine			Zuccherifici			Conservifici			Depositi			Lavorazione prodotti ortofrutticoli			Impianti di imbottigliamento acque minerali e bevande		
		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
Totale impianti (*)																												
Verifica delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale	**check list**																											
Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti																												
Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature																												
Audit sulle GMP e principi HACCP																												
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	**verbale**																											
Prelievo campioni per verifiche igieniche																												
Prelievo campioni per verifica prodotti finiti																												
Totale																												
Sanzioni	**atti ufficiali**																											
Denunce all'Autorità Giudiziaria																												
Prescrizioni																												
Sospensioni attività																												
Totale Provvedimenti conseguenti a non conformità riscontrate																												

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.

Categoria	*Criteri*
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 produzione:	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.

Categoria	*Criteri di valutazione*		*Valutazione*			
Caratteristiche dello stabilimento	1	Data di costruzione o di ristrutturazione significativa	nuova costruzione: 0	recente ristrutturazione: 10	abbastanza recenti: 20	Datate: 30
	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
Totale	*1,00*

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.*

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

Nuova costruzione	• stabilimenti costruiti negli ultimi 5-7 anni; e • il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.
Recente ristrutturazione	• 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 • il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.
Abbastanza recenti	• stabilimenti costruiti negli ultimi 10-15 anni; • *layout e disposizione delle attrezzature non del tutto razionali ma senza riflessi di rilievo sul flusso produttivo.*
Datate	• stabilimenti con più di 20 anni che non hanno subito radicali ristrutturazioni recenti, oppure • layout e disposizione delle attrezzature con problemi che si riflettono sul flusso produttivo.

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.

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

Buone	• 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; • lo stabilimento si presenta in buone condizioni igieniche generali.
Discrete	• 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.
Scarse	• 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 • ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione ma senza effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.
Insufficienti	• 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 • ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione con potenziali effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.

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

Familiare	• senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.
Artigianale	• stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10 (macelli e sezionamenti a capacità limitata, stabilimenti a tipologia artigianale).
Industriale medio	• stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 10 e 50.
Industriale grande	• stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 50 addetti alla lavorazione.

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

Locale	• commercializzazione nella sola ASL ove è ubicato lo stabilimento.
Regionale	• commercializzazione limitata al territorio Regionale.
Nazionale	• commercializzazione verso altre Regioni italiane.
Comunitario/ Paesi terzi	• 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.

Cat. A	• alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente: 1. Aw <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.
Cat. B	• 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.)
Cat. C	• alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo di microrganismi potenzialmente pericolosi o la produzione di tossine.
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.

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 Aw 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 psicrotrofi (*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.

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

Destinato alla trasformazione	• prodotti non destinati ad essere consumati come tali, da sottoporre a trasformazione presso altra industria.
Da utilizzare previa cottura	• alimenti destinati ad essere cotti prima del consumo.
Pronti al consumo	• prodotti di categoria B, C e D venduti al consumatore pronti all'uso, non destinati ad essere consumati previa cottura.
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).

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

Elevato	• puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; • direzione collaborativa; • buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.
Discreto	• 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; • puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.
Scarso	• mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure • scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati dal veterinario ufficiale; oppure • 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.
Insufficiente	• conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure • indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal veterinario ufficiale e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure • 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.

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

Elevata	• nel corso dei sopralluoghi si rileva puntualmente un corretto comportamento igienico di tutti gli addetti alla lavorazione; • pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal veterinario ufficiale.
Discreta	• comportamento igienico degli addetti in linea di massima corretto; un numero limitato di addetti rivela un comportamento igienico sanitario non corretto; • pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal vet. uff.
Scarso	• alcuni addetti rivelano un comportamento igienico sanitario non corretto, senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto; • mancata applicazione delle misure correttive suggerite dal vet. uff.
Insufficiente	• problemi rilevanti nel comportamento igienico del personale con possibilità di ripercussioni sulla salubrità del prodotto.

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 prerequisiti 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

Completo:	• piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e HACCP); • assenza di prescrizioni in sospeso da parte del Servizio veterinario.
Adeguato	• il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale; • le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale; • assenza di prescrizioni in sospeso da parte del Servizio veterinario e rispetto dei tempi di prescrizione.
Incompleto	• le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure • *piano HACCP: assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure* • mancato rispetto dei tempi di prescrizione. Le carenze in ogni caso non si riflettono sulla salubrità del prodotto
Inadeguato	• assenza del piano di autocontrollo; oppure • assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure • assenza del piano HACCP; oppure • analisi dei pericoli non effettuata; oppure • mancata individuazione dei CCP; oppure • mancata individuazione dei limiti critici; oppure • mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.

Grado di applicazione ed adeguatezza del piano

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

Applicato e adeguato	• il piano (prerequisiti e HACCP) viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato

	alla realtà aziendale; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.
Carenze minori	• si evidenziano carenze nell'applicazione del piano senza riflessi sulla salubrità del prodotto; oppure • 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.
Carenze maggiori	• si evidenziano carenze rilevanti nell'applicazione del piano che potrebbero dare avere riflessi sulla salubrità del *prodotto; oppure* • mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la salubrità del prodotto; oppure • piano HACCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure • 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.
Inadeguato, non applicato	• tutti i casi in cui il piano di autocontrollo risulta inadeguato, oppure • mancata applicazione di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure • mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure • 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 • 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.

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

Non significative o formali	• 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; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.
Non significative o formali ripetute	• irregolarità senza rilievo sulla salubrità del prodotto, ripetute o non risolte; • 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.
Sostanziali o gravi, isolate e risolte	• irregolarità che determinano un rischio per la salubrità dell'alimento, non ripetute e comunque risolte; oppure • 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.
Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte	• una irregolarità che determina un rischio per la salubrità dell'alimento si è presentata ripetutamente; oppure • una irregolarità grave non è stata risolta; oppure • 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.

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.

ALLEGATO 12/A: FOGLIO DI CALCOLO EXCEL PER LA CATEGORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO														
Ragione sociale														
Indirizzo														
Numero di riconoscimento								Data						
Attività per le quali è stato rilasciato il riconoscimento														
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE									J	X	TOT
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ. (0)		RECENTE RISTRUTT. (10)		ABBASTANZA RECENTI 20)		DATATE (30)			0,0		
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE (0)		DISCRETE (20)		SCARSE (40)		INSUFFICIENTI (70)			0,0		
												0,0	0,10	0,0
ENTITA' PRODUTTIVA	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	FAMILIARE (0)		ARTIGIANALE (15)		INDUSTRIALE MEDIO (30)		INDUSTRIALE GRANDE (50)			0,0		
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)		REGIONALE / PROVINCIALE (15)		NAZIONALE (30)		COMUNITARIO/ PAESI TERZI (50)			0,0		
												0,0	0,10	0,0
PRODOTTI	5	CATEGORIA DI ALIMENTO	A (0)		B (15)		C (30)		D (50)			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		
												0,0	0,18	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		
												0,0	0,20	0,0
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	9	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)		ADEGUATA (5)		DA INTEGRARE (15)		INADEGUATA (25)			0,0		
	10	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)		CARENZE "MINORI" (25)		CARENZE "MAGGIORI" (45)		INADEGUATO, NON APPLICATO (75)			0,0		
												0,0	0,22	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		
												0,0	0,20	0,0
												TOTALE		0,0
					< 30 rischio basso - fra 30 e 42 rischio medio - > 42 rischio elevato									

ALLEGATO 12B: 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
			previa cottura	15
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	pronto consumo	30
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, yogurth	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/termizzato,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
pesci 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
ovoprodotti	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

ALLEGATO 12C: SCHEDA PER LA CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO

Ditta:

π INDIVIDUALE π ENTE PUBBLICO

π SOCIETÀ (specificare il tipo) _____ π ALTRO (specificare) _____

π CIRCOLO PRIVATO

Denominazione o Ragione Sociale _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

con sede π Legale π 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 _____

CRITERIO 1: Data di costruzione o di ristrutturazione significative		**Punti**
Nuova costruzione	• stabilimenti costruiti negli ultimi 5–7 anni • il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati	0
Recente ristrutturazione	• 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; • il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati	10
Abbastanza recente	• stabilimenti costruiti negli ultimi 10–15 anni; • il layout e disposizione delle attrezzature non del tutto razionali ma senza riflessi di rilievo sul flusso produttivo.	20
Datate	• stabilimenti con più di 20 anni che non hanno subito radicali ristrutturazioni recenti; • layout e disposizione delle attrezzature con problemi che si riflettono sul flusso produttivo.	30

CRITERIO 2: Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento		**Punti**
Buone	• 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; • lo stabilimento si presenta in buone condizioni igieniche generali.	0
Discrete	• 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.	20
Scarse	• 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 • ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione ma senza effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.	40

Insufficienti	• 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 • ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione con potenziali effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.	70

CRITERIO 3: Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione		**Punti**
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

CRITERIO 4: Ambito di commercializzazione		**Punti**
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

CRITERIO 5: Categoria di alimento		**Punti**
Cat. A	• alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente: 1. Aw <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.	0
Cat. B	• alimenti che non supportano lo sviluppo o la tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi; • alimenti confezionati che hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione.	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

CRITERIO 6: Destinazione d'uso		**Punti**
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

CRITERIO 7: Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione		**Punti**
Elevata	• puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; • direzione collaborativa; • buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.	0
Discreta	• 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; • puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.	15
Scarsa	• mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure • scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati dal controllo ufficiale; oppure • 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.	30

Insufficiente	• conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure • indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal controllo ufficiale e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure • 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.	50

CRITERIO 8: Formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti		**Punti**
Elevata	• nel corso dei sopralluoghi si rileva puntualmente un corretto comportamento igienico di tutti gli addetti alla lavorazione; • pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal veterinario ufficiale.	0
Discreta	• comportamento igienico degli addetti in linea di massima corretto; un numero limitato di addetti rivela un comportamento igienico sanitario non corretto; • pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal controllo ufficiale.	15
Scarsa	• alcuni addetti rivelano un comportamento igienico sanitario non corretto, senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto; • mancata applicazione delle misure correttive suggerite dal veterinario ufficiale.	30
Insufficiente	• problemi rilevanti nel comportamento igienico del personale con possibilità di ripercussioni sulla salubrità del prodotto.	50

CRITERIO 9: Completezza formale del piano di autocontrollo		**Punti**
Completo	• piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e HACCP); • assenza di prescrizioni in sospeso da parte del controllo ufficiale	0
Adeguato	• *il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale*; • le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale; • assenza di prescrizioni in sospeso da parte del controllo ufficiale e rispetto dei tempi di prescrizione.	5
Incompleto	• le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure • piano HACCP: assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure • mancato rispetto dei tempi di prescrizione. Le carenze in ogni caso non si riflettono sulla salubrità del prodotto.	15
Inadeguato	• assenza del piano di autocontrollo; oppure • assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure • assenza del piano HACCP; oppure • analisi dei pericoli non effettuata; oppure • mancata individuazione dei CCP; oppure • mancata individuazione dei limiti critici; oppure • mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.	25

CRITERIO 10: Grado di applicazione ed adeguatezza		**Punti**
Applicato e adeguato	• il piano (prerequisiti e HACCP) viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.	0
Carenze minori	• si evidenziano carenze nell'applicazione del piano senza riflessi sulla salubrità del prodotto; oppure • 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.	25
Carenze maggiori	• si evidenziano carenze rilevanti nell'applicazione del piano che possono dare contaminazione diretta del prodotto; oppure • mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la salubrità del prodotto; oppure • piano HACCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure • 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.	45

Inadeguato, non applicato	• tutti i casi in cui il piano di autocontrollo risulta inadeguato, oppure • mancata applicazione di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure • mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure • 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 • 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.	75

CRITERIO 11: Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate		**Punti**
Non significative o formali	• 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; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.	0
Non significative o formali ripetute	• irregolarità senza rilievo sulla salubrità del prodotto, ripetute o non risolte; • 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.	30
Sostanziali o gravi, isolate e risolte	• irregolarità che determinano un rischio per la salubrità dell'alimento, non ripetute e comunque risolte; oppure • 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.	60
Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte	• una irregolarità che determina un rischio per la salubrità dell'alimento si è presentata ripetutamente; oppure • una irregolarità grave non è stata risolta; oppure • 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.	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

_____

REGIONE MOLISE

ASREM DI _____ **SERVIZIO** _____ **U.O.** _____

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. _____ PI/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. Provenienza: partita ricevuta in data _____ dalla Ditta _____
6. Manipolazioni: ☐ ultimato **(fase di vendita/somministrazione)** ☐ non ultimato **(fase di produzione/preparazione)** subendo le seguenti manipolazioni _____

_____

7. Vendita: ☐ **allo stato sfuso** ☐ **in confezione originale**

B) – Modalità di prelievo:_____

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**

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/i

REGIONE MOLISE

ASREM DI _____ **SERVIZIO**_____ **U.O.** _____

ALLEGATO AL VERBALE DI PRELEVAMENTO CAMPIONE N°_____ **DEL** _____

Denominazione completa del prodotto: _____

Categoria dell'alimento:

☐ Aceti commestibili e succedanei	☐ Legumi, ortaggi, radici, tuberi	☐ Preparati di ortaggi con aceto
☐ Acquavite, liquori e altre bevande alcoliche	☐ Lardo	☐ Preparati per salse e salse
☐ Additivi	☐ Latte e crema coagulati, yoghurt	☐ Preparazioni di ortaggi senza aceto
☐ Alcool etilico	☐ Latte e crema di latte concentrati	☐ Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi
☐ Altre bevande non alcoliche	☐ Latte e crema di latte freschi o conservati	☐ Preparazioni e conserve di pesce
☐ Altre carni	☐ Latte pastorizzato	☐ Preparazioni gastronomiche
☐ Altre preparazioni alimentari, non citate altrove	☐ Latte sterilizzato	☐ Prodotti commestibili animali, non citati altrove
☐ Birra	☐ Latte UHT	☐ Prodotti della macinazione
☐ Burro	☐ *Margarina, imitazione dello strutto*	☐ *Prodotti di pasticceria e biscotti*
☐ Cacao e preparazioni a base di cacao	☐ Materiali a contatto con gli alimenti	☐ Prodotti dietetici
☐ Carni e frattaglie commestibili	☐ Miele	☐ Sale da cucina
☐ Carni lavorate o comunque preparate	☐ Molluschi bivalvi	☐ Selaci
☐ Cereali	☐ Molluschi bivalvi vivi	☐ Sidro, sidro di pere idromele
☐ Coloranti	☐ Molluschi cefalopodi	☐ Siero di latte
☐ Crostacei	☐ Molluschi gasteropodi	☐ Spezie, caffè, thè ed erbe infusionali
☐ Echinodermi	☐ Mosti	☐ Succhi e nettari di frutta
☐ Estratti di carne e di pesce	☐ Oli e grassi idrogenati	☐ Teleostei
☐ Filetti e tranci di pesce	☐ Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	☐ Uova di volatili in guscio
☐ Formaggi, latticini	☐ Olio di oliva	☐ Uova di volatili sgusciati, tuorli
☐ Frutta	☐ Olio di oliva extravergine	☐ Vermouth e vini aromatizzati
☐ Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	☐ Pane, altri prodotti di panetteria	☐ Vini di uva fresche
☐ Gelati e dessert	☐ Panna	☐ Volatili da cortile e loro frattaglie
☐ *Grassi alimentari animali*	☐ *Paste alimentari all'uovo*	☐ *Zuccheri e prodotti a base di zuccheri*
☐ Grassi ed olii di pesce e mammiferi marini	☐ Paste alimentari secche	☐ Acque minerali
☐ Alimenti per la prima infanzia	☐ Paste alimentari speciali	☐ Altro **(specificare)**

Se del caso, barrare più di una voce

Trattamento (*)

- ☐ Nessun trattamento diverso dal freddo
- ☐ Trattamento termico
- ☐ Altri trattamenti
  - ☐ Salatura/salagione
  - ☐ Stagionatura
  - ☐ NO_2/NO_3
  - ☐ altri conservanti
  - ☐ essiccazione
  - ☐ fermentazione
  - ☐ concentrazione

(*) per trattamento si intende il trattamento subito dal prodotto finito

Prodotto in stabilimento/laboratorio:

- ☐ riconosciuto
- ☐ registrato
- ☐ *paese terzo*

Motivi del prelievo:

- ☐ controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- ☐ ricerca agenti di zoonosi
- ☐ raccomandazione CE n. _____ del _____
- ☐ ricerca residui di antiparassitari
- ☐ controllo commercio ed impiego di prodotti fitosanitari
- ☐ controllo radioattività
- ☐ tossinfezione alimentare
- ☐ altre ricerche (piani di monitoraggio) ***(specificare)***_____

REGIONE MOLISE

ASReM DI _____ **SERVIZIO**_____ **U.O.** _____

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. _____ PI/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 2075/2005**)	ESAME
☐ Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (1.2) ☐ immesso sul mercato durante il loro periodo di conservabilità ☐ prodotto sotto il controllo del produttore	☐ **listeria monocytogenes** ☐ **PH** ☐ **AW**
☐ Alimento pronto che NON costituisce terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (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)	**Salmonella spp.**
☐ 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)	**Enterotossine stafilococciche**
☐ *Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.24)*	**E. coli**
☐ 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	**Istamina**

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

REGIONE MOLISE

ASReM DI _____ **SERVIZIO** _____ **U.O.** _____

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. _____ PI/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 2075/2005**)		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 ☐ Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati (2.2.1)	n = 5	Enterobacteriacee
☐ Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico (2.2.1) ☐ Burro ☐ Panna (da latte crudo o termizzato) (2.2.6)	n = 5	E. coli
☐ Formaggi ☐ 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)	n = 5	Stafilococchi coagulasi positivi
☐ Latte in polvere		Enterobacteriacee
☐ Siero di latte in polvere (2.2.7)	n = 5	Stafilococchi coagulasi positivi
☐ Gelati ☐ Dessert a base di latte congelato (2.2.8)	n = 5	Enterobacteriacee
☐ 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 (***carcasse secondo il Reg. CE 2075/2005***)	ESAME
☐ Carcasse di: bovino - ovino - caprino - equino - suino (2.1.1 – 2.1.2) distruttivo: 20 cm² tessuti/cute (pool di 4 frammenti, ognuno di 5 cm² 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 cm² _____ altra superficie cm² _____ 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____ 7. _____ 8. _____ 9. _____ 10. _____ 11. _____ 12. _____	CMT Enterobacteriacee E. Coli Stafil. Coagulasi positivi 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 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.

Letto, approvato e sottoscritto.

Firma del/la presente al prelievo — il/i verbalizzante/i

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO 2012–2014

RAPPORTO DI AUDIT

Rapporto di ispezione n.		Data audit		Ora inizio	

OBIETTIVI DELL'AUDIT

CRITERI DELL'AUDIT

COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT	
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica

IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA DEL SETTORE ALIMENTARE SOTTOPOSTA AD AUDIT	
Nome o ragione sociale/N. identificativo	
Attività e linee produttive	

PARTECIPANTI	
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica
Cognome e nome	*Ruolo/Qualifica*
Cognome e nome	Ruolo/Qualifica

AUDIT IN CAMPO	
Modalità di conduzione dell'audit	
Reparti linee produttive ispezionati	
Attività auditate	
Esclusioni rispetto a quanto pianificato (con *motivazione dell'esclusione*)	

EVIDENZE DELL'AUDIT IN CAMPO

AUDIT DOCUMENTALE	
Documenti esaminati	
Registrazioni esaminate	
Esclusioni rispetto a quanto pianificato (con motivazione dell'esclusione)	

EVIDENZE DELL'AUDIT DOCUMENTALE

RISULTANZE DELL'AUDIT

OSSERVAZIONI DEI PARTECIPANTI ALL'AUDIT	
Ora fine audit:	

CONCLUSIONI DELL'AUDIT

Le non conformità rilevate dovranno essere risolte entro il			
Il Sig.		**Ruolo presso la Ditta**	
***comunicherà alla Struttura che ha condotto l'audit la rimozione delle* non conformità e le azioni correttive adottate entro il**			

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 _____

COMPONENTI DEL GRUPPO AUDIT	
Ruolo/Qualifica	Firma
Ruolo/Qualifica	Firma
Ruolo/Qualifica	Firma