



REGIONE MOLISE

Direzione Generale per la Salute

Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Piano regionale pluriennale integrato dei controlli (PRIC) 2022–2023

Indice

Premessa	pagina	4
Abbreviazione ed Acronimi	pagina	4
Punti di contatto	pagina	5
Capitolo 1. Introduzione	pagina	6
1.1. Scopo e contenuti del PRI	pagina	6
1.2. Periodicità (durata del ciclo di pianificazione)	pagina	7
1.3. Attuazione del PRI	pagina	7
Capitolo 2. Obiettivi	pagina	8
2.1. Obiettivi generali	pagina	8
2.2. Obiettivi specifici	pagina	8
Capitolo 3. Funzioni e responsabilità degli organismi di controllo e del laboratorio ufficiale	pagina	9
3.1. Organismi centrali competenti in materia di sicurezza alimentare	pagina	9
3.2. Organismi regionali e territoriali competenti in materia di sicurezza alimentare	pagina	10
3.2.1. Direzione Generale per la Salute	pagina	10
3.2.1.1. Servizio Sanitario Regionale (Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare)	pagina	10
3.2.1.2. Azienda Sanitaria Regionale Molise (A.S.Re.M.)	pagina	10
3.2.1.3. Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"	pagina	11
3.2.1.4. Uffici periferici del Ministero della Salute	pagina	12
3.2.1.5. Carabinieri per la tutela della salute (NAS)	pagina	12
3.2.2. Direzione Generale della Giunta Regionale - II DIPARTIMENTO - Valorizzazione ambiente e risorse naturali - Sistema regionale e autonomie locali	pagina	12
3.2.2.1. Servizio fitosanitario regionale, tutela e valorizzazione della montagna e delle foreste, biodiversità e sviluppo sostenibile	pagina	12
3.2.2.2. Coordinamento e gestione delle politiche europee per agricoltura, acquacoltura e pesa - attività venatoria	pagina	13
3.2.2.3. Servizio tutela e valutazione ambientale	pagina	13
3.2.3. Uffici periferici del Ministero della Politiche Agricole e Forestali . Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF)	pagina	13
3.2.4. Corpo Forestale dello Stato	pagina	13
3.2.5. Agenzia Regionale per la protezione dell'ambiente del Molise (A.R.P.A.M.)	pagina	13
3.3. Attivazione di un sistema di coordinamento efficace	pagina	14
3.4. Utilizzazione ed implementazione dei sistemi informativi	pagina	14
3.5. Formazione	pagina	14
Capitolo 4. Piano di intervento Organizzazione e Gestione dei controlli ufficiali	pagina	16
4.1. Macroaree e settori	pagina	16
4.1.1. Macroarea Alimenti	pagina	17
A. Settore sicurezza alimentare - alimenti di origine animale ed alimenti non di origine animale	pagina	17
A.1 Pianificazione delle attività di sorveglianza e di controllo ufficiale sul territorio regionale	pagina	17
A.2. Piano operativo della sicurezza degli alimenti	pagina	17
A.3. Gli strumenti del controllo ufficiale	pagina	17
A.4. Controllo ufficiale negli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito riconosciuti e registrati	pagina	17
A.4.1 Definizione delle procedure di controllo e relativa modulistica	pagina	18
A.4.2 Categorizzazione delle imprese alimentari per livello di rischio	pagina	18
A.4.3 Programmazione dell'attività di controllo ufficiale e di auditing	pagina	19
A.4.4 Esecuzione dei controlli ufficiali e di auditing	pagina	19
A.4.5 Autocontrollo	pagina	19
A.4.6 documentazione dell'attività	pagina	20
A.4.7 Reporting	pagina	20
A.4.8 Piano di campionamento	pagina	20
A.4.8.1 Stabilimenti di produzione alimenti	pagina	21
A.4.8.2 Vendita al dettaglio	pagina	21
A.4.8.3 Attività di classificazione	pagina	21
B. Settore acque potabile	pagina	21
C. Settore Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti	pagina	22
4.1.2. Macroarea Sanità Animale	pagina	23
A. Settore Anagrafe Zootechnica	pagina	23
B. Settore Malattie Infettive	pagina	24
B.1 Tubercolosi Bovina/Bufalina (TBC)	pagina	24
B.2 Brucellosi Bovina/Bufalina e Ovi-Caprina (BRC)	pagina	25
B.3 Leucosi Bovina Enzootica (LEB)	pagina	25
B.4 Salmonellosi	pagina	26
B.5 Zoonosi	pagina	27
B.6 Piano di selezione genetica per la resistenza alle encefalopatie spongiformi negli ovini	pagina	27
B.7 Encefalopatie Trasmissibili Degli Animali (TSE)	pagina	28
B.8 Piano Nazionale Arbovirus 2020-2025 - West Nile Disease (WND) - USUV	Pagina	28
B.9 Bluetongue	pagina	30
B.10 Anemia Infettiva Equina (AIE)	pagina	31
B.11 criteri e procedure per l'autorizzazione degli stabilimenti di macellazione e la movimentazione ai fini della macellazione di animali infetti da brucellosi, tubercolosi, leucosi, bse/scrapie, blue tongue, o	pagina	31

provenienti da allevamenti o zone infette per le stesse malattie		
B.12 Malattia Vescicolare del Suino (MVS)	pagina	32
B.13 Malattia di Aujeszky	pagina	32
B.14 Sorveglianza per la Peste Suina Classica (Psc)	pagina	32
B.15 Sorveglianza per la Peste Suina Africana(PSA)		32
B.16 Influenza Aviaria	pagina	33
B.17 Rabbia	pagina	33
B.18 Profilassi della Echinococcosi-Idatidosi	pagina	34
B.19 Leishmaniosi Canina	pagina	34
B.20 Trichinellosi	pagina	34
B.21 Riconoscimento delle aziende di suini che applicano condizioni di stabulazione controllata	pagina	34
B.22 Riconoscimento aziende ai sensi del D.Lgs. 3 dicembre 2014, n. 199 per stabilimenti che effettuano scambi intracomunitari di pollame e uova da cova	pagina	34
B.23 Sorveglianza e monitoraggio sanitario della fauna selvatica	pagina	35
B.24 Controllo degli impianti di macellazione e dei centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti	pagina	35
B.25 Procedura per la gestione delle segnalazioni di carcasse di tartarughe marine o di cetacei ritrovate sul litorale molisano, e del ritrovamento di animali marini vivi, feriti e/o in difficoltà	pagina	35
B.26 Piano per le emergenze epidemiche	pagina	36
B.26.1 Premesse	pagina	36
B.26.2 Obiettivi del piano	pagina	36
B.26.3 Conoscenza del territorio e analisi delle risorse	pagina	36
B.26.4 Unità di crisi regionale (UCR)	pagina	37
B.26.4.1 Compiti in fase ordinaria	pagina	37
B.26.4.2 Compiti in fase di emergenza	pagina	32
B.26.5 Unità di crisi locale (UCL)	pagina	38
B.26.5.1 Compiti in fase ordinaria	pagina	38
B.26.5.2 Compiti in fase di emergenza	pagina	39
B.26.5.3 Elenchi	pagina	39
B.26.6 Linea di comando	pagina	39
B.26.7 Costituzione Unità di Crisi Regionale	pagina	40
B.27 Interventi assistiti con gli animali	pagina	40
B.28 accesso degli animali d'affezione in visita a pazienti ricoverati presso strutture sanitarie e ospedaliere pubbliche e private accreditate della regione molise	pagina	41
4.1.3. Macroarea Mangimi	pagina	42
4.1.4. Macroarea Benessere Animale	pagina	43
A. Settore Riproduzione Animale	pagina	43
B. Settore Benessere Animale	pagina	44
C. Settore Sperimentazione Animale	pagina	45
4.1.5. Macroarea Sanità delle Piante	pagina	45
A. Settore Produzione Fitosanitari	pagina	45
4.1.6. Macroarea M.S.R., S.O.A. e P.D.	pagina	46
4.1.7. Macroarea Farmaci Veterinari	pagina	47
A. Settore Farmaco Veterinario - Farmacosorveglianza e Farmacovigilanza	pagina	47
4.1.8. Attività Trasversali	pagina	48
A. Settore Igiene Urbana veterinaria e lotta al Randagismo	pagina	48
B. Settore Sistemi rapidi d'allerta	pagina	49
Capitolo 5. Sistema Regionale di Audit	pagina	50
5.1 Audit interni dell'Autorità Competenti	pagina	50
5.2 Istituzione elenco regionale auditor	pagina	50
5.3 Audit effettuati dai Servizi IAN e veterinari ASReM negli stabilimenti/aziende	pagina	51
Capitolo 6. Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali (art. 6 del Regolamento UE n. 2017/625)	pagina	52
Capitolo 7. Riprogrammazione dell'attività	pagina	53
Capitolo 8. Disposizioni finali	pagina	54
8.1. Servizio Regionale	pagina	54
8.2. Direzione Generale A.S.Re.M.	pagina	54
8.3. Direttore del Dipartimento Unico di Prevenzione A.S.Re.M.	pagina	54
8.4. SVET e SIAN dell'area della Prevenzione A.S.Re.M.	pagina	55
ALLEGATI		

Premessa

Il presente documento aggiorna ed integra il precedente Piano Regionale integrato dei controlli (PRIC) approvato con D.C.A. n. 67 del 17/11/2015 già prorogato per l'anno 2019 con Determinazione del Direttore Generale n. 235 del 26-11-2018 di recepimento dell' "Intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003 n.131 tra il Governo, le Regione e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente la proroga del "Piano Nazionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare)" (PNI) 2015-2018 Rep atti n. 155/CSR DEL 6/9/2018".

Il presente documento è in linea con le indicazioni del PNI 2020-2022 recepito con D.C.A. n.98 del 15/10/2021 e descrive il sistema regionale di prevenzione per la sicurezza e la qualità degli alimenti e dei mangimi, la sanità animale, il benessere degli animali e la sanità delle piante.

Tale piano si colloca nel programma di rafforzamento della governance della Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in esecuzione degli impegni assunti con il Tavolo Tecnico per la verifica degli adempimenti regionali al Comitato Permanente per la verifica dei Livelli Essenziali di Assistenza.

Abbreviazioni ed Acronimi

AC	Autorità Competenti
AIE	Anemia Infettiva Equini
ALOP	Livelli Appropriati di Protezione
ARPAM	Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale del Molise
ASReM	Azienda Sanitaria Regione Molise
BDN	Banca Dati Nazionale degli animali e delle aziende zootecniche
BRC	Brucellosi Bovina/Bufalina e Ovi-Caprina
BSE	Bovine Spongiform Encephalopathy
CEREP	Centro di referenza per le pesti suine
COVEPI	Centro operativo veterinario di epidemiologia, programmazione ed informazione
CGO	Criteri di Gestione Obbligatori
CNCM	Centri Nazionali di Controllo delle malattie
CRZ	Comitato Regionale di Zooprofilassi
DIP	Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Regione Molise
DGSAF	Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della Salute
DGSAN	Direzione Generale sanità pubblica veterinaria, sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute
EFSA	European Food Safety Authority (Autorità europea per la sicurezza degli alimenti)
FSO	Obiettivi di Sicurezza Alimentare
IAA	Interventi assistiti con gli animali
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"
LEA	Livelli essenziali di assistenza
LEB	Leucosi Bovina Enzootica
MINSAL	Ministero della Salute
MiPAAF	Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali
MiRAAF	Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali
MVS	Malattia Vescicolare del Suino
NAS	Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
OEVR	Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale
OIE	Organizzazione Mondiale della Sanità Animale
OSA	Operatore del settore alimentare
PIF	Posti di Ispezione frontaliere
PIFS	Piano Integrato Fauna Selvatica
PNAA	Piano Nazionale sull'Alimentazione degli Animali
PNBA	Piano Nazionale Benessere degli Animali da Reddito
PNI	Piano Nazionale Integrato dei Controlli
PRI	Piano regionale pluriennale integrato dei controlli
PSC	Peste Suina Classica
RASFF	Rapid alert sistem for food and feed
RTE	Ready to eat (alimento pronto per il consumo)
SANAN	Sistema Informativo Sanità Animale
SIAN	Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione Umana
SIAOA	Servizio igiene degli alimenti di origine animale
SIAPZ	Servizio igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
SIMAN	Sistema Informativo Malattie Animali Nazionale
SINVSA	Sistema informativo Nazionale Veterinario Sicurezza Alimentare



SIMOLVET	Sistema informativo Molisano Veterinario
SIS	Sistema Informativo Salmonellosi
SPVSA	Servizio regionale di prevenzione, veterinaria e sicurezza alimentare
SSN	Sistema Sanitario Nazionale
SVET	Servizi Veterinari
TBC	Tubercolosi Bovina e Bufalina
TSE	Encefalopatie Trasmissibili degli Animali
UCC	Unità Di Crisi Centrale
UCL	Unità Di Crisi Locale
UCR	Unità Di Crisi Regionale
USMAF	Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera
USUV	Usutu Virus
UVAC	Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari
WND	West Nile Disease

Punti di contatto

Tutte le richieste di informazioni per la Regione Molise devono essere indirizzate al **SPVSA**.

Contatti:

dr. Michele Colitti – Direttore del Servizio

Indirizzo: Via Nazario Sauro 1 - 86100 Campobasso

E-mail: dgsal.prevsa@regione.molise.it

PEC: regionemolise@cert.regionemolise.it

Telefono: 0874.429474

Sito web: <http://www3.regionemolise.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13767>

Capitolo 1. Introduzione

Il presente **PRIC** 2022-2023, redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento (UE) 2017/625 contiene i principi, gli orientamenti, i requisiti fondamentali e l'ambito di applicazione descritti nel Piano di controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022, sancito con l'Intesa Stato-Regioni n. 16/CSR del 20/02/2020

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

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

Di conseguenza, l'attività di campionamento, di vigilanza, di controllo, ispettiva e di audit va coordinata in relazione ai diversi piani (*Piano nazionale Residui, Piano nazionale Alimentazione Animale, Piano di monitoraggio mediante test istologico, Piano Cesio, Piano Residui antiparassitari nei e sui prodotti di origine animale e vegetale, etc.*) mediante la contestuale predisposizione dei relativi calendari di attività annuale da parte dei direttori delle competenti aree funzionali interessate (**SIAN e SVET**).

Ciascun Piano di controllo, descritto nelle seguenti sezioni delle Macroaree, prevede la definizione di obiettivi annuali e/o pluriennali, nonché un livello minimo di obiettivi il cui raggiungimento condiziona le performance di struttura e individuali del personale sanitario, tecnico e amministrativo coinvolto.

Scopo fondamentale del Regolamento UE 625/2017 è quello 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 UE 625/2017 ed il PNI prevedono che il PRI:

- venga regolarmente aggiornato durante il periodo di applicazione;
- fissi gli obiettivi strategici e descriva il modo in cui le priorità dei controlli e l'allocazione delle risorse rispecchino tali obiettivi;
- individui le priorità di azione in funzione dei rischi, i criteri per la categorizzazione del rischio e le procedure di controllo più efficaci;
- classifichi i controlli ufficiali in base al rischio,
- designi le autorità competenti ed illustri i loro compiti nonché le risorse di cui esse dispongono;
- se del caso, illustri la delega di compiti agli organismi delegati;
- illustri l'organizzazione e il sistema di gestione dei controlli ufficiali, compresi i controlli ufficiali in singoli stabilimenti;
- illustri i sistemi di controllo applicati ai diversi settori e il coordinamento tra i diversi servizi delle autorità competenti incaricati dei controlli ufficiali in tali settori;
- preveda le procedure e soluzioni introdotte per garantire la conformità agli obblighi delle autorità competenti di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del Regolamento;
- descriva le modalità della formazione del personale delle autorità competenti;
- illustri le procedure documentate di cui all'articolo 12, paragrafo 1 del Regolamento;
- descriva l'organizzazione e il funzionamento generali dei piani di emergenza in conformità della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Regolamento,
- 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;
- sia soggetto a revisione periodica in funzione dei risultati dei controlli effettuati, dell'evoluzione normativa, dell'insorgenza di nuove malattie o altri rischi per la salute nonché della valutazione e categorizzazione del rischio delle unità di impresa alimentare riconosciute e registrate.

1.1. Scopo e contenuti del PRI

Il presente **PRI**, in conformità al Regolamento UE 625/2017, descrive il sistema dei controlli ufficiali nella Regione Molise tesi a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente, a garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti ed a tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori, effettuati lungo l'intera filiera alimentare in conformità alla legislazione comunitaria.

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**);
- delinea le responsabilità delle singole A.C. (**Capitolo 3**);

- ➔ stabilisce le modalità di coordinamento delle attività e la cooperazione delle A.C. che effettuano controlli attraverso la descrizione del Piano di Intervento (**Capitolo 4**);

Il suddetto piano di intervento (capitolo 4) tiene conto dei sistemi di controllo già in essere e delinea quelli da implementare ai fini del raggiungimento degli obiettivi strategici prefissati, nonché la pianificazione, le modalità ed i tempi di intervento dei controlli ufficiali.

1.2. Periodicità (durata e ciclo di pianificazione)

Il Regolamento UE 2017/625 prevede che il Piano sia pluriennale e che esso debba 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 PRI.

1.3. Attuazione del PRI

Il **PRI** è applicato a partire dall'anno 2023. Durante il periodo di riferimento gli obiettivi da raggiungere saranno tenuti sotto controllo e costantemente monitorati, con cadenza **semestrale**, da parte della competente struttura regionale.

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

Capitolo 2. Obiettivi

2.1. Obiettivi generali

Gli obiettivi generali del **PRI**, in conformità con quelli stabiliti dal Regolamento UE 625/2017, hanno lo scopo precipuo di assicurare che in Regione Molise:

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

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

2.2. Obiettivi specifici

- garantire, da parte della A.S.Re.M. l'attuazione omogenea, coordinata ed unitaria della attività di controllo di tutti i servizi coinvolti nel presente PRI sul territorio Regionale;
- privilegiare il rispetto dei criteri operativi previsti nel Regolamento UE 2017/625 nello svolgimento delle attività di controllo;
- migliorare, tramite coordinamento **delle UU.OO.CC. dell'area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare**, 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 anche attraverso l'utilizzo e l'implementazione di eventuali sistemi informativi esistenti.
- monitorare efficacemente i rischi alimentari al fine di ridurre le contaminazioni chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche;
- proteggere il consumatore dalle frodi e dalle sofisticazioni alimentari.

Le modalità attraverso le quali si intendono raggiungere gli obiettivi generali e specifici sopra delineati sono descritti negli specifici piani delle relative MACROAREE.

() tale coordinamento deve afferire, come previsto all'articolo 7-quater del D. Lgs. n. 502/1992 e s.m.i., all'area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (Servizi Veterinari A, B, e C e SIAN), nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione; e' necessario, pertanto, nell'ambito dell'organizzazione del Dipartimento di Prevenzione Unico ASREM, prevedere/attivare un coordinamento efficace ed efficiente delle strutture organizzative dell'area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare per le attività di controllo previste dal presente PRI e per l'attuazione delle disposizioni normative e regolamentari regionali, nazionali e comunitarie.*

Capitolo 3. Funzioni e responsabilità degli organismi di controllo e del laboratorio ufficiale e misure di coordinamento

Le Autorità Competenti (A.C.) sono definite nell'articolo 2 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117."

Il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende Sanitarie Locali, che compongono il Servizio sanitario nazionale (SSN), istituito dalla legge n. 833 del 1978, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità designate, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (UE) 2017/625, a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 dello stesso Regolamento ovvero ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nei seguenti settori:

- alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- mangimi e sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso, anche con riferimento a mangimi costituiti, contenenti o derivati da OGM;
- salute animale;
- sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati ai fini della prevenzione e della riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali;
- benessere degli animali;
- prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi.

A seguito della 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 Unico di Prevenzione (DIP) dell'Azienda Sanitaria della Regione Molise (A.S.Re.M.).

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

3.1. Organismi centrali competenti in materia di sicurezza alimentare

Gli organismi centrali competenti in materia di sicurezza alimentare fanno riferimento al Ministero della Salute, cui afferiscono le seguenti Direzioni Generali:

- Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari;
- Direzione Generale per l'igiene e la 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 Controllo Frontaliera (PCF);
- Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC);

Tra i compiti che afferiscono al Ministero della Salute si ritiene opportuno richiamare la competenza, ai sensi del Reg. UE 2017/625, a svolgere audit sulle attività effettuate dalle Regioni, allo scopo di assicurare che a livello regionale siano garantite, da parte delle A.C., prestazioni sanitarie univoche ed uniformi in riferimento alla gestione delle diverse filiere e/o settori produttivi.

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

Altri organismi direttamente afferenti al Ministero della Salute sono i Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) e l'Istituto Superiore di Sanità (ISS).

Sono competenti per alcuni aspetti riguardanti la sicurezza alimentare anche altri due Ministeri, e precisamente il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ed il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (MiPAAF);

Il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (MiPAAF) è competente, ai sensi dell'articolo 4 del citato Regolamento, 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; ad esso fanno riferimento l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e il Corpo Forestale dello Stato.

Il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 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.

3.2. Organismi regionali e territoriali competenti in materia di sicurezza alimentare e dei mangimi, sanità animale, benessere degli animali e la sanità delle piante

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

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

Ulteriori organismi territoriali sono gli Uffici periferici del Ministero (USMAF - SASN, UVAC - PCF) ed i nuclei territoriali dei NAS. Altri organismi periferici operanti nel campo del controllo ufficiale dei prodotti alimentari fanno invece riferimento alla Direzione per gli Assessorati all'Agricoltura ed all'Ambiente. Di seguito vengono descritti gli organismi operanti in Molise nel campo della sicurezza alimentare a livello territoriale, suddivisi secondo la Direzione Generale Per la Salute e la Direzione Generale della Giunta Regionale - Il DIPARTIMENTO (Valorizzazione ambiente e risorse naturali - Sistema regionale e autonomie locali) a cui si rapportano a livello regionale.

3.2.1. Direzione Generale per la Salute

3.2.1.1. Servizio Sanitario Regionale (Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare)

Il servizio sanitario regionale provvede:

- alla redazione e stesura del **PRI** del Molise, in collaborazione con i Servizi Medici e Veterinari del DIP Unico A.S.Re.M. e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale";
- alla trasmissione del Piano al Ministero della Salute all'A.S.Re.M., agli uffici territoriali della Regione Molise ed al Laboratorio ufficiale;
- all'indirizzo e coordinamento dell'A.S.Re.M.;
- al coordinamento e al monitoraggio delle attività previste dal PRI;
- stesura dei piani di campionamento in collaborazione con l'IZS A&M ed i competenti Servizi A.S.Re.M.;
- attività di verifica, mediante auditing sull'autorità competente (SIAN e SVET del DIP A.S.Re.M.) dell'efficacia dei sistemi di controllo (audit di sistema e di settore) tramite l'organismo regionale di ispezione;
- gestione del rischio a livello regionale.
- all'elaborazione e adozione dei piani regionali di controllo, opportunamente condivisi tra i Servizi Medici e Veterinari territoriali dell'A.S.Re.M.;
- all'individuazione degli standard di funzionamento dei Servizi della A.S.Re.M. (*es. procedure per lo svolgimento dei controlli, organizzazione interna, piani di formazione, etc.*);
- ai compiti autorizzativi, di monitoraggio, supervisione e controllo sulle attività della A.S.Re.M.;
- alla collazione dei dati relativi ai controlli ufficiali dell'anno di riferimento trasmessi dai competenti DIP Unico A.S.Re.M. territoriali ed alla trasmissione del report annuale dei controlli effettuati alle competenti Direzioni Generali del Ministero della Salute.

Nella **tabella 1 dell'allegato 1** è descritta l'attuale dotazione organica e l'organigramma del Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, mentre nella **tabella 2 dell'allegato 1** sono riportati gli indirizzi aggiornati degli altri organismi territoriali interessati all'attività di controllo ufficiale di cui al presente **PRI**.

3.2.1.2. Azienda Sanitaria Regionale Molise (A.S.Re.M.)

Con l'entrata in vigore della L.R. n. 9 del 1° aprile 2005 e successive modifiche (vedi Legge Regionale 26 novembre 2008, n. 34), è stata costituita un'unica Azienda Sanitaria Regionale del Molise (A.S.Re.M.), attraverso la quale la

Regione assicura i livelli essenziali di assistenza (LEA). In essa sono confluite le strutture operative delle quattro precedenti Aziende Sanitarie locali (ASL) a suo tempo istituite dalla L.R. n. 11/97 e cioè la ASL n. 1 Alto Molise di Agnone, la ASL n. 2 Pentria di Isernia, la ASL n. 3 Centro Molise di Campobasso e la ASL n. 4 Basso Molise di Termoli. In base all'art. 6 della L.R. n. 9/2005, il modello ordinario di gestione operativa di tutte le attività dell'A.S.Re.M. è l'organizzazione dipartimentale avente lo scopo di garantire il coordinamento tra le attività territoriali e ospedaliere. In particolare, al Dipartimento Unico della Prevenzione dell'A.S.Re.M. (DIP), compete garantire i livelli essenziali di assistenza.

Attualmente il dipartimento unico di prevenzione della A.S.Re.M. per il settore di medicina veterinaria e di igiene degli alimenti e nutrizione è organizzato nel modo seguente:

- ✚ n. 1 direttore della U.O.C. sanità animale;
- ✚ n. 1 direttore della U.O.C. igiene degli alimenti di origine animale;
- ✚ n. 1 direttore della U.O.C. igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
- ✚ n. 1 direttore dell'U.O.C. igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN).

I suddetti direttori dovranno coordinare l'attività del proprio personale sanitario ai fini dell'attuazione del presente PRI.

L'Azienda Sanitaria Regionale Molise (SIAN e SVET del DIP A.S.Re.M) provvede alla:

- 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 di ciascun anno e revisione della categorizzazione per quelle già categorizzate, particolarmente per quelle ad alto rischio;
- categorizzazione del rischio delle aziende zootecniche;
- attività di verifica, mediante auditing, dell'efficacia dei sistemi di controllo (comprese le procedure relative alle procedure di HACCP e GMP) sulle unità di impresa alimentare riconosciute e registrate, mangimifici, aziende zootecniche, etc.;
- conferimento campioni al laboratorio di analisi;
- alimentazione del sistema informativo SINVA con i dati relativi alle imprese raccolti mediante l'attività di controllo ufficiale e di auditing, se previsti;
- 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.).
- alimentazione del sistema informativo sinzoo in collaborazione con il Servizio Regionale e con l'IZS A&M

3.2.1.3. Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

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

I suoi principali compiti istituzionali sono:

- ⇒ la ricerca sperimentale sulla eziologia e 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, vegetale 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.

L'Istituto effettua servizi scientifici, tecnici e amministrativi secondo procedure standardizzate; inoltre effettua analisi di laboratorio mediante prove accreditate, accreditamento ottenuto dal Sistema Nazionale di Accreditamento per i Laboratori di prova (ACCREDIA) nel 1995, continuamente aggiornato, in conformità ai criteri stabiliti dalla norma ISO/IEC 17025.

Inoltre l'Istituto effettua prove di laboratorio riconosciute a livello nazionale ed internazionale e partecipa ai test inter-laboratorio per prove chimico-fisiche, microbiologiche, sierologiche e virologiche.

Relativamente alle attività di formazione, la qualità dei servizi è garantita dalla certificazione secondo la norma ISO 9001:2015, ottenuta nel 2004 dal Technischer Überwachungs-Verein (TUV). La certificazione è valida per "Analisi, progettazione, erogazione e valutazione di attività formative, specialistiche e manageriali in ambito sanitario (EA 37)".

L'IZS A&M inoltre è:

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

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

In particolare l'IZS A&M è:

- Centro di Collaborazione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) per la ricerca e la formazione in epidemiologia e gestione manageriale dei servizi di Sanità Pubblica Veterinaria;
- Centro di Collaborazione della Food and Agriculture Organization (FAO) per l'epidemiologia veterinaria e l'informatica;
- Laboratorio di riferimento 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 pubblico regionale per i controlli ufficiali sugli alimenti di origine animale e sugli alimenti di origine vegetale non trasformati. Dato che, ai sensi dell'articolo 37 del Regolamento UE 2017/625, i controlli su tutte le matrici alimentari devono essere eseguiti da un laboratorio accreditato conformemente alle norme europee EN ISO/IEC 17025, nelle more del raggiungimento di tali requisiti da parte dell'ARPA Molise, l'IZS A&M svolgerà i controlli ufficiali su tutte le matrici prelevate ai sensi del presente piano e su tutti i campioni di alimenti prelevati ai fini del controllo ufficiale nell'ambito dell'attività di vigilanza e controllo svolta dai competenti servizi del DIP A.S.Re.M.

L'IZS A&M inoltre provvede:

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

3.2.1.4. Uffici periferici del Ministero della Salute

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 Controllo Frontalieri (PCF)

Per quanto attiene l'attività sul territorio, la Regione Molise fa riferimento ai PCF di Ancona.

c. Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC)

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

3.2.1.5. Carabinieri per la tutela della Salute (N.A.S.)

A Campobasso ha sede un Nucleo NAS con competenza regionale.

3.2.2. Direzione Generale della Giunta Regionale - II DIPARTIMENTO - Valorizzazione ambiente e risorse naturali – Sistema regionale e autonomie locali

3.2.2.1 Servizio fitosanitario regionale, tutela e valorizzazione della montagna e delle foreste, biodiversità e sviluppo sostenibile.

Si occupa, tra l'altro, di:

- ✓ Programmazione e gestione attività di prevenzione delle malattie delle piante, attività fitopatologica;

- ✓ Vigilanza sui controlli delle produzioni certificate e delle colture agricole di importazione ed esportazione;
- ✓ Autorizzazione alla commercializzazione di piante e vigilanza e controllo delle aziende vivaistiche;
- ✓ Certificazione fitosanitaria e rilascio dell'autorizzazione all'uso del passaporto per i vegetali e loro derivati;
- ✓ Vitivinicoltura, olivicoltura, cerealicoltura, foraggicoltura, orticoltura e bieticolo-saccarifero;
- ✓ Nucleo di vigilanza e controllo delle produzioni biologiche ed altre certificate;
- ✓ Attività di controllo Organismi Geneticamente Modificati;

3.2.2.2. Coordinamento e gestione delle politiche europee per agricoltura, acquacoltura e pesa - attività venatoria.

È competente, tra l'altro in materia di:

- Interventi mirati al sostegno al reddito delle imprese agricole – Politica Agricola comune (PAC);
- Gestione interventi a favore dell'agricoltura biologica e integrata;
- Interventi a favore delle aziende operanti in zone svantaggiate e zone soggette a vincoli ambientali;
- Valorizzazione produzioni e gestione DOP, IGT e marchi regionali Gestione adempimenti relativi alla "condizionalità";
- Sviluppo ed incremento di produzioni eco-compatibili.

3.2.2.3. Servizio tutela e valutazione ambientale.

È competente, tra l'altro in materia di:

- ⇒ Predisposizione e aggiornamento del Piano regionale di gestione dei rifiuti (PRGR) e attività di indirizzo, coordinamento e controllo dei processi di attuazione;
- ⇒ Definizione di indirizzi e criteri generali per il rilascio delle autorizzazioni, dei controlli e del monitoraggio per l'esercizio di impianti di smaltimento e recupero rifiuti di cui al D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i.;
- ⇒ Elaborazione di studi, normative, piani e programmi di risanamento, tutela della qualità dell'aria, di disinquinamento acustico, elettromagnetico e luminoso e delle relative infrastrutture;
- ⇒ Indirizzo e coordinamento in materia di pericoli di incidente rilevante connessi con la presenza di determinate sostanze pericolose;
- ⇒ Attività di indirizzo e vigilanza sui programmi e attività di competenza attribuite all'ARPA;
- ⇒ Redazione e aggiornamento del Piano regionale di Tutela delle Acque ed attuazione delle misure previste per il raggiungimento degli obiettivi fissati per la salvaguardia qualitativa e quantitativa delle risorse idriche;
- ⇒ Rilevamento delle caratteristiche qualitative e quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei e dello stato degli ecosistemi acquatici, designazione e classificazione delle acque in funzione degli obiettivi di qualità;
- ⇒ Pianificazione relativa alla salvaguardia, tutela ed utilizzazione intersettoriale ed interregionale delle risorse idriche, ivi comprese le attività per la definizione del bilancio idrico e del deflusso minimo vitale;
- ⇒ Monitoraggio e controllo delle acque superficiali e sotterranee;
- ⇒ Tutela delle acque dall'inquinamento e regolamentazione degli scarichi di acque reflue;
- ⇒ Attività di indirizzo per la bonifica dei siti e aree inquinate per lo svolgimento dei compiti e funzioni connessi all'attuazione delle misure di risanamento e protezione delle acque sotterranee e superficiali con la bonifica e messa in sicurezza dei siti inquinati.

3.2.3. Uffici periferici del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF)

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

3.2.4. Corpo Carabinieri Forestali dello Stato

Il Gruppo Carabinieri Forestale dello Stato è organizzato nella Regione Molise in un Coordinamento regionale, nei Comandi provinciali di Campobasso e Isernia e nella rete di stazioni carabinieri forestali distribuite sul territorio.

3.2.5. Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Molise (A.R.P.A.M.)

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 D.L. 4 dicembre 1993, n. 496, convertito con modificazioni in Legge 21 gennaio 1994, n. 61.

In particolare, in campo sanitario, l'ARPAM collabora con i DIP della A.S.Re.M.

Il laboratorio dell'Agenzia svolge le seguenti funzioni:

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

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

L'ARPAM inoltre svolge 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; inoltre, con Decreto del Ministero della Salute - Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria - datato 8 gennaio 2015 l'unità operativa complessa dei servizi laboratoristici dell'ARPAM - Dipartimento di Campobasso - è stata autorizzata ad eseguire analisi chimiche e microbiologiche di acque minerali naturali.

3.3 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, irrigazione e bonifica integrale, Servizio sostegno al reddito, condizionalità e territorio, Servizio valutazioni ambientali, Servizio tutela ambientale, ARPA Molise*).

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

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

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

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

3.4. Utilizzazione ed implementazione dei sistemi informativi.

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

Tale rete informativa serve a:

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

Al sistema SINVSA è affiancato il sistema informativo regionale ASReM denominato SIMOLVET attualmente in fase di implementazione, dove confluiranno tutti i dati relativi ai controlli ufficiali e non, delle U.O. Igiene degli alimenti di origine animale, Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche, Sanità Animale.

3.5 Formazione.

Tutti coloro cui è demandato il compito di svolgere controlli devono essere obbligatoriamente formati e aggiornati. Nello specifico per le AC, tale obbligo è stabilito dall'art. 5 paragrafo 4 del Reg. UE 2017/625 e dall'Accordo Stato-Regioni n. 46 del 07/02/2013 i quali stabiliscono che l'AC deve assicurare che il personale addetto ai controlli ufficiali:

- riceva una formazione adeguata,
- sia regolarmente aggiornato,
- riceve formazione sui temi dell'Allegato II capo I del Reg. UE 2017/625

Deve essere cura dell'AC regionale e territoriale assicurare, per quanto di competenza, che il personale addetto ai controlli ufficiali a loro afferente sia fornito delle tre succitate prerogative.

La formazione professionale per il personale addetto ai controlli ufficiali assume un ruolo essenziale per una coerente integrazione delle professionalità e per favorire l'ottimizzazione delle risorse umane. I percorsi e le azioni formative, sia a livello regionale che territoriale, vanno quindi necessariamente elaborati in coerenza con gli obiettivi nazionali, regionali e locali e si fondano su adeguate analisi relative al bisogno formativo delle diverse figure professionali.

Come stabilito dal Cap. 2 dell'Accordo Stato-Regioni n. 46 del 07/02/2013, la formazione e l'addestramento del personale afferente alle AC è suddiviso in tre percorsi formativi; l'Accordo elenca anche le rispettive tematiche, tutte inerenti il presente P.R.I., in ossequio a quanto stabilito dall'Al. 2 Capo I del Reg UE 2017/625. Pertanto spetta alle AC :

- organizzare direttamente corsi per la formazione e l'addestramento del personale che effettua i controlli ufficiali, oppure,
- fare in modo che il proprio personale partecipi a corsi per la formazione e l'addestramento;
- mantenere aggiornato nell'organigramma riportato nel DPAT la qualifica raggiunta da ogni funzionario come prevista dal Cap. 2 dell'Accordo Stato-Regioni n. 46 del 07/02/2013.

La Regione può anche direttamente organizzare corsi per la formazione e l'addestramento del personale sia delle AC regionali che territoriali. Per garantire l'uniformità del livello formativo, le AC territoriali e/o la Regione possono organizzare specifici corsi avvalendosi della collaborazione di altri Enti.

L'AC territoriale programmerà la formazione sentiti i direttori dell'U.O. su eventuali esigenze e criticità emerse negli anni precedente a quello della programmazione.

Capitolo 4. Piano di intervento Organizzazione e Gestione dei controlli ufficiali.

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

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

1. Attivazione di un sistema di coordinamento efficace dell'attività di analisi del rischio legato al consumo degli alimenti in Molise;
2. Utilizzazione ed implementazione di sistemi informativi;
3. Pianificazione delle attività di sorveglianza e di controllo ufficiale sull'intero territorio regionale.

4.1 Macroaree e settori.

A livello regionale è stato rispettato l'elenco delle macroaree e settori riportato nel Piano Nazionale Integrato.

4.1.1 Macroarea Alimenti.

A. Settore sicurezza alimentare - alimenti di origine animale ed alimenti non di origine animale

A.1 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, Campylobacteriosi, Echinococchi, Listeriosi, Escherichia coli produttori di verocitotossine, etc.;*
2. **MICROBIOLOGICA** da alimenti: *salmonella spp., listeria monocytogenes, enterotossine stafilococciche, enterobatteri, E. coli, campylobacter termofili, clostridium perfringens, Yersinia spp., clostridi solfito-riduttori, istamina e norovirus* da ricercare nelle categorie alimentari indicate nell'ALLEGATO 4.

3. CHIMICA:

- **additivi alimentari non autorizzati** in insaccati freschi e formaggi, oli vegetali di semi, paste alimentari, pane e altri prodotti di panetteria, prodotti di pasticceria e biscotteria, succhi e nettari di frutta;
- **micotossine** in prodotti lattiero-caseari, noci e prodotti simili, frutta secca (pistacchi, nocciole, mandorle, noccioline, fichi secchi), spezie, cereali destinati alle attività molitorie, vino, succhi di frutta e prodotti a base di carne (salati stagionati);
- **metalli pesanti** in pesci, crostacei e molluschi, prodotti vegetali freschi, materie plastiche, gomme, carta e cartone, vetro acciaio inossidabile e ceramica;
- **idrocarburi policiclici aromatici (IPA)** in prodotti ittici ed altri prodotti della pesca, molluschi bivalvi, olio di oliva;
- **Contaminazione da nitrati di origine agricola** in vegetali;

4. **CHIMICO-FISICA** in materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (materie plastiche, gomme, carta e cartone, vetro acciaio inossidabile e ceramica) per la ricerca di nichel, cadmio, piombo e cromo.

La programmazione dei campionamenti sarà effettuata sulla base dei pericoli sopra descritti.

A.2 Piano operativo della sicurezza degli alimenti

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

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

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

A.3 Il controllo ufficiale.

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

I metodi e le tecniche del controllo ufficiale sono quelli indicati dall'art. 14 del Reg. UE 2017/625.

A.4. Controllo ufficiale negli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito riconosciuti e registrati.

Nel presente Settore del 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.;

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.

A.4.1. Definizione delle procedure di controllo e relativa modulistica.

Secondo quanto stabilito dal Regolamento UE 2017/625, gli interventi di controllo ufficiale devono essere effettuati secondo procedure documentate. È pertanto compito dei SVET e SIAN del DIP A.S.Re.M. la predisposizione di procedure documentate univoche ed applicative uniformi sul territorio regionale, in particolare per quanto riguarda le attività di ispezione, audit e campionamento.

La modulistica da utilizzare è quella indicata di seguito:

- ✓ **Allegato 2 - Check list di controllo per unità di impresa alimentare registrata**
- ✓ **Allegato 3 - Check list di verifica degli stabilimenti riconosciuti e registrati ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004.**
- ✓ **Allegato 4 - Piano analisi**
- ✓ **Allegato 5 - Criteri microbiologici**
- ✓ **Allegato 6 - Quadro riassuntivo delle attività da svolgere negli impianti riconosciuti di produzione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale**
- ✓ **Allegato 7/A - Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sugli impianti riconosciuti (alimenti di origine animale)**
- ✓ **Allegato 7/B - Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sulle unità di impresa alimentare registrate (alimenti di origine vegetale, acque minerali e bevande)**
- ✓ **Allegato 7/C - Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sulle unità di impresa alimentare registrate**
- ✓ **Allegato 8 - 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 9 - Verbale di campionamento**
- ✓ **Allegato 10 - Verbale di prelievo campioni (criteri di sicurezza alimentare secondo il Reg. CE/2073/2005 e smi)**
- ✓ **Allegato 11 - Verbale di prelievo campioni (criteri di igiene del processo e carcasse secondo il Reg. CE/2073/2005 e smi)**

A.4.2. Categorizzazione delle imprese alimentari per livello di rischio

Nei Regolamenti comunitari approvati con il cosiddetto "Pacchetto Igiene", ed in particolare nel Regolamento CE n. 882/2004, era stata specificata che l'attività di controllo ufficiale negli stabilimenti di produzione, lavorazione e deposito di alimenti di origine animale e vegetale destinati al consumo umano doveva 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. DG SAN/3/6238/P del 31 maggio 2007), era stata predisposta una linea guida sulla base di quanto previsto dai Reg. CE n. 882/2004 e n. 854/2004 ai fini della valutazione e conseguente classificazione degli stabilimenti in base al rischio.

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

L'effettuazione di detta classificazione è in capo ai Servizi **SIAN** e **SVET** del DIP A.S.Re.M. sulla base dei criteri proposti in **Allegato 8** e raccolti nel sistema informativo SINVSA, ove previsto.

Sulla base degli elementi predefiniti ed oggettivi inerenti la classificazione dell'impianto/stabilimento, i competenti Servizi **SIAN** e **SVET** del DIP A.S.Re.M. potranno determinare la relativa frequenza dei controlli ufficiali presso gli stabilimenti stessi.

A.4.3. 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 6 definisce, per ogni specifica tipologia di attività che si svolge all'interno dello stabilimento, i seguenti elementi:

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

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

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

A.4.4. Esecuzione dei controlli ufficiali e di auditing

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

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

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

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

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

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

A.4.5. 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 OS rendano disponibili alle stesse A.C., (*anche in formato elettronico*), i risultati delle attività di autocontrollo svolte con particolare riferimento ai risultati degli esami di laboratorio effettuati dai laboratori pubblici e privati (accreditati ed iscritti negli elenchi regionali) con i quali sono convenzionati per l'esecuzione delle prove analitiche previste nel proprio piano di autocontrollo.

Ove l'A.C. dovesse rilevare che l'OSA utilizzi laboratori privati non iscritti negli elenchi regionali o accetti che il laboratorio esegua prove per le quali non è accreditato per l'esecuzione di analisi previste nell'ambito delle procedure di autocontrollo, fermo restando che le stesse prove non hanno alcun valore legale, si dovrà procedere all'applicazione delle misure previste dall'articolo 138 del Reg. 2017/625 e, se del caso, all'applicazione delle sanzioni di cui al D. Lgs. n. 193/2007.

A.4.6. Documentazione dell'attività

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

- certificato di macellazione (negli impianti di macellazione);
- registro dei controlli;
- check-list;
- rapporto di audit;
- verbale di campionamento;
- verbali di sopralluogo;
- rapporti di prova

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

A.4.7. 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 l'attività effettuata nell'ambito del presente PRI da parte dei competenti servizi DIP A.S.Re.M. (SIAN e SVET) dovranno essere analiticamente rendicontate, da parte dei rispettivi Direttori U.O. A.S.Re.M., utilizzando le schede (Allegato 7/A, 7/B e 7/C) all'uopo predisposte, da inviare al competente servizio regionale unitamente ad una relazione con periodicità semestrale (intermedia) e annuale.

La compilazione delle suddette schede di rendicontazione, per i direttori dei competenti servizi DIP A.S.Re.M. (SIAN e SVET), potranno essere loro di aiuto sia per verificare l'andamento delle rispettive attività di controllo ufficiale (confronto tra campioni/attività programmate e quelle effettuate) sia per avere già pronti i dati da poter utilizzare in sede di rendicontazione annuale al Ministero della Salute.

A.4.8. 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.

La priorità è quella di rimodulare il livello di controllo secondo criteri di efficienza ed efficacia individuando alcuni obiettivi specifici che di seguito vengono elencati:

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

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

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

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

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

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

ripercuotersi direttamente o indirettamente sulla sicurezza degli alimenti e, conseguentemente, sulla salute dei cittadini.

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.

Per il piano di campionamento si rimanda all'allegato 4

A.4.8.1 Stabilimenti di produzione alimenti

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

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

- negli stabilimenti che effettuano produzione di **alimenti di origine animale almeno n. 3 campioni alla fine del processo di lavorazione**
- negli stabilimenti che effettuano lavorazione di **alimenti di origine vegetale almeno n. 3 campioni alla fine del processo di lavorazione**

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

A.4.8.2 Vendita al dettaglio

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

Pertanto, ai fini della rappresentatività statistica è opportuno che vengano effettuati, per ogni anno di vigenza del presente PRI, almeno n. **350** campioni per la ricerca di contaminanti microbiologici, n. **70** campioni per la ricerca di contaminanti chimici e n. **35** campioni per la ricerca di contaminanti chimico-fisici. L'esecuzione ed il conferimento dei campioni sarà a cura dei DIP della A.S.Re.M. mentre l'esecuzione degli esami di laboratorio sarà a cura dell'IZS A&M.

I risultati ottenuti andranno ad alimentare il sistema informativo SINVSA.

A.4.8.3 Attività di classificazione

- **Classificazione delle zone di produzione dei molluschi nelle acque antistanti la costa della regione Molise**

Con il Decreto del Commissario ad Acta n. 63 del 22 ottobre 2020 - sono state classificate le aree destinate alla raccolta di molluschi del genere *Venus gallina* (Vongola comune) ai sensi del Regolamento UE del 15 marzo 2019, n.627 - è stato adottato il piano di campionamento, della durata di sei mesi, ai fini del riesame dei dati di campionamento per ogni zona di produzione e stabulazione;

Successivamente con Decreto del Commissario ad Acta n. 78 del 12 luglio 2021 è stato approvato il piano di monitoraggio delle aree destinate alla raccolta di molluschi bivalvi vivi della specie *Venus gallina* (Vongola comune).

B. Settore acque potabili

Il fine del controllo delle acque destinate al consumo umano è quello di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, garantendone la salubrità e la pulizia.

L'ASReM è deputata alla vigilanza ed al controllo igienico-sanitario delle acque, di cui al D.lgs. 31/01 e s.m.i., destinate al consumo umano, attraverso il Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione; i prelievi dei campioni ed i controlli analitici sui campioni d'acqua sono affidati all'ARPA del Molise.

Le modalità di campionamento e le frequenze dei controlli sono stabiliti dal D.lgs. 31/01 e s.m.i. e dalla Delibera di Giunta Regionale n. 520 del 9 maggio 2005 integrata con Delibera di Giunta Regionale n. 886 del 4 luglio 2005.

I controlli e la ricerca di sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano vengono effettuati ai sensi del D. Lgs. 28/2016 il quale stabilisce i requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive e fa obbligo alle regioni, per il tramite delle aziende sanitarie locali e delle Arpa, di garantire il controllo delle sostanze radioattive nelle acque per scopi potabili, finalizzato alla verifica del rispetto dei valori di parametro di cui all'art. 5, attraverso l'elaborazione e la messa in atto di un programma di controllo (PdC).

Lo stesso obbligo è in capo ai gestori degli acquedotti.

Le indicazioni operative di carattere tecnico scientifico e di tipo gestionale per la implementazione ed attuazione del PdC sono riportate nel D. M. 2 agosto 2017, emanato ai sensi dell'art 8 del decreto legislativo n. 28 del 15 febbraio 2016.

C. Settore Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti

Gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Regolamento (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazioni.

Il Regolamento (CE) n.1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato". Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile.

Il piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2020-2022 è stato approvato dalla Regione Molise con DCA n 16 del 24 febbraio 2021.

L'attuazione del Piano è affidata:

- all'ASReM - Dipartimento Unico di Prevenzione – SIAN per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- all'IZS Abruzzo e Molise per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- al CROGM (Centro di Referenza nazionale per la ricerca di OGM) per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo – database - e il supporto tecnico per le procedure di analisi in qualità di Laboratorio nazionale di riferimento ai sensi del Reg. (UE) 2017/625;
- all'Istituto Superiore di Sanità per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

4.1.2 Macroarea Sanità animale

A. Settore Anagrafe Zootecnica

La competenza in materia di controlli dell'anagrafe zootecnica è dei Servizi Veterinari dell'ASReM, nonché dei Carabinieri Forestali e del NAS.

Allo stato attuale è previsto un sistema di identificazione solo per gli animali appartenenti alle seguenti specie:

- Bovini;
- Bufalini;
- Ovini;
- Caprini;
- Suini;
- Cinghiali allevati;
- Equidi;
- Apicoltura

I controlli vengono svolti sia in allevamento che presso gli stabilimenti di macellazione, secondo i criteri e le modalità definite dalla normativa vigente. Per i controlli in allevamento il Ministero della Salute ha approntato apposite check list ad uso dei Servizi Veterinari che devono essere conservate agli atti per almeno tre anni.

I dati dei controlli e le check list devono essere inseriti nella Banca Dati Nazionale (BDN) entro e non oltre quindici giorni lavorativi dalla data di esecuzione del controllo. È compito dei Servizi Veterinari verificare la correttezza dei dati riguardanti gli allevamenti avicoli presenti in BDN; tale verifica è un'attività fondamentale per poter dimostrare corrispondenza tra i dati inseriti nella BDN e il lavoro di campionamento svolto negli allevamenti.

Controlli minimi negli allevamenti bovini previsti dal Reg. CE 1082/2003 e s.m.i. (Reg. CE 199/2004 e Reg. CE 1034/2010): 3% di allevamenti attivi in BDN all'inizio dell'anno.

Controlli minimi negli allevamenti ovicaprini previsti dal Reg. CE 21/2004 e 1506/2006: 3% di allevamenti attivi in BDN all'inizio dell'anno.

Controlli minimi negli allevamenti suinicoli previsti dal D. Lgs. n. 200 del 26/10/2010: 1% di allevamenti in BDN all'inizio dell'anno.

Anagrafe equina: In base al nuovo Decreto 30 settembre 2021 "Gestione e funzionamento dell'anagrafe degli equini" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 302 del 21 dicembre 2021, in vigore dal 10 gennaio 2022, sono stati previsti nuovi **adempimenti**.

Sul portale internet www.vetinfo.it - sezione equini, alla voce di menu "dati – info – schede online", sono pubblicate delle schede gestionali inerenti al sistema I&R degli equini. Tali schede saranno periodicamente aggiornate dalla DGSAFV al fine di rendere disponibili alcune indicazioni di riferimento per la gestione del sistema da parte dei principali utenti, operatori, ASL, Organismi di rilascio (di seguito OR) e veterinari liberi professionisti (VLP).

Per quanto attiene ai controlli minimi il Servizio Veterinario ASReM deve effettuare controlli di identificazione e registrazione nel 5% degli allevamenti registrati in BDN all'inizio dell'anno.

La selezione degli allevamenti, e la conseguente attribuzione ai veterinari nei rispettivi territori, sarà effettuata dai referenti territoriali tenendo conto dei fattori di rischio, utilizzando un'apposita procedura. L'attività sarà effettuata al 50% entro il mese di settembre e completata entro novembre.

Anagrafe avicoli: il D. M. 13/11/2013 e l'allegato manuale operativo recano, in attuazione dell'art. 4 del D. Lgs. 25/1/2010, n. 9, le "modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole". Il Servizio Veterinario ASReM deve effettuare controlli di identificazione e registrazione nel 1% degli allevamenti registrati in BDN all'inizio dell'anno.

In relazione a tale normativa si dovranno svolgere tutte le attività ivi previste per le aziende che hanno delegato allo scopo il Servizio Veterinario entro cinque giorni lavorativi dalla data di ricevimento della comunicazione da parte del delegante.

Il Servizio Veterinario effettua verifiche periodiche inerenti alle disposizioni del presente decreto e ne registra in BDN la data, il motivo del controllo e, in caso di non conformità, gli esiti. Successivamente verrà registrato in BDN lo stato sanitario relativo a tutti gli allevamenti.

BANCA DATI APISTICA REGIONALE E CONTROLLI IN APICOLTURA

Nel sistema VETINFO è stata inserita la Banca Dati Apistica nazionale, che viene alimentata dai Servizi Veterinari Territoriali. Sono stati nominati 1 referente Dirigenti Veterinari ASReM per l'apicoltura e un esperto tecnico dell'IZS A&M.

Il campione di allevamenti apistici che il Servizio Veterinario sottopone a controllo annuale viene selezionato in base al numero e alla tipologia di apiari presenti sul territorio di propria competenza.

I controlli in apicoltura previsti dal Decreto Ministeriale 11/08/2014, art. 11: 1% degli allevamenti, da effettuare secondo la check-list di cui alla nota ministeriale 7447/24-03-2016-DGSAF: 5 controlli (1% di 446 allevamenti presenti in Regione).

PIANI REGIONALI IN APICOLTURA

Attualmente sono vigenti in Regione i seguenti Piani:

- Piano di sorveglianza per *Aethina Tumida* con n. 2 controlli clinici annuali nel periodo pre- invernamento e primaverile;
- Piano Regionale per il controllo dell'infestazione da *Varroa Destructor* negli apiari - anno 2018-2019, approvato con Determinazione del Direttore Generale per la Salute n. 117 del 03/07/2018.

I report dei controlli sulla sorveglianza per *Aethina tumida*, come richiamato nelle note Ministeriali con le quali vengono trasmessi annualmente i Piani, vengono inviati dal servizio Veterinario ASREM alla regione entro il 15 ottobre, che provvederà successivamente all'invio al Ministero della Salute.

Tali informazioni e dati risultano indispensabili per aggiornare la Commissione europea sulla situazione epidemiologica ed evitare al contempo che gli Stati membri adottino misure restrittive in merito all'acquisto di partite di materiale apistico tenuto conto della difficoltà di valutazione del rischio circa l'introduzione di *Aethina Tumida* sul proprio territorio.

Con il Piano di Controllo della *Varroa* si forniscono gli aggiornamenti con i farmaci veterinari attualmente autorizzati e le tecniche apistiche adottate nel contenimento di *V. destructor* che impongono di intervenire, in linea generale e nelle nostre condizioni climatiche, almeno due volte l'anno, individuando i periodi più adatti in funzione delle situazioni locali.

Le linee guida hanno lo scopo di indicare agli addetti al settore gli strumenti (tecnica apistica e farmaci) e le loro modalità di applicazione per il controllo dell'infestazione stessa.

Le Associazioni Apistiche Molisane collaborano con i Servizi Veterinari della ASREM al fine di garantire negli apiari l'effettuazione dei due trattamenti all'anno, secondo tempistiche che tengano conto della situazione locale circa la capacità riproduttiva del parassita ed eseguirli in maniera sincrona nella zona interessata.

Il Servizio Veterinario ASREM trasmette entro il 15 novembre 2022, i dati riepilogativi dell'attività svolta Servizio Veterinario della Regione che provvederà successivamente all'inoltro al CRN - Centro di Referenza Nazionale dell'Apicoltura dell'IZS di Padova e al Ministero della Salute.

B. Settore Malattie Infettive

La competenza in materia di controlli sulle malattie infettive degli animali è di esclusiva competenza dei Servizi Veterinari della ASREM.

Il sistema dei controlli delle malattie infettive animali si avvale di sistemi informativi nazionali e in particolare del SIMAN (Sistema Informativo Malattie Animali Nazionale) e del SANAN (Sistema Informativo Sanità Animale).

Il SIMAN viene utilizzato per la notifica dei focolai di malattie infettive animali soggette a denuncia e prevede l'inserimento dei dati epidemiologici relativi all'insorgenza degli stessi da parte dei Servizi Veterinari della ASReM.

Si riportano di seguito alcune sintetiche indicazioni delle principali malattie infettive animali di interesse regionale.

B.1 TUBERCOLOSI BOVINA/BUFALINA (TBC)

Basi giuridiche regionali: Determinazione del Direttore generale n. 58 del 14-04-2022

Con Determinazione del Direttore generale n. 58 del 14-04-2022 è stato approvato il Piano di diradamento dei controlli della tubercolosi bovina e bufalina nella Regione Molise (riconosciuta ufficialmente indenne con decisione UE 20217385 della commissione del 2 marzo 2021) per l'anno 2022. Con l'obiettivo è quello di

proseguire i controlli in forma obbligatoria negli allevamenti della Regione Molise anche nell'anno 2022 al fine di mantenere la qualifica sanitaria di territorio ufficialmente indenne (U.I.) da Tubercolosi bovina e bufalina per entrambe le Province.

Il territorio della Regione Molise è stato riconosciuto ufficialmente indenne con decisione UE 2021/7385 della Commissione del 2 marzo 2021, pertanto, così come prevede l'Allegato IV, parte II, capitolo 2, sezione 2 comma 1, lett. B) del Regolamento CE 689/2020, al fine di mantenere questo status sarà attuata, per i primi due anni, una sorveglianza annuale rappresentativa di tutti gli stabilimenti che detengono bovini, capace di dimostrare, con livello di confidenza del 95%, che almeno il 99,8 % degli stabilimenti, e il 99,9 % della popolazione, è indenne da *Mycobacterium tuberculosis*, e che il tasso di incidenza per cui è stata confermata l'infezione nel corso dell'anno non supera lo 0,1 % degli stabilimenti. Per la profilassi della Tubercolosi varrà il criterio del controllo annuale negli allevamenti selezionati in base a specifici fattori di rischio.

Il Direttore del servizio veterinario di Sanità Animale della A.S.Re.M. documenta, nell'ambito delle verifiche, tramite idonea procedura, l'efficacia dei controlli previste Regolamento (ue) 2017/625 del parlamento europeo e del consiglio e ss.mm.ii..

B.2 BRUCELLOSI BOVINA/BUFALINA E OVI-CAPRINA (BRC)

Basi giuridiche regionali: Determinazione del Direttore della salute n. 57 DEL 14-04-2022: Piano di profilassi e diradamento dei controlli della brucellosi bovina, ovina e caprina nella Regione Molise per l'anno 2022.

La predetto DDS rientra nei livelli essenziali di assistenza e **pone come obiettivo** prioritario quello di controllare l'attuale stato d'infezione nelle popolazioni bovine, bufaline e ovi-caprine al fine del mantenimento delle qualifiche sanitarie di territorio U.I. da brucellosi bovina e bufalina per la Provincia di Campobasso, del raggiungimento della qualifica sanitaria di territorio ufficialmente indenne (U.I.) da brucellosi bovina e bufalina per la Provincia di Isernia e del mantenimento della qualifica di territorio U.I. da brucellosi ovi-caprina per entrambe le Province.

Il Servizio veterinario rende disponibili tutte le informazioni relative all'esecuzione e all'esito delle attività di profilassi previste nel Sistema Informativo SANAN, accessibile tramite il portale www.vetinfo.it, entro 7 giorni dall'acquisizione dei risultati. Entro 10 giorni dall'entrata in vigore del presente piano il predetto Servizio veterinario rende disponibili le informazioni relative alla programmazione delle attività previste per il raggiungimento degli obiettivi, indicando la programmazione dei controlli sul Sistema Informativo SANAN per ciascuna azienda considerata controllabile per brucellosi in ottemperanza delle presenti disposizioni. Tutte le movimentazioni degli animali sono autorizzate esclusivamente tramite l'utilizzo del modello informatizzato, la cui funzionalità è resa disponibile nella BDN.

Il Piano prevede una sorveglianza annuale tale da consentire di individuare, con un livello di confidenza del 95%, l'infezione da *Brucella abortus*, *B. suis* e *B. melitensis* con una prevalenza dello 0,2% degli stabilimenti che detengono bovini.

Tenuto conto, inoltre, della tipologia e modalità d'allevamento, degli scambi commerciali e della condizione geografica del territorio, nell'ambito del campione di stabilimenti da controllare annualmente saranno prioritariamente inseriti quelli che rientrano nei criteri di rischio previsti nel Piano.

Il Direttore del servizio veterinario di Sanità Animale della A.S.Re.M. effettua e documenta, nell'ambito delle verifiche, tramite idonea procedura, l'efficacia dei controlli previste dal Regolamento (ue) 2017/625 del parlamento europeo e del consiglio e ss.mm.ii..

Ai fini di un più razionale ed efficiente utilizzo del personale veterinario dipendente, ed ai fini del perseguimento degli obiettivi, il Direttore Generale dell'ASReM, il Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASReM e il Direttore U.O.C. di Sanità Animale dell'ASReM provvederanno ad emettere idonee disposizioni.

B.3 LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA (LEB)

Basi giuridiche regionali: Decreto Commissario ad Acta n. 53 del 20/05/2021: "Piano di sorveglianza della leucosi bovina enzootica negli allevamenti bovini e bufalini. Prosecuzione obbligatoria del piano di profilassi e di controllo per il mantenimento della qualifica di territorio ufficialmente indenne in tutto il territorio della Regione per l'anno 2021.

Il predetto DCA rientra nei livelli essenziali di assistenza, oltre a fornire linee di indirizzo univoche da adottare per il mantenimento della qualifica di regione ufficialmente indenne di cui alla Decisione 2017/1910/UE.

Le operazioni di controllo della LEB si svolgono in conformità alla legislazione nazionale vigente.

Le attività previste dal piano, devono consentire la verifica ed il controllo periodico delle qualifiche sanitarie possedute degli allevamenti su base regionale nonché la verifica dei risultati delle attività di sorveglianza.

Il controllo comprende attualmente il monitoraggio sierologico di tutti i bovini e bufalini di età superiore a 24 mesi, è articolato su base quinquennale e prevede il monitoraggio sierologico del 20% delle aziende su base annuale secondo i seguenti criteri di seguito elencati e gestito tramite il Sistema SANAN:

- **classe di consistenza:** numero di capi >24 mesi presenti in azienda;
- **classi di movimento:** numero di movimenti effettuati sulla base dell'anno precedente.

Tutte le attività relative al piano di sorveglianza della LEB dovranno essere rendicontate sul sistema informativo SANAN nel portale VETINFO.

Le indagini epidemiologiche e le notifiche di sospetto, conferma ed estinzione del focolaio dovranno invece essere inserite nel SIMAN rispettando le linee guida ministeriali trasmesse con nota DGSAF (Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della Salute) n° 0028391 del 11/12/2017.

Le procedure di controllo dovranno prevedere la verifica dell'efficacia dei controlli, tramite idonea procedura predisposta dal Servizio Veterinario ASREM, così come previsto dal Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del consiglio e ss.mm.ii..

B.4 SALMONELLOSI

I Piani nazionali di controllo delle salmonellosi, che hanno l'obiettivo di ridurre la prevalenza delle Salmonelle negli allevamenti avicoli e garantire che siano adottate misure adeguate ed efficaci di individuazione e di controllo delle salmonelle potenzialmente responsabili di zoonosi, prevedono che i gruppi di animali debbano essere sottoposti a campionamento sia nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale sia dai Servizi Veterinari competenti per territorio nell'ambito dell'attività ufficiale, secondo modalità individuate dai singoli piani.

Tali Piani prevedono anche l'effettuazione di ispezioni e visite periodiche in allevamento. Fermo restando che i Servizi Veterinari devono validare e verificare le attività previste in autocontrollo, i cui risultati vanno inseriti in un sistema informativo nazionale a cura degli allevatori, il controllo ufficiale presuppone in ogni caso la verifica della correttezza dei dati riguardanti gli allevamenti avicoli presenti in BDN; attività fondamentale per poter dimostrare corrispondenza tra i dati inseriti nella BDN e il lavoro di campionamento svolto negli allevamenti. I Servizi Veterinari devono inserire i campionamenti ufficiali e di quelli in autocontrollo nei tempi stabiliti, nel sistema informativo S.I.S. (Sistema Informativo Salmonellosi) sul portale www.vetinfo.sanita.it, secondo le tempistiche previste del piano. Tale inserimento non può essere finalizzato se l'azienda non è correttamente aggiornata in BDN avicoli. È pertanto importante verificare il completo aggiornamento della BDN avicoli della singola azienda (n° di capannoni, data di accasamento, etc.) antecedentemente al campionamento.

- **Broiler:** viene eseguita un'indagine da parte della ASReM per valutare la diffusione della Salmonella spp. fra gli esemplari da carne di *Gallus gallus*; vengono prelevati campioni fecali e tamponi ambientali nelle tre settimane che precedono la partenza dall'allevamento prescelto per il macello, quindi i campioni vengono inviati all'IZS A&M. Sono soggetti a controllo ufficiale almeno il 10% delle aziende con più di 5.000 capi (1 gruppo /anno);
- **Ovaiole:** sono soggetti al campionamento ufficiale tutti gli allevamenti della Regione Molise. Vanno campionati almeno una volta all'anno tutti i gruppi degli allevamenti con più di 1000 capi. I Servizi Veterinari prelevano campioni fecali e tamponi ambientali con le cadenze e le modalità riportate nel Piano;
- **Tacchini:** i campionamenti ufficiali riguardano tutti i gruppi di tacchini riproduttori (in aziende con più di 250 capi) e tutti i gruppi di tacchini da ingrasso (in aziende con più di 500 capi) con le cadenze e le modalità stabilite dal Piano di controllo;
- **Riproduttori:** i campionamenti ufficiali riguardano tutti i gruppi di polli riproduttori degli allevamenti con capacità strutturale uguale o superiore a 250 capi durante le varie fasi di allevamento, dai pulcini di 1 giorno alle varie fasi della produzione di uova da cova, con le cadenze e le modalità riportate nel Piano.

Gli allevamenti con capacità strutturale inferiore a 250 capi che movimentano gli avicoli ed effettuano attività commerciale, ad esclusione di quelle consentite dai regolamenti locali ai sensi del Reg. 852/2004, possono applicare un PdAA semplificato, ovvero adeguato alla realtà aziendale.

Relativamente agli allevamenti familiari i SV hanno la facoltà, se lo ritengano opportuno, di prescrivere l'applicazione di un PdAA semplificato. Indipendentemente che si tratti di PdAA integrale o semplificato questo deve essere approvato dal SV. Le attività di controllo del Piano prevedono ispezioni e visite da parte della ASREM che effettua controlli in tutti gli allevamenti oggetto di PNCS. Le ispezioni e le visite sono finalizzate ad accertare la corretta applicazione dello stesso, con modalità e frequenza dei campionamenti in autocontrollo con verifica della congruenza dei rapporti di prova rilasciati dai laboratori rispetto a quanto previsto dal Piano di autocontrollo aziendale, tempi intercorsi tra prelievo, inizio analisi e comunicazione dell'esito; gestione di eventuali positività e controllo dei dati anagrafici e delle registrazioni in BDN. I campioni ufficiali sono prelevati dal SV e conferiti presso le sedi territoriale dell'IZS Abruzzo e Molise, per le successive analisi di laboratorio. Il campionamento ufficiale è effettuato in tutti i gruppi di riproduttori e in

una selezione di gruppi di ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso, secondo la programmazione riportata nel PDCS.

La selezione degli allevamenti e dei gruppi, per ovaiole, polli da carne e tacchini da sottoporre a campionamento è compiuta dal SV sulla base della valutazione del rischio.

A tal fine, il SV considera parametri epidemiologici, condizioni di biosicurezza, dimensioni numeriche dei gruppi di avicoli presenti in azienda, pregresse non conformità ed altri criteri ritenuti rilevanti dalla AC locale.

B.5 ZONOSI

Implementazione del Sistema SINZOO per la raccolta dei dati relativi all'incidenza di zoonosi, di agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici e ai focolai di tossinfezione alimentare ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e della Direttiva 2003/99/CE - inclusa la verifica dei criteri di igiene di processo adottati dagli OSA (Allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5 e 2.1.9 del regolamento (CE) n. 2073/2005).

Nel Sistema Informativo nazionale preposto, di seguito indicato come SINZOO, andranno inserite a cura dell'IZSAM, quale organismo delegato, le informazioni sui controlli effettuati dal SV nell'anno precedente. Il sistema sarà reso disponibile a partire dal giorno 15 febbraio fino al 15 aprile di ogni anno e non saranno considerate altre forme di invio dei dati. Tale implementazione, entro i tempi precedentemente indicati, rientra al fine della valutazione dei "LEA".

Il Sistema informativo SINZOO, accessibile dal portale www.vetinfo.sanita.it, sezione "SINZOO", permette la registrazione sia dei dati in campo veterinario e che in campo umano e la validazione da parte delle dell'Autorità competente regionale, previa verifica della completezza e adeguatezza sia quantitativa che qualitativa dei dati inseriti. Nell'inserimento dei dati si raccomanda il Dipartimento di Prevenzione della ASREM di voler porre in essere ogni azione utile al fine di garantire un completo e coerente inserimento in SINZOO dei dati concernenti i controlli effettuati sul tutto il territorio regionale.

B.6 PIANO DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLE ENCEFALOPATIA SPONGIFORMI NEGLI OVINI

Il 31/12/2021 è scaduto il periodo di deroga per il mantenimento dei riproduttori "eterozigoti" non iscritti al L.G. o R.A. (ARR/ARQ; ARR/AHQ; ARR/ARH; ARR/ARK) secondo le specifiche di cui alla nota n.5423 del 02.03.21. Così come definito per i suscettibili (di cui alla nota ministeriale n. 5459 del 27.02.2019), gli allevatori, utilizzando tali soggetti, hanno beneficiato del mantenimento in vita dei capi rinunciando di conseguenza alla possibilità di indennizzo per gli stessi e i loro prodotti (progenie).

I capi movimentati per qualsiasi scopo da allevamenti già esistenti e registrati in BDN, definiti *a carattere familiare o per autoconsumo o da compagnia o per finalità didattico-sociali*, (Manuale applicativo PSG n.15672 del 30.06.2016), se non destinati ad allevamenti con pari finalità d'uso, dovranno essere genotipizzati e, se di genotipo *non idoneo*, essere inviati direttamente alla macellazione, anch'essi senza indennizzo.

Diversamente, gli allevamenti che volessero ampliare il numero degli ovini, oltre i 9 capi e divenire quindi "aziende commerciali", potranno beneficiare dell'indennizzo di cui all'art.4 comma 2 del DM citato, per i maschi riproduttori risultati di genotipo *suscettibile o "non idoneo"*, solo se già registrati al più tardi al 31.12.2020 e gli animali inviati alla macellazione entro 30 giorni dall'arrivo del rapporto di di prova

Ciò è applicabile anche alle aziende in cui per la prima volta a partire dal 1 gennaio 2022 venisse svolta attività di genotipizzazione *in maschi in età riproduttiva, agnelli e agnelloni*, ai sensi del DM 25.11.2015.

Per quanto riguarda gli agnelli di qualsiasi età, sottoposti a genotipizzazione per verificarne la idoneità ad essere immessi nel gregge come riproduttori di allevamenti che rientrano già nel programma di cui al DM 25.11.2015, dovranno essere inviati alla macellazione senza indennizzo. Per gli allevamenti di sole femmine si applicano le medesime regole.

Non sarà più possibile per alcun motivo concedere deroghe.

Inoltre si specifica che le movimentazioni debbono avvenire senza compromettere il livello di certificazione sanitaria dell'azienda di destinazione e pertanto sarà possibile movimentare tutti i soggetti con genotipo ARR/ARR senza restrizioni e le femmine tra allevamenti di pari livello. E' preclusa la possibilità di movimentazione degli animali da allevamenti con certificazione di livello inferiore verso allevamenti con certificazione di livello superiore mentre sarà possibile la movimentazione inversa.

Rimane a carico dell'allevatore il costo dell'esame per la certificazione del genotipo delle femmine salvo che non siano gruppi di monta autorizzati dal servizio ASL. Resta comunque valido quanto definito nella nota 17866 del 27.07.21.

L' inosservanza di quanto sopra indicato oltre quanto definito nel Dlgs n.27 /2021 s.m.i, potrebbe pregiudicare la corresponsione degli indennizzi in caso di abbattimenti conseguenti a focolai in allevamenti in cui il piano di selezione genetica ha determinato il raggiungimento del livello I°, IIa e, su valutazione del servizio veterinario, anche del livello IIb.

Infine, considerato che come indicato nella nota ministeriale 5459 del 27.02.2019 ai fini dell'infezione scrapie non è necessario raggiungere il 100% dei soggetti omozigoti resistenti, i servizi veterinari devono valutare, se

necessario previa consultazione dei propri osservatori epidemiologici o del CEA, se permettere il mantenimento di certi soggetti senza che si aumenti il rischio di focolai di scrapie classica. Si ricorda che tra le primarie motivazioni da documentare rientra la consanguineità, l'eccessiva riduzione della variabilità genetica, i motivi economici riconducibili all'eliminazione di taluni soggetti. Per le razze in via di estinzione, o a contrazione numerica, non si applicano le indicazioni di cui sopra.

B. 7 ENCEFALOPATIE TRASMISSIBILI DEGLI ANIMALI (TSE)

Il Regolamento (CE) n. 999/2001 e s.m.i. detta disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione delle TSE negli animali attraverso l'attuazione di un programma annuale per la sorveglianza della BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) e della scrapie, per garantire e mantenere un adeguato livello di protezione dei consumatori.

È previsto un piano di "sorveglianza attiva" sugli ovicaprini che prevede l'effettuazione di test diagnostici rapidi sui capi regolarmente macellati, morti in azienda o durante il trasporto, o sottoposti a macellazione d'urgenza o differita.

Per i bovini si effettuano test diagnostici rapidi solo sui capi regolarmente macellati provenienti da Paesi con qualifica sanitaria diversa dalla nostra mentre permane la sorveglianza attiva su tutte le categorie a rischio (morti in azienda o durante il trasporto, o sottoposti a macellazione d'urgenza o differita).

La sorveglianza attiva integra la "sorveglianza passiva" che consiste nell'individuare presso le aziende eventuali soggetti con sintomi clinici tipici delle TSE.

Alla sorveglianza passiva concorrono allevatori, veterinari liberi professionisti e personale destinato alla cura degli animali, con il compito di segnalare ai veterinari ufficiali della ASReM qualsiasi sospetto di malattia. Il veterinario ufficiale può disporre l'abbattimento dell'animale e l'effettuazione di prove diagnostiche per la conferma della malattia.

I Servizi Veterinari della ASReM e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise di Teramo concorrono, ognuno per le proprie specifiche competenze, al rilievo ed all'eventuale contenimento della malattia. Per l'ottimizzazione delle attività, con speciale riferimento alla sorveglianza passiva, sarà utilizzato l'apporto dei veterinari liberi professionisti e le segnalazioni dei proprietari e/o detentori.

Per la sorveglianza attiva su soggetti deceduti (bovini, bufalini e ovicaprini), ricevuta la comunicazione da parte del proprietario sul decesso di un animale in azienda, qualora questo rientri nella fascia di età prevista, si procede al tempestivo prelievo del tronco encefalico per gli esami di laboratorio.

La sorveglianza o monitoraggio degli ovini e caprini di età superiore ai 18 mesi, regolarmente macellati e morti da attuarsi attraverso il prelievo dell'obex. A questo scopo sono state elaborate dal Centro di Referenza per le Encefalopatie Spongiformi animali di Torino (CEA) delle apposite Linee Guide.

Per entrambe le specie e le categorie è stato fissato il numero minimo dei campioni da dover effettuare rispetto al target previsto dal Regolamento 999/2001/CE, il quale deve essere garantito, **in quanto lo svolgimento dell'attività di sorveglianza rientra nell'ambito delle valutazioni in sede di Comitato LEA.**

Avendo ormai consolidato il raggiungimento del target per la categoria a rischio negli ovini residua esclusivamente l'obbligo dell'attività di sorveglianza su **tutti caprini morti** di età superiore ai 18 mesi.

Il Servizio Veterinario ASReM è tenuto a vigilare sulle denunce di morte dei caprini considerando il tasso di mortalità tipica della specie. Verifiche random potranno essere condotte laddove è scarsa l'attività di campionamento per ogni specie e categoria.

Il prelievo dei campioni, nelle more della revisione delle procedure per il prelievo, dovrà essere effettuato in conformità alla nota Ministeriale prot. n. 20017 del 16.11.2011 e gli elementi fondamentali richiamati nella nota n. 27017 del 19.11.2021, ed essere il più possibile rappresentativo della situazione territoriale, e naturalmente, essere completato entro la data del 31 dicembre di ogni anno.

E' prevista la possibilità di coinvolgere veterinari non ufficiali per il prelievo dell'obex degli animali morti, osservando quanto stabilito dall'allegato n. 5 delle Linee Guida scrapie prot. n.19259 del 11.08.2021

Per quanto attiene alle fasi di programmazione e di controllo dell'attività di campionamento si utilizzano le informazioni presenti in BDN riguardo gli stabilimenti registrati e l'anagrafica dei capi ovini e caprini per confrontare quelli registrati *in scarico* (perché macellati o morti) con i campioni effettuati.

B.8 PIANO NAZIONALE ARBOVIROSI 2020 – 2025 - WEST NILE DISEASE (WND)- USUV

Basi giuridiche regionali: DCA n. 66 del 21/06/2022

Il Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirosi (PNA) 2020-2025 raccomanda che la sorveglianza dei casi umani, importati ed autoctoni, di arbovirosi, si attui durante tutto l'anno su tutto il territorio nazionale e venga potenziata durante il periodo di maggiore attività dei vettori (da maggio/giugno fino a novembre).

Il piano si propone di porre particolare attenzione all'individuazione di casi umani possibili/probabili, sulla base del criterio clinico ed epidemiologico, alla immediata predisposizione degli accertamenti diagnostici e alla tempestiva segnalazione dei casi.

Il Piano nazionale prevede l'adozione di misure strategiche, talune applicabili nell'immediato ed altre diramate nel tempo, tra cui:

- L'Individuazione di un Referente del Servizio Igiene Pubblica della ASREM;
- L'Individuazione del Laboratorio di riferimento regionale o nazionale per la sorveglianza delle malattie in campo umano;
- L'Attivazione di eventuali interventi di contrasto ai vettori eseguiti in collaborazione con i Comuni;
- Esecuzione di Eventuali Vaccinazioni previste per le malattie di cui al Piano nazionale;
- Dati sulla sorveglianza e controllo dei virus WND USUTU, virus Chikungunya, Dengu e Zika;
- Dati sulla sorveglianza e controllo virus TBE, TOSV e altri arbovirus;

Saranno previsti corsi di formazione, da parte della ASREM, per i medici di famiglia, medici di medicina interna, infettivologi, pediatri, geriatri, medici specialisti, medici dei Centri di medicina dei viaggi, dei Pronto Soccorso e dei Centri trasfusionali, in grado di riconoscerne tempestivamente i sintomi di arbovirosi, di fornire un *counselling* e un'assistenza medica adeguata ai pazienti e di segnalare i casi, come pure la produzione di Materiale informativo cartaceo (opuscoli, volantini poster) e/o Informazioni e divulgazione mediante il sito web istituzionale della ASREM.

Tutte le informazioni costanti ed aggiornate sulla situazione epidemiologica nazionale e internazionale sono consultabili online sui siti dell'ECDC (Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie), dell'OMS, del Ministero della Salute e sul sito della Farnesina "Viaggiare Sicuri".

Le attività di sorveglianza per la West Nile e Usutu si svolgono attualmente in ottemperanza al Piano nazionale Arbovirosi integrato (medicina umana e veterinaria).

La West Nile Disease è una zoonosi a eziologia virale, trasmessa da zanzare, che causa forme di meningo-encefalite negli uccelli, sia selvatici che domestici, negli equidi e nell'uomo.

Le modalità di attuazione della sorveglianza differiscono a seconda della situazione epidemiologica locale. Le aree oggetto del piano nazionale sono individuate sulla base delle evidenze epidemiologiche relative al WNV riferite agli anni precedenti, nonché sulla base di informazioni epidemiologiche/ecologiche/ambientali.

In considerazione di una sostenuta circolazione di West Nile virus (WNV) in alcune regioni, soprattutto del Nord Italia nel 2022 viene incrementata la segnalazione di tutti i casi probabili e confermati di malattia neuro-invasiva umana, così come tutti i casi confermati o probabili in soggetti che non presentano forme neuro-invasive di malattia da WNV e USUV.

Mentre per quanto riguarda la Sanità Animale occorre che il servizio veterinario provveda a sensibilizzare gli allevatori di equidi e i detentori di centri ippici e maneggi affinché riducano la possibilità di contatto vettore-animale attraverso l'uso di repellenti autorizzati per uso topico o ambientale in grado di ridurre la densità dei vettori, come pure consigliare la vaccinazione agli equini che nella stagione estivo-autunnale vengono movimentati in aree in cui è in atto la circolazione del WNV, per partecipare a manifestazioni e competizioni sportive

Sulla base delle evidenze epidemiologiche riscontrate nel corso degli ultimi cinque anni le province della Regione Molise sono state classificate nel Piano Nazionale di Prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbovirosi (PNA) 2020-2025 come province a basso rischio (BR) di trasmissione.

Per area BR s'intende il territorio (Provincia) dove il WNV ha circolato in modo sporadico in passato o non ha mai circolato, ma le cui caratteristiche eco-climatiche sono favorevoli per la circolazione virale.

In queste aree si deve attuare la sorveglianza su uccelli stanziali appartenenti a specie bersaglio o, in alternativa, su allevamenti avicoli rurali o all'aperto, la sorveglianza entomologica e la sorveglianza dei casi di sintomatologia nervosa negli equidi (solo WNV).

E' prevista inoltre la sorveglianza su esemplari di uccelli selvatici rinvenuti morti e la sorveglianza dei casi di malattia neuro-invasiva e/o di infezioni recenti umane.

Tra le misure di sorveglianza attiva è stato scelto di attivare la sorveglianza sugli uccelli stanziali appartenenti a specie bersaglio. La regione Molise ha ottenuto parere favorevole agli abbattimenti da parte dell'Istituto Superiore per la Ricerca Ambientale (ISPRA), al fine di programmare gli abbattimenti/catture.

La sorveglianza entomologica è stata implementata nelle province di Campobasso e Isernia. Il territorio provinciale è stato suddiviso in celle di 20x20 Km così come indicato nel PNA e i siti di cattura sono stati posizionati nell'ambito di zone definite "ecoregioni". Tali aree hanno caratteristiche ecoclimatiche sovrapponibili ai siti di circolazione del WNV e USUV dal 2008 ad oggi in Italia.

Fondamentale sarà la collaborazione tra i Servizi Veterinari, i servizi di prevenzione e igiene pubblica per gli interventi di risanamento ambientale, che possono comprendere, fra l'altro: manutenzione delle aree verdi pubbliche, pulizia delle aree abbandonate, eliminazione dei rifiuti per evitare la presenza di contenitori, anche di piccole dimensioni, contenenti acqua, drenaggio, canalizzazione e asportazione o chiusura di recipienti.

Tali attività dovranno essere affiancate dalla sensibilizzazione della popolazione per eliminare i siti di riproduzione delle zanzare anche nelle aree private.

B.9 BLUETONGUE

Attività di sorveglianza/distribuzione dei controlli sierologici.

Il sistema nazionale di sorveglianza per la Blue Tongue attualmente vigente si prefigge di monitorare la circolazione virale, considerando una prevalenza del 5% (con un livello di confidenza del 95%) attraverso controlli sierologici da effettuarsi sul territorio.

I capi da sottoporre a campionamento devono essere sieronegativi, mai vaccinati in precedenza nei confronti di uno o più sierotipi della Blue tongue, e possono essere selezionati quali animali sentinella, da sottoporre a prelievi ripetuti, oppure scelti a campione tra i capi di età compresa tra gli 8 e i 12 mesi, e che abbiano vissuto nell'area in questione per almeno i sei mesi precedenti. Ogni tre mesi devono essere campionati almeno 59 animali per ogni unità geografica di riferimento (cella di 2025 km²), distribuendo il più possibile il campionamento nel corso dei 4 trimestri per garantire il raggiungimento dell'obiettivo della sorveglianza.

I capi prelevati sono esaminati in prima istanza tramite test di screening c-ELISA mentre i sieri positivi, siano essi da capi sentinella o meno, devono essere inviati all'IZSAM per conferma ed esecuzione della siero-neutralizzazione (SN).

In caso di positività a detto test, si deve procedere al prelievo in EDTA (laddove non eseguito contestualmente al primo prelievo) per consentire l'esecuzione della RT-PCR da parte dell'IZSAM per la conferma definitiva e l'identificazione del sierotipo. Qualora il campionamento sia effettuato su animali selezionati al mattatoio, si deve procedere contestualmente al prelievo di sangue in toto e sangue con anticoagulante (EDTA).

La segnalazione di sospetti focolai clinici da parte degli allevatori e la contestuale notifica in SIMAN da parte delle ASL costituisce l'unico strumento per un rilievo precoce del virus, in quanto questo tipo di sorveglianza non consente più di rilevare precocemente la circolazione virale.

Notifica dei focolai su base diagnostica, clinica e da sieroconversione

L'esito positivo in ELISA prevede l'inserimento del sospetto in SIMAN, così come in occasione del rilevamento di segni clinici ascrivibili alla malattia, indipendentemente dalla precedente presenza del sierotipo virale sul territorio interessato dalla positività diagnostica o clinica. Tenuto conto che tra un prelievo ed il successivo trascorrono più di 60 giorni, il sistema non genera più in automatico il sospetto in SIMAN, che pertanto dovrà essere inserito dal Servizio Veterinario ASREM o subito dopo la ricezione del

rapporto di prova recante la positività all'esame di screening in ELISA inviato dall'IZSAM, oppure immediatamente dopo la denuncia (o la constatazione) di sintomi clinici compatibili con la malattia.

Il Servizio Veterinario ASREM dovrà inoltre adottare celermente tutte le azioni necessarie per procedere alla conferma del caso sospetto, inviando il campione all'IZSAM che provvederà dopo la conferma del test ELISA all'esecuzione della SN che è l'esame dirimente per la conferma o meno di un nuovo sierotipo.

La conferma del focolaio va effettuata tenendo conto delle definizioni di "caso confermato" di cui al dispositivo dirigenziale DGSAF prot. 14522 del 26/06/2019 che si riportano di seguito:

"Caso confermato di Blue tongue:

- a) un animale che presenta segni clinici che possono indicare la presenza della malattia in un allevamento in cui siano già stati confermati altri casi di Blue tongue o in corso di epidemia conclamata nel medesimo territorio;*
- b) un animale sottoposto a controllo nell'ambito del piano di sorveglianza che ha mostrato una sieroconversione nei confronti di uno o più sierotipi per il virus della Blue tongue. Il caso è confermato qualora la sieroconversione dimostri la circolazione recente e autoctona del virus, ovvero non siano trascorsi più di 60 giorni tra il prelievo negativo e quello positivo e l'animale in questione sia rimasto nella medesima località nel periodo di tempo intercorso tra i due prelievi;*
- c) un animale in cui è stato isolato il virus della Blue tongue;*
- d) un animale risultato positivo al test PCR specifico per il virus della Blue tongue."*

In caso di positività confermata tramite esami di laboratorio, in assenza di sintomatologia clinica, il focolaio sarà confermato indicando come tipologia '*positività diagnostica*'. In caso di presenza di sintomatologia clinica la conferma va indicata specificando come tipologia '*focolaio clinico*'.

Per quanto riguarda la lettera b) si specifica che, qualora la sieroconversione sia confermata trascorsi **più di 60 giorni** tra i due prelievi il Servizio Veterinario dovrà confermare il focolaio su SIMAN, registrando le necessarie informazioni, e contestualmente procedere alla sua estinzione, a meno che non vi siano altri elementi indicativi di una circolazione recente del virus nell'azienda. Ciò al fine di tener conto dell'avvenuta circolazione dello specifico sierotipo virale in quel territorio. Il rilievo della presenza di un sierotipo per il quale il territorio **non** è in restrizione, anche se confermato alla SN con più di 60 giorni tra i due prelievi, comporta sempre la conferma del focolaio. Infatti, nel caso di conferma in un territorio indenne oppure di prima comparsa di nuovo sierotipo in un territorio interessato da altro/i sierotipo/i, è necessario concordare con il Ministero della salute e l'IZSAM uno specifico piano di monitoraggio, oltre all'applicazione delle misure previste dal decreto legislativo 9 luglio 2003 n. 225 e s.m..

Qualora un caso di Blue tongue è confermato per la prima volta in una zona in restrizione per lo stesso sierotipo, il Servizio Veterinario svolge indagini cliniche su un campione di allevamenti ovini presenti nel

raggio di 20 km dal caso confermato tenendo conto dei valori di prevalenza e del livello di confidenza specificati nel dispositivo sopra menzionato. L'estinzione del focolaio è possibile quando siano trascorsi almeno 60 giorni dal rilievo dell'ultimo caso in allevamento. La conferma in SIMAN deve essere inserita riportando la data di emissione del rapporto di prova e non quella della ricezione dello stesso.

E' indispensabile che i dati relativi ai focolai siano tempestivamente registrati in SIMAN, con una verifica costante ed attenta di quelli registrati ma ancora in attesa di conferma, estinzione o annullamento senza trascurare la necessaria attenzione ai messaggi di allerta inviati dal sistema per le situazioni pendenti.

Ai sensi della norma comunitaria sono state consentite la movimentazione verso l'Italia da zone soggette a restrizione per il sierotipo BTV8 del virus della febbre catarrale degli ovini, di seguito Blue tongue (BTV), di paesi esteri, di animali delle specie bovina, ovina e caprina tramite la sottoscrizione di accordi che prevedono determinate condizioni.

B.10 ANEMIA INFETTIVA EQUINI (AIE)

La Regione Molise è stata considerata a rischio elevato in quanto, a seguito dell'applicazione del piano previsto dall'O.M. 6 agosto 2010, è stato controllato meno del 50% (% cumulativa) delle aziende registrate in BDN e quindi con un controllo annuale per AIE per asini, muli e bardotti.

Negli ultimi tre anni risulta, tuttavia, un notevole incremento dell'attività svolta, il che potrebbe comportare una riclassificazione della Regione tra le regioni a basso rischio, come richiesto dalla Regione Molise al Ministero della Salute.

I campioni di sangue prelevati durante i controlli sono inviati all'IZS A&M di Teramo.

In caso di positività all'esame sierologico, effettuato in prima istanza, i campioni relativi vengono inviati al Centro di Referenza per l'anemia infettiva (CRAIE – IZS Lazio e Toscana) per la conferma. All'eventuale conferma da parte del Centro di Referenza consegue l'inserimento del Focolaio di AIE nel sistema SIMAN.

Nel portale del CRAIE attualmente sono disponibili mappe pubbliche sulla situazione epidemiologica dell'Anemia Infettiva Equina, e tramite apposita registrazione, riservata ad operatori del SSN e delle Regioni, una serie di funzioni utili alla gestione dei focolai tra cui la creazione delle aree di sorveglianza attiva (ASA e cluster) e degli elenchi di allevamenti in esse compresi e, tra le nuove funzioni, lo stato di avanzamento delle attività di sorveglianza in queste aree.

B.11 CRITERI E PROCEDURE PER L'AUTORIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI DI MACELLAZIONE E LA MOVIMENTAZIONE AI FINI DELLA MACELLAZIONE DI ANIMALI INFETTI DA BRUCELLOSI, TUBERCOLOSI, LEUCOSI, BSE/SCRAPIE, BLUE TONGUE, O PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI O ZONE INFETTE PER LE STESSE MALATTIE

I titolari di impianti di macellazione che intendono macellare animali infetti da Brucellosi, Tubercolosi e Leucosi provenienti da campagne di eradicazione (Profilassi di Stato), BSE/Scrapie, devono produrre specifica richiesta al servizio Veterinario ASReM di Igiene degli alimenti di origine animale, che provvederà a verificare e certificare determinati requisiti. Il Servizio ASReM, previa verifica dei requisiti, anche mediante sopralluogo, può rilasciare l'autorizzazione, che provvede a comunicare alla Regione. Il Servizio regionale iscrive gli stabilimenti autorizzati in uno specifico elenco.

Tali autorizzazioni hanno validità fintanto che continuano a persistere i pertinenti requisiti che hanno comportato il rilascio dell'autorizzazione e possono in qualunque momento essere revocate dal competente Servizio Veterinario ASReM in presenza di condizioni che, a proprio giudizio, possono compromettere e la sicurezza alimentare delle carni e la salute degli operatori dell'opificio.

Per quanto riguarda la Blue tongue, sia per animali provenienti da focolai che da zone soggette a restrizione per Blue Tongue (secondo i criteri previsti dall'allegato IV del Reg. CE n. 1266/2007 e nelle relative note tecniche di applicazione del Ministero della Salute), l'autorizzazione viene rilasciata dalla Regione. I titolari degli impianti di macellazione interessati inoltrano l'istanza alla Regione – Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare – per il tramite del Servizio veterinario ASReM di Igiene degli alimenti di origine animale, che esprime il proprio parere; tale istanza è corredata anche del parere di competenza del Servizio di Sanità Animale. In particolare, il Servizio di Sanità animale esprime parere riguardo all'attività di sorveglianza per la Blue Tongue nell'unità geografica di riferimento in cui è ubicato il macello, al fine di diminuire il rischio di diffusione della malattia.

La Regione, a seguito di accurata valutazione, può rilasciare l'autorizzazione da comunicare successivamente al Ministero della Salute, che implementerà con tali informazioni il sistema BT-Net così come previsto dal Reg. CE n. 1266/2007, all'art. 8, comma 3, paragrafo 5. Tale autorizzazione ha validità annuale e, vista anche la nota n. 19523 del 9 novembre 2011 del Ministero della Salute – DGSAF, Uff. III, va rinnovata previa esplicita richiesta del titolare dello stabilimento inoltrata almeno 30 (trenta) giorni prima della scadenza, pena decadenza della stessa autorizzazione, e previa ulteriore verifica dei requisiti necessari previsti da parte del Servizio Veterinario competente.

B.12 MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO (MVS)

A seguito del riconoscimento comunitario di indennità da MVS dell'intero territorio nazionale, avvenuto con Decisione di esecuzione della Commissione n. 470 del 20 marzo 2019 e tenuto conto delle considerazioni espresse nella Nota Ministeriale n. 0006401- 12/03/2021-DGSAF-MDS-P, si ritiene che non sia più necessario proseguire l'attività di sorveglianza sul territorio nazionale, fatta salva l'attività negli allevamenti che, inseriti all'interno del circuito export, devono rispettare le garanzie sanitarie previste dai relativi certificati. Restano invariati il rispetto e la verifica dei requisiti di biosicurezza esistenti nelle aziende suinicole.

B.13 MALATTIA DI AUJESZKY

La Regione Molise con DCA n. 89 del 11/12/2020 "Piano di controllo finalizzato all'eradicazione della Malattia di Aujeszky" ha emanato uno specifico Piano per avviare un percorso di eradicazione della malattia conforme alla Decisione 2008/185/CE e per l'ottenimento della qualifica di indennità da parte delle aziende e dell'intero territorio regionale e conseguente riconoscimento Comunitario.

Successivamente con DCA n. 48 del 11/05/2021 "Piano di controllo finalizzato all'eradicazione della Malattia di Aujeszky – Modifiche e integrazioni " si è integrato e modificato l'allegato 6 al DCA 89/2020 per quanto riguarda le Misure di biosicurezza, le misure strutturali obbligatorie per tutti gli allevamenti e nelle aziende da riproduzione e da produzione.

È previsto il controllo sierologico annuale degli animali, utilizzando la nuova "scheda accompagnamento campioni" prelevati per malattia di Aujeszky, predisposta sul portale SANAN.

Tale controllo è a carico del SSN ed è pertanto assicurato dal Servizio Veterinario della ASReM a titolo gratuito per gli allevatori.

In merito alle qualifiche sanitarie, riguardo ai territori che hanno programmi di eradicazione approvati con decisione comunitaria, si provvederà ad attribuire in automatico la qualifica di azienda "indenne per via induttiva" a tutti gli allevamenti con orientamento produttivo familiare, che risultano ad oggi privi di qualifica.

La data di acquisizione della qualifica corrisponderà alla data di introduzione di suini provenienti da un'azienda indenne per malattia di Aujeszky.

Nella Regione Molise che è in atto un programma di eradicazione, l'acquisizione della qualifica per via induttiva è tuttavia subordinata al completamento del controllo sierologico annuale di un numero di aziende, di pari orientamento produttivo, tale da individuare una prevalenza di infezione del 2% con un livello di confidenza del 95%.

Gli allevamenti commerciali che dopo la data di attribuzione della qualifica "indenne" introdurranno suini da una stalla di sosta, acquisiranno in automatico la qualifica di azienda "non indenne – qualifica revocata" e dovranno essere sottoposti alle procedure di riacquisizione della qualifica di indennità.

Alla luce della nuova disciplina comunitaria, è stato definito un protocollo con i requisiti che devono essere garantiti al fine della movimentazione di suini nei confronti della Malattia di Aujeszky

B.14 SORVEGLIANZA PER LA PESTE SUINA CLASSICA (PSC)

E' previsto un programma di sorveglianza nei confronti della peste suina classica, tramite una prova sierologica per peste suina classica. Le positività agli esami sierologici devono essere comunicati tempestivamente al Servizio veterinario ASReM, alla Regione ed al Centro di riferimento per le pesti suine (CEREP) presso l'IZS di Perugia.

Il rafforzamento della sorveglianza della malattia in allevamento, compreso le norme sulla biosicurezza, al macello e all'introduzione di carni fresche di suini e cinghiali viene condotto nel caso di importazioni da paesi con situazione epidemiologica non favorevole.

B.15 SORVEGLIANZA PER LA PESTE SUINA AFRICANA (PSA)

Basi giuridiche regionali : DGR n. 258 del 29-07-2022 avente per oggetto: "Piano Regionale di interventi urgenti per la gestione, il controllo e l'eradicazione della peste suina africana 2022-2027".

L'obiettivo del Piano è quello di proteggere il patrimonio suinicolo regionale da eventuali incursioni del virus della PSA nel territorio della Regione Molise mediante il riscontro l'infezione in tempi rapidi (early detection), come riportato nel DL 17 febbraio 2022, n. 9 nonché la gestione e il controllo della specie Cinghiale (Sus Scrofa).

Il Piano prevede un programma quinquennale di decremento numerico del cinghiale D. lgs. Nr. 9 del 17 febbraio 2022 - e un programma di Sorveglianza passiva nella popolazione di cinghiali e di sorveglianza passiva negli allevamenti di suini

Il programma di decremento numerico del cinghiale prevede, al fine di raggiungere l'obiettivo dell'abbattimento dell'80% dei capi, un programma quinquennale di depopolamento progressivo dei capi, fino a raggiungere una densità sostenibile a cui verrà affiancato un continuo monitoraggio della popolazione in oggetto, estesa sull'intero territorio regionale.

Il Piano di gestione per contenere la specie *Sus Scrofa* entro limiti di tollerabilità, tali da ridurre il rischio di introdurre la malattia della Peste Suina Africana nel territorio della Regione Molise, così come sancito nel D. lgs. Nr. 9 del 17 febbraio 2022, e contenere i danni alle colture agricole, limitare l'allarme sociale ed i sinistri stradali.

Il Piano di sorveglianza passiva nella popolazione di cinghiali e negli allevamenti di suini prevede l'aggiornamento del sistema nazionale di allerta precoce per la PSA, il miglioramento quali-quantitativo della sorveglianza passiva nelle popolazioni di cinghiali e negli allevamenti suinicoli e la messa in atto di iniziative per l'informazione e la formazione degli stakeholders.

Tutti i cinghiali rinvenuti morti devono essere sottoposti a controllo virologico. La loro presenza, in zone urbane, suburbane, agricole e boschive deve essere segnalata dalle forze di polizia statali e locali, da allevatori, cacciatori, escursionisti e da qualsiasi cittadino al Servizio Veterinario ASReM mediante il numero telefonico 0874.4091. mentre tutti i casi sospetti di peste suina legati al rilevamento di sintomi clinici o lesioni anatomiche patologiche attribuibili alla malattia devono essere notificati dai detentori dell'allevamento di suini e/o dai veterinari dell'azienda ai servizi veterinari alla ASReM che procederà al prelievo dei campioni e tutte le azioni da intraprendere secondo quanto previsto dal Manuale Operativo Nazionale e dall'Allegato 1 al piano "Procedura per il prelievo degli organi"

B.16 INFLUENZA AVIARIA

L'Influenza Aviaria in entrambe le forme di patogenicità (alta HPAI e bassa LPAI) è fonte di notevole preoccupazione sia per l'impatto sugli allevamenti e sulle loro produzioni, sia per il rischio zoonosico.

Le attività di profilassi dell'influenza aviaria sono attualmente previste dal Piano nazionale per l'Influenza aviaria per l'anno 2022, redatto dal Ministero della Salute, secondo i criteri contenuti nell'Allegato II del Regolamento Delegato (UE) 2020/689 della Commissione, in collaborazione e con il supporto scientifico e tecnico del Centro di Referenza Nazionale per l'Influenza Aviaria e la Malattia di Newcastle (CRN IA & ND).

La Regione Molise è compresa tra le regioni a basso rischio per influenza aviaria, in cui le attività di sorveglianza saranno basate sulla notifica di casi sospetti di influenza aviaria (sorveglianza passiva) e sulla sorveglianza attiva negli allevamenti rurali (svezzatori) come definito dalla legislazione nazionale vigente.

Nell'ASReM vengono effettuate attualmente le seguenti attività:

Campobasso: 1 svezzatore accreditato per commercio extraregionale, 20 prelievi di sangue mensili; 1 svezzatore intraregionale, 20 prelievi di sangue ogni trimestre.

Negli altri ambiti territoriali non sono presenti allevamenti da campionare.

Tutte le aziende avicole a carattere commerciale sono obbligatoriamente inserite in BDN con indicazione completa di tutte le specifiche inerenti l'azienda stessa, ivi compresi i censimenti annuali.

Particolare attenzione va posta per le aziende che commercializzano gli animali in ambito extraregionale che devono garantire requisiti strutturali e gestionali tali da assicurare la tracciabilità e rintracciabilità delle partite commercializzate.

Mentre per quanto riguarda il programma nazionale di sorveglianza per l'influenza aviaria nei volatili selvatici, dovranno essere sottoposti a campionamento ed analisi tutti i volatili selvatici trovati morti o sintomatici sull'intero territorio nazionale in qualsiasi periodo dell'anno.

Dovrà essere posta particolare attenzione a quegli animali rilevati in zone umide, con particolare riferimento a quelle maggiormente interessate sia dai flussi migratori sia in prossimità di aree caratterizzate dalla presenza di allevamenti intensivi del pollame domestico.

B.17 RABBIA

Secondo quanto previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria la rabbia è una malattia infettiva, soggetta a denuncia obbligatoria; il controllo della trasmissione del virus all'uomo si esercita attraverso l'obbligo della segnalazione dei casi di morsicature inferte alle persone da cani, gatti e furetti. Tali segnalazioni sono effettuate dalle Direzioni Sanitarie degli Ospedali e delle Case di cura private, dalla Polizia di Stato e dai Carabinieri, dalle Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione della ASReM, dai Servizi di Epidemiologia e, infine, dai privati cittadini. Le segnalazioni devono riguardare anche:

- aggressioni e morsicature tra cani/gatti con coinvolgimento di persone che a loro volta riportano ferite da morso;
- morsicature da parte di cani e gatti ad animali di altra specie (bovini, equini) sensibili alla rabbia;
- morsicature a persone e/o animali, inferte da altri animali (roditori, volpi) diversi da cani e gatti e furetti.

L'art. 86 del Regolamento di Polizia Veterinaria (DPR 8/2/1954, n. 320) prevede:

- osservazione clinica degli animali morsicatori nei 10 giorni successivi alla morsicatura;

- prelievo del cranio degli animali morsicatori morti entro 10 giorni dalla morsicatura.

B.18 PROFILASSI DELLA ECHINOCOCCOSI-IDATIDOSI

È stato adottato il protocollo unico da parte del Servizio Veterinario ASReM, a cui si rimanda, delle attività di prevenzione da attuarsi in caso di segnalazione da parte dei veterinari addetti all'ispezione di lesioni riferibili a cisti idatidee. L'attività sarà incentrata sui seguenti aspetti: visita dell'allevamento ed educazione sanitaria del titolare, degli eventuali dipendenti e della famiglia con illustrazione del ciclo parassitario al fine di individuare e controllare i fattori di rischio infestazione; individuazione dei cani dell'allevamento (anche ai fini della regolarizzazione dell'iscrizione all'anagrafe canina), verifica della corretta esecuzione dell'eventuale trattamento terapeutico disposto.

B.19 LEISHMANIOSI CANINA

In Regione Molise vi è la presenza di alcune aree endemiche per la Leishmaniosi canina la quale assume una grande importanza epidemiologica anche per la salute umana in quanto zoonosi. I controlli relativi a tale malattia hanno lo scopo di monitorarne la diffusione tra la popolazione canina (padronali e randagi) al fine di salvaguardare l'incolumità della salute umana ed il benessere animale.

Il controllo della Leishmaniosi canina nel territorio regionale viene attuato attraverso un costante monitoraggio della presenza della zoonosi nella popolazione canina e nelle strutture di ricovero per cani presenti sul territorio regionale

L'attività viene svolta, pertanto, attraverso tre distinti processi:

- profilassi e controllo del cane padronale;
- profilassi e controllo del cane randagio;
- profilassi e controllo nei luoghi di concentrazione dei cani (canili, pensioni).

B.20 TRICHINELLOSI

La trichinellosi è una malattia a carattere zoonosico sostenuta da un nematode parassita del genere *Trichinella*. Questo nematode può infestare una grande varietà di mammiferi (uomo compreso) e di volatili. Dai dati bibliografici sembra che la volpe svolga il ruolo di animale serbatoio per la *T. britovi* che può eventualmente trasmettersi ai suidi (domestici e selvatici) e al cavallo attraverso il contatto con carogne infestate ed infine trasmettersi all'uomo. I roditori possono divenire fonte di contaminazione per gli animali domestici nel caso di *T. spiralis* alla quale sono molto sensibili.

L'uomo può infettarsi consumando carni crude o poco cotte di animali infestati. I focolai di Trichinellosi in Europa negli ultimi anni hanno riguardato carni di suino, di cinghiale (selvaggina in genere) e di cavallo che vengono infatti considerate, anche dalla normativa vigente, come specie a rischio di trasmissione di Trichine. Il rischio è legato principalmente a quegli animali che vengono allevati allo stato brado o in piccole aziende dove, quindi, è più facile la possibilità di contatto con gli animali selvatici ossia le specie serbatoio.

B.21 RICONOSCIMENTO DELLE AZIENDE DI SUINI CHE APPLICANO CONDIZIONI DI STABULAZIONE CONTROLLATA- Linee Guida

Basi giuridiche regionali: **DGR N. 401 del 25/08/2014**

Le linee guida approvate con la DGR 401/2014 definiscono le procedure per l'acquisizione da parte degli allevamenti suinicoli del riconoscimento di aziende che applicano "**condizioni di stabulazione controllata**".

Tali procedure rappresentano un procedimento basato sulla valutazione del rischio, che permette di incrementare il profilo di efficienza (a parità, o probabilmente con un aumento dell'efficacia) di questa importante attività preventiva nei confronti della salute pubblica.

Al fine di incrementare il controllo del livello di rischio, alle linee guida per il riconoscimento delle aziende che applicano la "condizione di stabulazione controllata", è stato affiancato un programma di sorveglianza della fauna selvatica secondo l'allegato IV.cap. II. punto A, del Reg. CE 2075/2005.

B.22 RICONOSCIMENTO AZIENDE AI SENSI del Regolamento UE 2016/429 e ss.ii.mm. PER STABILIMENTI CHE EFFETTUANO SCAMBI INTRACOMUNITARI DI POLLAME E UOVA DA COVA.

Basi giuridiche:

- Regolamento UE 2016/429 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016 relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale (normativa in materia di sanità animale);

- Regolamento Delegato (UE) 2019/2035 della Commissione, del 28 giugno 2019, che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative agli stabilimenti che detengono animali terrestri e agli incubatoi nonché alla tracciabilità di determinati animali terrestri detenuti e delle uova da cova

Il Servizio Veterinario Regionale, previo sopralluogo e parere positivo del Servizio Veterinario ASReM, rilascia un numero di riconoscimento alle aziende che effettuano scambi intracomunitari di pollame e uova da cova ai sensi del Regolamento UE 2016/429 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016, art. 94 e secondo le condizioni previste dallo stesso Regolamento e nel rispetto delle norme di polizia sanitaria applicabili agli scambi intracomunitari ed alle importazioni in provenienza da Paesi terzi.

Vengono attuati i programmi di controllo sanitario delle malattie tramite il Veterinario aziendale, designato e comunicato al Servizio veterinario ASReM, che provvede a redigere una relazione tecnico descrittiva del ciclo produttivo e gestionale dell'azienda.

B.23 SORVEGLIANZA E MONITORAGGIO SANITARIO DELLA FAUNA SELVATICA (Piano Integrato Fauna Selvatica (PIFS) della Regione Molise)

Basi Giuridiche regionali: **Decreto Commissario ad Acta n. 38 del 15/06/2016** avente per oggetto: "Accordo Conferenza Stato-Regioni del 25/03/2015 concernente il "Piano nazionale per la prevenzione per gli anni 2014-2018" che ha identificato come strumento per il raggiungimento dell'obiettivo "Prevenzione delle malattie infettive e diffuse di interesse veterinario trasmissibili tramite vettori animali" anche l'attuazione di piani di sorveglianza in popolazioni di animali selvatici. Piano Regionale Integrato della Fauna Selvatica per il triennio 2016 – 2018.

Il Piano Integrato Fauna Selvatica (PIFS) della Regione Molise è un documento che vuole descrivere i controlli ufficiali previsti dalla Normativa vigente relativi alla fauna selvatica e fornire i principi per la programmazione di Piani di sorveglianza e di indagine relativi alle malattie degli animali selvatici.

Obiettivo del Piano è tutelare il patrimonio zootecnico domestico, la conservazione dell'ambiente e della fauna selvatica e, quindi la salute del cittadino.

Il Piano è, primariamente, un documento ufficiale diretto a tutte le componenti del Servizio Veterinario ASReM e del Dipartimento Unico di Prevenzione.

Individua nel Dipartimento Unico di Prevenzione dell'ASReM – U.O.C. di Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche la struttura territoriale competente per organizzare e rendicontare l'attività del PIFS in base alla quale Il Servizio Veterinario Regionale potrà apportare eventuali modifiche e integrazioni che dovessero rendersi necessarie.

B.24 CONTROLLO DEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E DEI CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA RICONOSCIUTI

Basi giuridiche regionali: **Decreto Commissario ad Acta n. 34 del 12/06/2017** avente per oggetto: "Trattamento, utilizzazione e commercializzazione di carni di selvaggina selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo".

Il consumo delle carni di selvaggina è in costante aumento per la riconosciuta qualità intrinseca dei prodotti sia dal punto di vista nutrizionale che bromatologico.

Il Piano regionale fornisce apposite e specifiche indicazioni tecniche relative alla commercializzazione delle carni di selvaggina al fine di garantire la sicurezza alimentare e al contempo assicurare su tutto il territorio regionale l'uniforme e omogenea applicazione della normativa di settore, in quanto un utilizzo non corretto di tali carni potrebbe potenzialmente causare problemi per la salute umana. Nel Piano vengono previste misure di controllo del rischio fisico, chimico e biologico che potrebbero derivare dal consumo di tali prodotti.

B.25 PROCEDURA PER LA GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI DI CARCASSE DI TARTARUGHE MARINE O DI CETACEI RITROVATE SUL LITORALE MOLISANO, E DEL RITROVAMENTO DI ANIMALI MARINI VIVI, FERITI E/O IN DIFFICOLTÀ

Basi Giuridiche regionali: **Decreto Commissario ad Acta n. 12 del 16/02/2018** avente per oggetto: "Recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano sullo schema di linee guida per il recupero, soccorso, affidamento e gestione delle tartarughe marine ai fini della riabilitazione e per la manipolazione a scopi scientifici (Rep. Atti n. 83 CSR del 10 luglio 2014); Procedura Regionale per la Gestione delle segnalazioni di carcasse di tartarughe marine o di cetacei ritrovate sul litorale molisano, e del ritrovamento di animali marini vivi, feriti e/o in difficoltà".

Con successivo DCA n. 67 del 22/05/2019 avente per oggetto: "Procedura per la gestione delle segnalazioni di carcasse di tartarughe marine o di cetacei ritrovate sul litorale molisano, e del ritrovamento di animali marini vivi, feriti e/o in difficoltà" è stata aggiornata tale procedura, al fine di contribuire concretamente alla

conservazione delle tartarughe marine e dei cetacei sottoposte a una elevata varietà di rischi e minacce derivanti da attività antropiche, dall'inquinamento e dalle malattie.

Tale procedura prevede di dare seguito alle segnalazioni del ritrovamento di carcasse di tartarughe marine o di cetacei e del ritrovamento dei suddetti animali marini feriti o in difficoltà lungo il litorale della Regione Molise.

Si prefigge di promuovere le principali misure volte a:

1. evitare, limitare o mitigare le problematiche igienico sanitarie derivanti dal ritrovamento di carcasse in via di decomposizione o in avanzato stato di putrefazione specie nel periodo di balneazione o nei siti fortemente antropizzati;
2. promuovere la tutela e la protezione delle specie in questione attraverso il rilevamento di dati, esecuzione di esami ed analisi appropriate che forniscono notizie sulle cause delle morti o degli spiaggiamenti, nonché dello stato dei loro ambienti naturali;
3. gestire correttamente le risorse al fine di evitare sprechi e chiamate inappropriate attraverso l'implementazione di flussi di interventi mirati ed efficaci;
4. collaborare con gli Enti di Studio e Ricerca, ONLUS, per la raccolta dati ed informazioni durante il sopralluogo per la valutazione della carcassa;
5. ricevere riscontri dagli Enti di cui al punto precedente in merito ai risultati scientifici che man mano vengono conseguiti, ovvero un giusto ritorno a fronte della collaborazione, con lo scopo di elevare anche le conoscenze e la formazione dei veterinari.

E' stato previsto un Comitato tecnico scientifico che viene convocato annualmente dalla Regione Molise, per una valutazione dell'andamento del Piano, discutere le eventuali criticità riscontrate e analizzare i dati relativi alle attività svolte.

Esso è composto da un veterinario delegato della Regione Molise, del Servizio Veterinario ASREM, dell'IZSAM, un rappresentante del Centro Studi Cetacei ONLUS, della Capitaneria di Porto, del Gruppo Carabinieri Forestale di Campobasso e un rappresentante per ognuno dei 4 comuni rivieraschi.

B.26 PIANO PER LE EMERGENZE EPIDEMICHE

B.26.1 PREMESSE

Per fronteggiare le emergenze epidemiche con efficienza ed efficacia non è solo indispensabile programmare l'azione sanitaria vera e propria, ma è anche necessario pianificare l'organizzazione dal punto di vista gestionale ed operativo, individuando una strategia che tenga conto delle specificità territoriali e dei rischi prevalenti nel territorio.

La Regione Molise pianifica le attività legate alla sfera organizzativa dei servizi in tema di programmazione delle emergenze veterinarie.

Sebbene tale attività dovrebbe essere riferita ad eventi imprevedibili ed inattesi, si è visto che nella pratica sanitaria tali evenienze, anche se improvvise, possono essere meglio gestite se si dispone di un valido modello organizzativo.

L'ex Lista A dell'O.I.E. include malattie trasmissibili, che hanno le potenzialità di una rapida diffusione, anche attraverso le frontiere nazionali, e che comportano problemi rilevanti dal punto di vista socio-economico e della sanità pubblica e che risultano di importanza rilevante negli scambi internazionali di animali e prodotti di origine animale.

Da qui la necessità di pianificare interventi in grado di limitare al massimo la diffusione di queste malattie sul territorio regionale in caso di comparsa, per poi eradicarle.

B.26.2 OBIETTIVI DEL PIANO

Il piano di emergenza tende a perseguire i seguenti obiettivi:

- affrontare l'emergenza fin dal primo insorgere per contenerne gli effetti e riportare rapidamente la situazione in condizioni di normale esercizio;
- pianificare le azioni necessarie per proteggere sia gli animali sia le persone;
- accrescere le capacità organizzative dei servizi veterinari territoriali;
- dotare le strutture sanitarie regionali di attrezzature e risorse atte a contrastare le epizootie;
- proteggere nel modo migliore la salute degli animali e quindi dei cittadini.

B.26.3 CONOSCENZA DEL TERRITORIO E ANALISI DELLE RISORSE

La conoscenza dello scenario di rischio più probabile e di tutti gli elementi che fanno aumentare la vulnerabilità dell'area permette non solo di valutare il rischio effettivo che un'emergenza si verifichi, ma soprattutto di operare la riduzione prioritaria di alcune componenti di vulnerabilità del sistema stesso e dei possibili danni.

Analogamente la conoscenza del territorio e l'analisi delle risorse - intendendo per tali tutti gli elementi, persone, impianti, strumenti e attrezzature utili per fronteggiare le emergenze - sono elementi essenziali per potere pianificare gli interventi da condursi in condizioni di emergenza.

Tutte le informazioni sopradescritte devono essere in possesso ed in disponibilità immediata agli operatori coinvolti nella gestione dell'emergenza.

Nella Regione Molise è operativo il **Comitato Regionale di Zooprofilassi (CRZ)** che si riunisce su convocazione del Dirigente del Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare ogni qualvolta si ravvisi la necessità. Esso contribuisce all'individuazione delle priorità per la lotta alle malattie infettive/infestive degli animali domestici e per la risoluzione di specifiche problematiche. Inoltre tale Comitato attiva le Unità di crisi regionali e locale nella gestione delle emergenze epidemiche.

E' costituito, inoltre, l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regione Molise (OEVRM) presso l'IZSAM di Teramo che fornisce **supporto tecnico-scientifico** al competente Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Molise in tema di **sanità animale, sicurezza alimentare e ambiente**. Tale supporto è indispensabile per garantire il corretto svolgimento dei compiti di indirizzo e programmazione degli interventi, per la gestione e il governo dell'attività veterinaria da parte dei Servizi veterinari ASREM.

In particolare i compiti dell'OEVRM sono:

- analizzare costantemente i dati sanitari prodotti dalle attività dei Servizi Veterinari ASREM regionali, producendo relazioni sulla distribuzione spazio-temporale di eventi sanitari;
- elaborare e interpretare i dati relativi alle attività analitiche dei laboratori nell'ambito dei controlli ufficiali degli alimenti, producendo statistiche utili a una migliore programmazione dell'attività di controllo;
- redigere relazioni sulla valutazione del rischio finalizzate al miglioramento dello stato sanitario delle popolazioni animali, sulla salubrità degli alimenti di origine animale e dell'ambiente, a tutela della salute umana;
- monitorare i risultati dell'andamento dei piani di sorveglianza in sanità animale, fornendo il necessario supporto alla verifica del raggiungimento dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) e alla redazione delle relazioni finali;
- offrire consulenza tecnico-scientifica per la stesura dei piani di controllo e per la gestione delle attività veterinarie nel corso delle emergenze sanitarie e non;
- collaborare offrendo supporto logistico in caso di emergenze di sanità pubblica veterinaria.

B.26.4 UNITÀ DI CRISI REGIONALE (UCR)

Composizione

- Responsabile del Servizio veterinario regionale (Responsabile Unità di crisi regionale)
- Responsabile dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR)
- Direttore Sanitario IZS A&M o suo delegato
- Responsabile dell'UOC di Sanità Animale ASReM
- Responsabile Ufficio Sanità animale della Regione

e in fase di emergenze epidemiche:

- Il Responsabile dell'unità di crisi locale territorialmente competente
- Il Responsabile della sezione dell'Istituto Zooprofilattico territorialmente competente

B.26.4.1 Compiti in fase ordinaria

- Individuare le risorse umane necessarie alla funzionalità operativa della unità stessa. Il personale individuato deve essere sottoposto a specifico programma di formazione;
- Predisporre i protocolli operativi specifici per la gestione delle attività di emergenza;
- Predisporre le procedure amministrative ed economiche necessarie alla gestione delle attività connesse al controllo e all'eradicazione della malattia;
- Attivare e gestire, in collaborazione con l'OEVR, i sistemi informativi a supporto dei piani di monitoraggio e sorveglianza delle malattie epidemiche;
- Programmare con la collaborazione dei Centri di Referenza, degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e delle Facoltà di Medicina Veterinaria, corsi di formazione e aggiornamento per le UCL.

B.26.4.2 Compiti in fase di emergenza

- Attivare, sulla base di "protocolli" predefiniti, la raccolta delle informazioni e dei dati relativi alla situazione epidemica determinatasi a livello regionale;
- Coordinare l'azione delle unità di crisi locali anche fornendo indirizzi operativi, nonché supporti organizzativi e tecnico-scientifici;

- Attivare l'OEVR (Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale) cui compete, in stretta collaborazione con il CNCM (Centri Nazionali di Controllo delle malattie), la raccolta e l'analisi dei dati delle indagini epidemiologiche, effettuate dalle UCL che inoltre effettuano gli accertamenti sanitari ad integrazione o supporto di quanto già espletato e, se necessario, dei NAS previa autorizzazione da parte del livello centrale;
- Delegare all'OEVR il compito di:
 1. Effettuare le attività di rintraccio nei focolai e coordinare le conseguenti azioni di monitoraggio e sorveglianza negli allevamenti a rischio di infezione;
 2. Fornire alla UCR reports aggiornati sull'andamento epidemiologico della malattia;
 3. Stabilire il rischio (risk assessment) di diffusione della malattia;
 4. Proporre eventuali misure straordinarie di gestione dell'emergenza finalizzata al controllo tempestivo dell'epidemia e alla sua eradicazione, modulate sulla base dei diversi livelli di rischio individuati;
- Definire le misure di Polizia Veterinaria necessarie che devono integrarsi con quelle nazionali e fornire indicazioni alla Regione ai fini dell'emanazione di specifici provvedimenti (Decreti);
- Fornire agli ambiti territoriali direttive tecniche ed organizzative in materia di:
 1. Regolamentazione e/o limitazione della movimentazione degli animali in zone "a rischio" e, comunque, modalità di controllo sui trasporti animali;
 2. Regolamentazione della macellazione degli animali di allevamenti situati nelle zone di protezione e di sorveglianza e del funzionamento dei macelli esistenti in tali zone;
 3. Controlli sanitari degli allevamenti;
 4. Modalità per effettuare nell'ambito delle zone di protezione e di sorveglianza e, comunque, nelle zone "a rischio", la raccolta del latte ed il rifornimento di alimenti zootecnici;
 5. Regolamentazione e/o limitazione, nelle zone di protezione, di sorveglianza e comunque nelle zone "a rischio", della caccia, dell'addestramento cani e di ogni altra attività che possa essere considerata rischiosa per la difesa sanitaria del patrimonio zootecnico;
 6. Vaccinazioni di emergenza;
 7. Funzionamento di mercati, fiere e concentramento di animali;
 8. Corretto smaltimento degli animali morti e delle deiezioni.
- Verificare, anche mediante interventi sul territorio, la corretta applicazione delle misure di profilassi e Polizia Veterinaria adottate sul territorio stesso;
- Disporre l'eventuale abbattimento preventivo degli allevamenti a rischio seguendo i criteri stabiliti dall'UCC;
- Garantire il flusso delle informazioni e dei dati a livello nazionale, interregionale e locale;
- Tenere i rapporti con Enti ed Organismi regionali.

B.26.5 UNITÀ DI CRISI LOCALE (UCL)

Composizione

- Il Direttore dell'UOC di Sanità animale della ASReM o suo delegato che diventa il Responsabile Unità Locale e che, per tutta la durata dell'emergenza, se ne assume la responsabilità della gestione;
- n° 2 referenti territoriali dell'UOC di Sanità Animale della ASReM;
- Responsabile dell'OEVR o suo delegato;
- Responsabile della sezione diagnostica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio;
- Amministrativo ASReM.

Al momento della segnalazione del sospetto, il sopralluogo in azienda viene effettuato da veterinari della ASReM territorialmente competenti insieme ad un veterinario della sezione diagnostica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale.

B.26.5.1 Compiti in fase ordinaria

- individua le risorse umane necessarie alla funzionalità operativa della unità di crisi locale, il personale individuato deve essere sottoposto a specifico programma di formazione;
- Individua e organizza un nucleo costantemente attivo e preparato ad intervenire in caso di malattie epidemiche, pronto a realizzare gli interventi necessari per il controllo e l'eradicazione delle malattie;
- Predispone i protocolli operativi per la gestione delle attività di emergenza;
- Acquisisce l'equipaggiamento necessario alla gestione delle attività di emergenza;

- Predispone le procedure amministrative ed economiche necessarie alla gestione delle attività connesse al controllo e alla eradicazione della malattia;
- Alimenta i sistemi informativi a supporto dei piani di monitoraggio e sorveglianza delle malattie epidemiche;
- Predispone in collaborazione con i servizi interessati le procedure per poter effettuare le operazioni di distruzione delle carcasse e dei materiali;
- Organizza, con il supporto del personale formato della UCL, corsi di formazione specifici per tutto il personale dirigente Veterinario.

B.26.5.2 Compiti in fase di emergenza

- Interviene in caso di sospetto focolaio/focolaio di malattia della ex Lista A dell'OIE (Organizzazione Mondiale della Sanità Animale);
- Applica nell'azienda infetta le misure previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria e dalla legislazione vigente in materia;
- Coordina l'attuazione operativa delle disposizioni e delle direttive impartite dall'unità di crisi regionale;
- Definisce le modalità per l'estinzione dei focolai e per l'applicazione degli abbattimenti preventivi, con particolare riferimento all'abbattimento degli animali, alla distruzione delle carcasse animali e del materiale contaminato, alle operazioni di disinfezione e risanamento, affidandone la direzione operativa alla squadra che si occupa dell'intervento nel focolaio;
- Definisce gli ambiti territoriali delle zone sottoposte a restrizione, predispone le prescrizioni e i relativi atti, curandone l'adozione formale;
- Provvede a reperire e coordinare le risorse necessarie, ad integrazione di quelle disponibili, per l'espletamento di interventi di emergenza sia nel focolaio che e sul territorio;
- Definisce e coordina le procedure e le modalità operative necessarie per spostare gli animali morti ed i materiali contaminati dall'azienda infetta per destinarli ai luoghi scelti per la loro distruzione o risanamento;
- Cura gli aspetti amministrativi connessi al reperimento e all'impiego delle persone, dei mezzi e delle attrezzature necessarie;
- Raccoglie ed aggiorna i dati, epidemiologici dei focolai;
- Definisce le misure sanitarie, e le modalità operative e gestionali da attuare, nell'ambito delle zone soggette a restrizione;
- Organizza le vaccinazioni di emergenza;
- Organizza e coordina le disinfezioni sul territorio;
- Assicura il supporto tecnico e operativo all'OEVR, che a sua volta è a disposizione per collaborare circa la definizione della zona di protezione e di sorveglianza in caso di focolaio e per qualunque indicazione circa il campionamento da eseguirsi in allevamento;
- Tiene i contatti con le Amministrazioni pubbliche, con le Forze dell'Ordine e con gli altri servizi civili;
- Definisce le modalità per la notifica agli interessati e per la pubblicazione dei provvedimenti e delle misure di Polizia Veterinaria;
- Alimenta i sistemi informativi a supporto dei piani.

B.26.5.3 Elenchi

I seguenti elenchi costantemente aggiornati sono disponibili presso i Servizi Veterinari ASReM:

- 1) Elenco delle persone e degli organismi locali da contattare e da coinvolgere in caso di insorgenza di un focolaio della malattia;
- 2) Elenco delle possibili aree per l'incenerimento o l'interramento degli animali abbattuti che devono essere gestite conformemente alla normativa comunitaria e nazionale sulla protezione dell'ambiente corredato delle relative mappe compresa quella delle acque superficiali e sotterranee;
- 3) Elenco delle autorità competenti in materia di ambiente e di altri organismi ambientali da contattare e da coinvolgere in caso di insorgenza di un focolaio della malattia;
- 4) Elenco delle imprese di trattamento e smaltimento autorizzate a svolgere le operazioni di trattamento o smaltimento delle carcasse animali e dei rifiuti di origine animale;
- 5) Elenco delle misure per la sorveglianza e il controllo dello smaltimento dei disinfettanti nonché dei tessuti e dei fluidi corporei nell'ambiente circostante a seguito della decomposizione delle carcasse.

B.26.6 LINEA DI COMANDO

La UCR (Unità di Crisi Regionale) e di conseguenza le UCL (Unità di Crisi Locali) fanno riferimento per la gestione delle emergenze epidemiche al Centro nazionale di controllo della malattia (CNCM), ai laboratori

nazionali di riferimento, al Centro operativo veterinario di epidemiologia, programmazione ed informazione (COVEPI), al gruppo di esperti di cui si avvale l'UCC (Unità di Crisi Centrale) e ai Centri Nazionali di Referenza per le specifiche malattie, sia in fase ordinaria sia in fase epidemica.

Direttore Generale
Direzione generale della Sanità animale e dei farmaci veterinari
Ministero della Salute
UNITÀ DI CRISI CENTRALE
(UCC)

Responsabile Servizio Prevenzione, Veterinarie e Sicurezza Alimentare
Regione Molise
UNITÀ DI CRISI REGIONALE
(UCR)

Direttore UOC di Sanità Animale
UNITÀ DI CRISI LOCALE
ASReM
(UCL)

La descrizione delle malattie le normative, i manuali operativi, la modulistica e la reportistica è reperibile in Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico – Ministero della Salute -2014, consultabile all'indirizzo internet:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1670&area=sanitaAnimale&menu=centrolotto

I disinfettanti e le modalità di impiego sono specificate nella tab. II del Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico – Ministero della Salute -2014 consultabile all'indirizzo internet:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1670_listaFile_itemName_0_file.pdf

B.26.7 COSTITUZIONE UNITÀ DI CRISI REGIONALE

Con Determinazione del Direttore generale n. 99 del 06-07-2022 è stata nominata l'Unità di crisi regionale per le emergenze epidemiche che resterà in carica per la durata di anni tre.

B.27 INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI

Basi giuridiche regionali:

- Decreto Commissario ad Acta n.5 del 31/01/2017 avente per oggetto: "Recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano sulle Linee guida nazionali per gli interventi assistiti con gli animali (Rep. Atti n. 60/CSR del 25 marzo 2015)";
- Decreto Commissario ad Acta n. 15 del 21/02/2018 avente per oggetto: "Interventi assistiti con gli animali - Procedura di autorizzazione allo svolgimento di corsi non finanziati riconosciuti dalla Regione Molise e l'iscrizione agli elenchi regionali di centri specializzati, centri non specializzati, figure professionali e operatori".

Con l'emanazione dei DCA in oggetto si è recepito l'Accordo Stato regioni e si è adottata la Procedura per l'autorizzazione allo svolgimento di corsi non finanziati riconosciuti dalla Regione Molise, ritenendo fondamentale il ruolo della formazione nel garantire qualità e competenza delle figure professionali che erogano interventi assistiti con gli animali nel territorio della Regione Molise e garantire che tutti gli Enti cui è demandata tale strategica funzione siano preventivamente valutati per accertarne adeguati requisiti di professionalità ed esperienza nel settore. È stata istituita la Commissione per la valutazione dell'adeguatezza delle Segreterie scientifiche degli enti di formazione. Tale commissione è composta dai Referenti della Regione e della ASReM designati in materia di Interventi assistiti con gli animali (IAA), i cui nominativi sono stati comunicati al Ministero della Salute e al Centro Nazionale di Referenza.

Compito della Commissione è la valutazione dell'adeguatezza delle segreterie scientifiche per l'erogazione di corsi di formazione in IAA istituite in seno ad enti di formazione accreditati.

Si è adottata, inoltre, la Procedura di disciplinare le modalità di autorizzazione e iscrizione dei Centri specializzati, Centri non specializzati, delle figure professionali e operatori in appositi elenchi informatizzati resi pubblici tramite uno strumento unico per la gestione informatizzata e uniforme a livello nazionale che è rappresentato dal Portale "Digital Pet", messo a disposizione dal Centro di Referenza Nazionale per gli Interventi Assistiti con gli Animali (IAA) in collaborazione con il Ministero della Salute.

B.28 ACCESSO DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE IN VISITA A PAZIENTI RICOVERATI PRESSO STRUTTURE SANITARIE E OSPEDALIERE PUBBLICHE E PRIVATE ACCREDITATE DELLA REGIONE MOLISE.



Basi giuridiche regionali: *Decreto Commissario ad Acta n. 48 del 18/04/2019 avente per oggetto. "Linee di indirizzo per l'accesso degli animali d'affezione in visita a pazienti ricoverati presso strutture sanitarie e ospedaliere pubbliche e private accreditate della Regione Molise.*

L'accesso degli animali d'affezione nelle strutture sanitarie ed ospedaliere pubbliche e private accreditate dal sistema sanitario regionale risponde allo scopo di mantenere la relazione con il proprio animale durante il ricovero ospedaliero stante l'asserito contributo in termini di benessere fisico e psichico che possono derivare dal mantenimento, per quanto possibile, delle proprie abitudini a domicilio.

L'accesso degli animali d'affezione nelle strutture sanitarie e ospedaliere pubbliche e private accreditate deve avvenire secondo procedure riportate in specifici regolamenti interni redatti ed approvati dalle **Direzioni Sanitarie**, sulla base delle disposizioni contenute nel DCA 48/2019 e adeguati alle singole peculiarità strutturali ed organizzative.

Spetta alle Direzioni Sanitarie indicare le "aree dedicate" in cui è permesso l'ingresso degli animali, a seguito della valutazione dei rischi connessi alle persone coinvolte ed ai luoghi di intervento.

I Regolamenti devono prevedere le diverse modalità di accesso degli animali d'affezione nelle:

- *aree esterne agli edifici di ricovero e cura di pertinenza della struttura sanitaria e ospedaliera pubblica e privata accreditata;*
- *aree interne comuni (sala d'attesa, corridoi, terrazze etc.);*
- *reparti di degenza.*

Le Direzioni Sanitarie devono fornire chiara indicazione dei luoghi ed orari in cui è permesso l'ingresso degli animali, favorita da mappe e piantine segnaletiche per l'individuazione/segnalazione dei percorsi idonei per l'accesso degli animali identificati senza recare disturbo agli altri visitatori.

In ogni caso, devono essere assicurate le necessarie misure igienico-sanitarie e la necessaria informazione e formazione del personale interessato, nonché l'osservanza di specifiche condizioni sanitarie degli animali

4.1.3 Macroarea Mangimi

Nella materia relativa a tale settore, le A.C. locali espletano i controlli come programmati annualmente dalla Regione in base alle indicazioni contenute dal Piano Nazionale sull'Alimentazione degli Animali (PNAA). Attualmente è in corso il PNAA per gli anni 2021, 2022 e 2023 individuato con nota prot. n. 27783-22/12/2020-DGSAF-MDS-P, con la finalità di contribuire alla tutela della salute e del benessere animale ed assicurare la salubrità dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano attraverso la vigilanza e il controllo ufficiale sui mangimi.

A livello Regionale si fa riferimento al **DCA n-6 del 28 gennaio 2021** di approvazione del "Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sull'Alimentazione degli Animali - Regione Molise a cui si rimanda per la dettagliata esposizione.

Il Piano **Regionale Alimentazione Animale PRAA 2021 - 2023**, predisposto secondo i criteri indicati nel Piano Nazionale e **aggiornato annualmente** secondo la programmazione pubblicata dal Ministero della Salute **ogni fine anno**, si presenta suddiviso in due sezioni principali:

- parte generale descrittiva dove sono illustrate sia le modalità operative per gli interventi ispettivi, per la verifica presso gli operatori del settore dei mangimi (OSM) dei requisiti strutturali e documentali previsti dalla normativa vigente, sia gli aspetti generali di controllo dei mangimi attraverso il prelievo di campioni.
- parte tecnica applicativa dove sono invece descritti i programmi di campionamento specifici riferiti al controllo di particolari analiti presenti nei mangimi, raggruppati nei relativi capitoli meglio illustrati nel documento di cui al DCA sopra specificato. Tutta la modulistica, le informazioni e gli approfondimenti di carattere pratico sono invece riportate sul sito del Ministero della Salute al fine di una più facile consultazione.

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1545&area=sanitaAnimale&menu=mangimi

L'obiettivo fondamentale del Piano è quello di assicurare, in accordo a quanto già stabilito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal nuovo Regolamento (UE) n. 2017/625, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

Le novità introdotte nel Piano sono:

- Informatizzazione di tutto il sistema di raccolta dati dei Controlli Ufficiali svolti ai sensi del PNAA, attraverso il sistema SINVSA:
 - A decorrere dal 1 gennaio 2021 rendicontazione dell'attività di campionamento,
 - A decorrere dal 1 gennaio 2022 rendicontazione dell'attività ispettiva.
- Modifica del Capitolo 1 "Profilassi BSE": modifica attività di campionamento e aggiornamento numerosità campionaria
- Modifica del Capitolo 2 "Controllo degli Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi": riorganizzazione attività di controllo e aggiornamento numerosità campionaria
- Modifica del Capitolo 3 "Controllo della contaminazione da Micotossine e Tossine Vegetali" ampliamento dell'attività di controllo alle Tossine Vegetali
- Modifica Capitolo 5 "Controllo della presenza di Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Pesticidi, Residui di confezionamento, impurità botaniche, e Radionuclidi": migrazione dell'attività di ricerca di radionuclidi all'attività di monitoraggio e modifica ed aggiornamento numerosità campionaria.
- Modifica Capitolo 7 "Controllo sulla presenza di OGM": potenziamento controllo OGM NON Autorizzati.
- Modifica Capitolo 8 Importazione che riporta solo indicazioni sui controlli ufficiali da effettuarsi escludendo tutta la parte di procedura che verrà trasferita nelle Linee Guide dei PCF.
- Estensione a 15 gg il tempo per le analisi per Diossine e PCB in considerazione di un accentramento delle analisi su meno laboratori e delle poche non conformità rilevate.
- Previsione liberatoria per utilizzo dei Campioni Finali non usati per fini di studio e ricerca.
- Aggiornamento modulistica Allegati 1 integrazione del verbale di prelievo con il VOPE
- Aggiornamento modulistica Allegato 4 ed implementazione riorganizzazione checklist ispettive e inserimento dei diversi livelli di non conformità previsti dalla normativa.
- Aggiornamento scheda ispezioni 2021

Per l'anno 2022 la Regione Molise, in linea con il Piano Nazionale Alimentazione Animale - programmazione 2022 individuato con nota protocollo n. 30378-24/12/2021-DGSAF-MDS-P, ha reso la relativa programmazione formalizzata con nota 13412 del 25-01-2022 unitamente alla documentazione allegata a cui si rimanda per una più facile consultazione.

4.1.4 Macroarea Benessere animale

A. SETTORE -RIPRODUZIONE ANIMALE (c.a. aggiornato 2022)

La legge 15 Gennaio 1991, n. 30, relativa alla "Disciplina della riproduzione animale", modificata ed integrata con la legge 3 Agosto 1999, n. 280 e decreto legislativo n. 52 dell' 11 maggio 2018, stabilisce i criteri generali e gli aspetti organizzativi cui devono fare riferimento le attività relative alla riproduzione animale per le specie bovina, bufalina, suina, ovina, caprina ed equina. Gli adempimenti che competono all'Amministrazione statale e quelli che fanno capo alle Regioni sono dettagliatamente individuati dalla sopra citata normativa e dai relativi Regolamenti di applicazione, adottati rispettivamente con Decreto Ministeriale MiRAAF 13 gennaio 1994 n. 172 e Decreto Ministeriale MiPAF 19 luglio 2000 n. 403.

I controlli sulla regolare applicazione della legge 30/91 sono eseguiti dall'autorità locale ASReM ai sensi dell'art. 36 del DM 403/2000.

L'articolo 38 del citato decreto prevede che almeno una volta all'anno i Servizi Veterinari dell'ASReM effettuino, al fine di verificare il rispetto delle norme di igiene sanità, un controllo nelle stazioni di fecondazione pubblica, nei recapiti e negli allevamenti suinicoli che praticano l'inseminazione artificiale nell'ambito aziendale, e almeno due volte all'anno nei centri di produzione di materiale seminale, nei gruppi di raccolta di embrioni e nei centri di produzione di embrioni.

Inoltre, su richiesta dei gestori delle stazioni di monta e dei centri di produzione di sperma, i Servizi Veterinari dell'ASReM effettuano controlli sullo stato sanitario dei riproduttori nelle stazioni e centri medesimi, per constatare l'assenza di malattie infettive e diffusive a norma delle vigenti disposizioni di polizia veterinaria.

Con Deliberazione di Giunta Regionale n. 390 del 11 aprile 2005 sono state definite le procedure regionali di attuazione della richiamata legge 30/91 con particolare riferimento:

- all'istituzione e tenuta dell'elenco degli operatori di fecondazione artificiale distinto nelle sezioni medici veterinari ed operatori pratici;
- alle attività di controllo.

L'attività di controllo è svolta presso le strutture autorizzate, e persegue le finalità di seguito indicate:

- contrasto alle attività clandestine;
- verifica del possesso dei requisiti previsti da parte dei riproduttori impiegati presso le strutture autorizzate (iscrizione al libro genealogico o registro anagrafico, autorizzazione da parte dell'Associazione di razza alla inseminazione naturale o artificiale, ecc);
- verifica della corretta tenuta delle scritture e della documentazione prevista.

B. SETTORE - BENESSERE ANIMALE (c.a. aggiornato 2022)

La materia del benessere animale viene inquadrata nel Piano Nazionale Benessere degli Animali da Reddito (PNBA) istituito per la prima volta nell'anno 2008. Nel corso degli anni ha subito aggiornamenti e revisioni con la finalità di migliorarne l'efficienza e di adattarlo alle modifiche normative, i cui riferimenti vengono di seguito riportati:

- PNBA 2010, nota prot. 13029 del 13/07/2010;
- PNBA 2012, nota prot. 15737 del 27/08/2012;
- PNBA 2013, nota prot. 15281 del 01/08/2013;
- PNBA 2014, nota prot. 13321 del 24/06/2014;
- PNBA 2015, nota prot. 16287 del 19/06/2015.

Da ultimo, con il PNBA 2021, individuato con nota n. 4011 del 16/02/2021-DGSAF-MDS-P (disponibile al seguente link: https://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=3134), sono state introdotte diverse innovazioni ed è stato avviato un processo di rinnovamento dell'organizzazione dei controlli ufficiali in allevamento. Tale processo innovativo è proseguito con l'emanazione del PNAA2022 introducendo puntuali modifiche, di seguito riportate sinteticamente, al fine di ottimizzare l'efficienza del sistema controlli.

- Redistribuzione delle quote di selezione degli allevamenti e criteri di categorizzazione del rischio
- Controlli congiunti per PNBA e Farmacosorveglianza
- Controlli in allevamenti con unico codice aziendale
- Modifica e aggiornamento cruscotti Vetinfo statistiche e ClassyFarm.

Come pure sono state emanate dall'Organismo AGEA apposite Procedure Operative in merito ai controlli del benessere animale anche ai fini della verifica del rispetto dei relativi Criteri di Gestione Obbligatori (CGO) previsti dalla **Condizionalità**.

l'ASReM, Autorità Competente locale, in base alle indicazioni contenute nel Piano Nazionale recepite dalla Regione, espleta i relativi controlli. Alla stessa ASReM compete la completa valutazione di stato di salute e di benessere, dei disagi fisici ed etologici e anche della certificazione sulle reali condizioni di maltrattamento degli animali.

Si riporta per pronta disponibilità, tutta la normativa di recepimento delle direttive CE inerente l'attuazione del Piano Nazionale sul benessere degli animali da reddito a cui le AC locale si conformano.

Benessere Animale in Allevamento

Le norme di riferimento sono quelle nazionali e, in particolare:

- D.Lgs. 146/01 "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.";
- D. Lgs. 267/03 "Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento" e D.M. 20 aprile 2006
- D. Lgs 122/11 "Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.";
- D. Lgs. 126/11 "Attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.";
- D. Lgs. 181/10 e D.M. 4 febbraio 2013 "Attuazione della direttiva 2007/43/CE che stabilisce norme minime per la protezione di polli allevati per la produzione di carne" e D.M. 4 febbraio 2013.

Protezione degli animali durante il trasporto

La normativa di riferimento è data dal Regolamento (CE) N.1/2005 e dal Piano Nazionale Benessere Animale 2010.

Protezione degli animali durante l'abbattimento

Per la protezione degli animali durante l'abbattimento si fa riferimento al Reg (CE) 1099/2009, da cui discendono le linee guida nazionali relative all'applicazione del Regolamento esplicitate nella nota Ministeriale prot. 15111-P del 18.07.14.

C. SETTORE - SPERIMENTAZIONE ANIMALE (c.a. aggiornato 2022)

La norma di riferimento è il Decreto Legislativo 4 marzo 2014, n. 26 di attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici. Ai sensi dell'art 4 comma 3, del richiamato D.L.vo, è l'ASReM l'autorità competente a svolgere attività di controllo in tutti i tipi di stabilimenti che ineriscono la sperimentazione animale, compreso quelli che impiegano gli organi o tessuti di animali ai fini scientifici, con o senza scopo di lucro. In tutti i casi il controllo di tali stabilimenti viene effettuato anche per la verifica dell'eventuale presenza di animali con sintomi di malattie infettive ex Regolamento di Polizia Veterinaria.

Il Ministero della Salute è l'Autorità competente per le finalità del sopracitato D. Lgs salvo quanto disposto dai cc 2,3 e 4 dell'art 4 del medesimo D. Lgs.

Recentemente lo stesso Ministero ha diramato la nota esplicativa prot. 21597/2018 in materia di autorizzazioni che integra le linee guida del marzo 2015 di cui alla nota DGSAF 6674 del 6/3/2015.

4.1.5 Macroarea Sanità delle Piante

A. Settore Prodotti fitosanitari

Il controllo sui prodotti fitosanitari riguarda due settori diversi:

- la ricerca di fitofarmaci negli alimenti di origine vegetale e negli alimenti di origine animale;
- il controllo della filiera del commercio dei prodotti fitosanitari in particolare dalla loro produzione, commercializzazione, all'uso degli stessi.

La ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale ed animale è prevista da due piani che fanno riferimento a due normative diverse e precisamente:

- piano di monitoraggio nazionale, ai sensi del DM 23/12/1992, sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale ed animale;
- piano di monitoraggio comunitario, ai sensi di un Regolamento CE emanato ogni anno, sui residui di antiparassitari negli alimenti; per l'anno in corso la Comunità Europea ha emanato il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2021/601, relativo ad un programma di controllo pluriennale per il periodo 2022, il 2023 e il 2024 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

Le verifiche sull'immissione in commercio ed utilizzazione dei prodotti fitosanitari sono svolte ai sensi del Reg.(CE) n. 1107/2009. I controlli sono effettuati presso gli stabilimenti di produzione, depositi, vendite al dettaglio o all'ingrosso di fitofarmaci e presso gli utilizzatori.

Il regolamento UE 625/2017 prevede che i controlli siano effettuati secondo procedure documentate sulla base della valutazione del rischio con frequenza appropriata e che si tenga conto dell'affidabilità dei controlli effettuati in autocontrollo dalle aziende.

L'Autorità Competente a svolgere controlli per tali piani sono il SIAN ed il Servizio Veterinario dell'ASReM nonché i CC NAS.

4.1.6 Macroarea M.S.R., S.O.A. E P.D.

La normativa di riferimento è data dai Reg. (CE) 1069/2009 ed (UE)142/2011. L'attività di controllo ufficiale sulle strutture attive in qualunque fase di produzione, trasporto, manipolazione, lavorazione, magazzinaggio, immissione sul mercato, distribuzione, uso o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, coinvolge i Servizi Veterinari dell'ASReM.

Gli stabilimenti e gli impianti che immettono in commercio sottoprodotti di origine animale e prodotti ottenuti dalla trasformazione di questi (prodotti derivati) devono rispettare i requisiti igienico sanitari dettati dalla normativa sopracitata.

L'obiettivo dei controlli ufficiali è quello di verificare la conformità ai Regolamenti (CE) 1069/2009 e (UE) 142/2011 e al Reg. 999/2001 per il materiale specifico a rischio.

4.1.7 Macroarea Farmaci Veterinari

A. Settore Farmaco Veterinario - Farmacosorveglianza e Farmacovigilanza (c.a. aggiornato 2022)

Le linee di indirizzo per la programmazione ed effettuazione dell'attività di farmacosorveglianza da parte dell'Autorità Locale vengono formalizzate dalla Regione Molise sulla base del Piano Nazionale della Farmacosorveglianza emanato annualmente dal Ministero della Salute.

Il piano della Farmacosorveglianza 2022 individuato con nota Ministeriale 2830 del 03/02/2022 e formalizzato dalla Regione Molise con nota 27844 del 15/2/2022 a cui l'Autorità Locale si conforma per il controllo sull'utilizzo e la commercializzazione del farmaco veterinario, riporta l'attività di controllo sul territorio regionale in applicazione delle disposizioni normative di cui all'art. 123 del regolamento (UE) 2019/6. Infatti, a partire dal 28 gennaio 2022, tutte le frequenze e le regole delle attività di ispezione e verifica stabilite dal decreto legislativo 6 aprile 2016, n. 193 e dalle linee guida prot. n.DGSAF/000146-P-26/01/2012 sono decadute. Nello specifico, l'articolo 123 del regolamento stabilisce che i controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti siano effettuati regolarmente, in base al rischio, per verificare la conformità ai requisiti normativi. Essi devono tenere conto almeno dei seguenti criteri:

- a) i rischi intrinseci associati alle diverse attività;
- b) risultati dei controlli precedenti;
- c) qualsiasi informazione che possa indicare una non conformità;
- d) l'impatto potenziale della non conformità sulla salute pubblica e sulla sanità animale, sul benessere degli animali e sull'ambiente.

Ogni controllo effettuato deve essere oggetto di idonee registrazioni e, ove necessario, di relazioni.

I controlli da parte dell'Autorità Locale, del corretto impiego dei medicinali veterinari, hanno inoltre lo scopo di garantire lo stato di salute e di benessere degli animali, di contribuire alla sicurezza alimentare per il possibile riscontro di residui di sostanze farmacologicamente attive, nonché di prevenire i rischi per l'ambiente dovuti all'uso improprio dei farmaci nel settore zootecnico.

A supporto delle attività di controllo per la farmacosorveglianza sono stati implementati e disponibili i sistemi informativi: "ClassyFarm" e "REV, Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza" entrambi accessibili dal portale dei Sistemi Informativi Veterinari (www.vetinfo.it):

4.1.8 ATTIVITÀ TRASVERSALI

A. SETTORE – IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO (c.a. aggiornato 2022)

Prevenzione del randagismo

La Legge Regionale n. 7/2005, applicativa della Legge Quadro n. 281/91 in materia di prevenzione del randagismo, nonché il DPCM del 28.02.03 in materia di benessere degli animali da compagnia e pet-therapy, hanno definito le modalità di gestione e le competenze sulle problematiche afferenti al randagismo.

A seguito dell'emanazione della Legge Regionale sono stati adottati i regolamenti attuativi e precisamente:

- Reg. reg.le 21 marzo 2006, n. 1 "Norme per il mantenimento degli animali da compagnia e per la realizzazione e la gestione delle strutture di ricovero per cani";
- Reg. reg.le 19 aprile 2007, n. 2, "Regolamento recante norme per la stesura del programma di prevenzione del randagismo e per la determinazione della tariffa giornaliera di riferimento per la custodia ed il mantenimento degli animali nelle strutture di ricovero per cani";
- Reg. reg.le 10 giugno 2008, n. 1, "Regolamento per la formazione e la nomina delle guardie zoofile volontarie";
- Reg. reg.le 15 settembre 2008, n. 3, "Regolamento per la gestione dell'anagrafe canina in attuazione della medesima legge regionale, articolo 2, comma 2, lettera A)".

La Regione Molise, sulla scorta della normativa sopra citata, ha adottato un primo Piano di Prevenzione del Randagismo approvato con DGRM N. 806 del 18 dicembre 2012.

Successivamente con **DCA n.100/2020**, recante "Piano pluriennale Regionale per il contrasto al randagismo/vagantismo", ha formalizzato, in continuità con il precedente piano, una serie di misure, di seguito elencate e meglio dettagliate nello stesso Piano a cui si rimanda per una più facile consultazione, per ottenere una ulteriore riduzione del randagismo canino su tutto il territorio regionale.

L'attuazione del Piano è stata affidata alla ASREM, attraverso i competenti Servizi veterinari del Dipartimento di Prevenzione e prevede le seguenti misure:

- controllo del territorio basato sulle verifiche dell'applicazione dei microchip, della contestuale registrazione dei cani in banca dati (anagrafe canina) e sulla loro corretta detenzione (limitazione alla libertà di vagare e di riproduzione);
- Promozione e la diffusione della microchippatura e registrazione dei cani;
- Campagne di sterilizzazione e il controllo delle nascite;
- Accalappiamento dei cani vaganti;
- Corretta gestione dei cani nei canili e delle adozioni;
- Formazione degli addetti ai lavori;
- Informazione sull'identificazione e la registrazione dei cani in anagrafe canina;
- Educazione sanitaria rivolta ai cittadini;
- Soccorso agli animali a seguito di incidenti stradali;
- Implementazione dell'Anagrafe degli Animali d'Affezione su base nazionale.

Successivamente all'adozione del Piano Pluriennale per la Prevenzione del Randagismo sono state formalizzate indicazioni e linee di indirizzo di cui al Prot.n 161681/2021 del 05-10-2021 con lo scopo di fornire una guida, ai soggetti principalmente interessati quali Comuni e ASReM, nell'interpretazione di alcuni passaggi specificati nel Piano in parola. Il **ruolo** dei Comuni e dell'ASREM, correlato all'attuazione delle citate misure del medesimo Piano, è ritenuto fondamentale e prioritario per contrastare e contenere il randagismo a livello territoriale:

- Controllo del territorio
- sterilizzazione e controllo delle nascite.

In linea generale il Comune, quale autorità amministrativa più vicina al cittadino ed essendo il Sindaco l'Autorità Sanitaria Locale, ha un ruolo centrale nella gestione del randagismo.

Il Comune esercita il controllo del territorio grazie alla vigilanza capillare e continua della Polizia Municipale. Rileva quindi la presenza di cani vaganti e assicura il percorso di identificazione, restituzione al proprietario, registrazione in Anagrafe canina ed eventuale ricovero presso un canile.

Quest'ultimo può essere gestito direttamente, eventualmente in forma associata con altri Comuni; diversamente, se necessario il Comune può delegare la gestione del canile oppure convenzionarsi con canili già esistenti, di proprietà di associazioni o di privati, per il ricovero dei cani.

In ogni caso, il Comune è responsabile della gestione (anche amministrativa) del ricovero dei cani e deve vigilare continuamente sulla stessa. E' responsabile inoltre dell'organizzazione, anche in questo caso diretta o delegata, delle adozioni e di tutti i processi decisionali che riguardano un animale non di proprietà ricadente nei confini del territorio comunale (nel rispetto delle competenze sanitarie del Servizio Veterinario dell'ASReM). Emana, in quanto responsabile giuridico della protezione degli animali, eventuali ordinanze di sequestro di cani privati per motivi sanitari, di benessere animale o di ordine pubblico. Provvede, in

collaborazione con l'ASReM, alle attività inerenti il censimento di tutti i cani sul territorio di competenza e l'iscrizione all'anagrafe canina. Collabora inoltre con l'ASREM nelle campagne di sterilizzazione.

L'ASReM è l'organo tecnico che supporta il Comune nell'esecuzione delle attività medico veterinarie e anagrafiche; aggiorna la banca dati dell'anagrafe canina, provvede alla cattura dei cani vaganti su richiesta del Comune o di altra autorità competente, fornisce il servizio di sterilizzazione dei cani e dei gatti delle colonie feline, vigila sul rispetto delle normative sanitarie, applica nei canili i piani di lotta alle malattie infettive e parassitarie, esegue i controlli ufficiali sul rispetto della normativa inerente il rispetto del benessere animale. Sono inoltre demandate all'ASReM le attività di primo intervento verso gli animali in difficoltà ed a seguito di incidente stradale e deve inoltre assicurare interventi di pronto soccorso atti alla stabilizzazione di cani o gatti vaganti ritrovati feriti, nel rispetto dei protocolli di medicina veterinaria utilizzando per la eventuale degenza un canile comunale o, nel caso siano necessari interventi complessi e le strutture pubbliche risultino non idonee, le strutture veterinarie private convenzionate per interventi prestabiliti, d'intesa con le associazioni animaliste e protezionistiche. Un Dirigente del Servizio Veterinario ASReM deve essere formalmente incaricato come Referente per la lotta al randagismo, che coordina le attività di pertinenza dell'ASREM, in collegamento con Comuni e Associazioni Protezionistiche. Il Comune e l'ASREM collaborano nella realizzazione di interventi di educazione e sensibilizzazione, formazione e informazione.

La Regione Molise al fine di rafforzare il coordinamento e le sinergie fra componenti veterinarie, pubbliche e private, istituzioni a livello locale e organizzazioni della società civile attive nel settore, ha costituito il Tavolo Tecnico regionale, di cui alla DDS 97 del 1-7-2022 a cui si rimanda per una facile consultazione, quale strumento di collaborazione e di coordinamento tra i diversi soggetti coinvolti nella pianificazione e nella attuazione di programmi e interventi di prevenzione e contrasto del fenomeno randagismo;

B. Settore - SISTEMI RAPIDI D'ALLERTA

Dapprima con la DGR n.17 del 1/02/2011 poi con DCA n.63 del 27/12/2012 e con DCA n.104 del 2/11/2021, sono state approvate le Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti e mangimi nella Regione Molise e sono state delineati i compiti dei punti di contatto interessati.

Il "Nodo Regionale" per la gestione delle notifiche di allerta di alimenti, mangimi e materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti è stato istituito presso la Direzione Generale per la Salute Servizio Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare - Ufficio Sicurezza Alimentare.

Il Nodo regionale è il punto di contatto per lo scambio di informazioni con altri componenti della rete (nodi regionali e punto di contatto nazionale istituito presso il Ministero della Salute) e gli organi di controllo sul territorio (Dipartimento di Prevenzione dell'ASReM – Servizi Veterinari e SIAN) presso i quali sono individuati punti di contatto locali.

Tutte le notifiche relative all'attivazione di stati di allerta riguardanti alimenti, mangimi, materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti, ai sensi del Regolamento UE 2019/1715, sono trasmesse ai membri della rete utilizzando appositi modelli predisposti dalla Commissione Europea. Le notifiche comprendono tutte le informazioni disponibili in merito al rischio ed al prodotto da cui tale rischio deriva, nonché tutte le informazioni relative alla distribuzione del prodotto.

In caso di coinvolgimento nella rete di commercializzazione di un prodotto oggetto di allerta di OS insistenti sul territorio regionale, il nodo regionale informa i punti di contatto interessati, trasmettendo le schede di notifica e tutta la documentazione utile al rintraccio dei prodotti non conformi. I Servizi Veterinari ed i SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione ASReM sono deputati a svolgere controlli ufficiali presso gli OS coinvolti nelle liste di distribuzione di prodotti oggetto di allerta al fine di verificarne la corretta applicazione delle procedure di ritiro/riciamo dal mercato.

Capitolo 5. Sistema Regionale Di Audit

Nel presente capitolo vengono descritti il sistema di audit regionale (sia sulle Autorità Competenti che sulle imprese) e le procedure per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali.

Il sistema di audit regionale prevede l'effettuazione di:

1. audit interni effettuati dall'A.C. (regionale o territoriale) sulle proprie strutture;
 - 1.1. audit interni di sistema effettuati dall'A.C. (regionale e territoriale) sul sistema di gestione;
 - 1.2. audit interni di settore effettuati dall'A.C. (regionale e territoriale) sui singoli settori
2. audit effettuati ai sensi dell'art. 12 del Reg UE 2017/625 da U.O. IAN e Veterinari del Dipartimenti di Prevenzione A.S.Re.M. negli stabilimenti/aziende.

L'obiettivo di tali audit è quello di verificare il grado di efficienza, efficacia ed appropriatezza:

- dei sistemi di gestione delle strutture (1.1);
- delle attività di controllo svolte (1.2).

5.1 Audit interni dell'autorità competenti

Con gli audit interni di sistema, Servizi IAN e Veterinari del Dipartimenti di Prevenzione A.S.Re.M. nonché il Servizio Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Molise verificano il funzionamento delle proprie strutture. Il campo di tale audit può essere limitato a singole strutture operative ovvero alla intera organizzazione.

I criteri cui si fa riferimento per tale tipo di audit sono:

- quelli previsti dall'Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 7.2.2013 (standard di funzionamento);
- quelli previsti dalle norme cogenti in materia di pubblico impiego, di procedure della Pubblica Amministrazione e di altre norme cogenti che stabiliscono procedure operative;
- quelli previsti dalle procedure operative stabilite nel presente PRI;

Per l'effettuazione degli audit sulle ACL il Servizio Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Molise segue le "Procedura per la gestione degli audit sulle autorità di controllo locale" approvate con Determinazione del Direttore Generale per la Salute n. 221 del 15-10-2015, avvalendosi di personale formato così come descritto nelle stesse procedure e al paragrafo 5.2 del presente piano.

Il dirigente del Servizio Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione programma annualmente le attività di audit sull'A.S.Re.M.

Gli audit interni di settore, effettuati ai sensi dell'art. 6, punto 1 del Reg UE 2017/625, vengono svolti per verificare la corretta applicazione del PRI ed, in particolare:

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

Il programma di audit è predisposto in base a:

- criticità evidenziate dagli audit;
- piani di azioni dell'ACL in seguito agli audit da parte dell'ACR;
- esiti delle verifiche ministeriali;
- particolari piani e programmi comunitari, nazionali e regionali;
- attività svolte prevalentemente sul territorio;
- strategie individuate dai SIAN E SVET del DIP A.S.Re.M.;
- particolari problematiche emergenti;
- dati sulle attività produttive (registrate e riconosciute) presenti sul territorio della A.S.Re.M. e loro distribuzione per settore produttivo;
- concentrazione di imprese inserite in categorie ad alto rischio;
- dati sugli stati di allerta.

Poiché il punto 1 dell'art. 6 del Reg. CE n.2017/625 stabilisce, tra l'altro, che *"Tali audit sono soggetti ad uno scrutinio indipendente e svolti in modo trasparente"*, il programma regionale e gli esiti dello stesso sono inviati annualmente al Ministero della Salute.

5.2 Istituzione elenco regionale degli auditor

In ottemperanza a quanto previsto nella Determinazione del Direttore Generale della Salute n. 221 del 15-10-2015 avente per oggetto: "Procedura per la gestione degli audit sulle autorità di controllo locale" ed in

particolare a quanto riportato al punto 7.2, si istituisce l'Elenco Regionale dei Valutatori (Auditor) esperti nel controllo della gestione dei sistemi sanitari e dei programmi di prevenzione, di sorveglianza epidemiologica, sicurezza e la qualità degli alimenti. A tale registro potranno iscriversi tutti coloro in possesso dei seguenti requisiti:

- avere una laurea o diploma universitario o titolo equipollente;
- aver partecipato a un corso di 40 ore per Auditor dei sistemi di gestione della qualità in sanità (secondo i criteri ISO) e successive attività formative di aggiornamento previste ogni 3 anni, come da Reg. (UE) 2017/625, articolo 5, punto 4, che stabilisce che il personale che effettua i controlli riceva per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata, si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenza;
- aver pianificato almeno 1 Audit in qualità di RGA o partecipato ad almeno 5 Audit in qualità di componente e di possedere conoscenze nel campo dei sistemi di gestione per la qualità e dei principi, procedure e tecniche relative ai processi di audit;
- di essere in possesso di 5 anni di esperienza lavorativa in ambito sanitario, presso Aziende, strutture sanitarie pubbliche o private ovvero presso strutture dell'Amministrazione Regionale o Enti che svolgono funzioni nell'ambito del SSN

La richiesta dovrà essere presentata alla Regione Molise – Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare tramite PEC: regionemolise@cert.regione.molise.it, compilando la domanda allegata.

5.3 Audit effettuati dai servizi ian e veterinari asrem negli stabilimenti/aziende

La A.S.Re.M. è tenuta ad effettuare gli Audit negli stabilimenti/aziende/mangimifici per verificare se le procedure adottate siano atte e sufficienti ad assicurare un livello di rischio accettabile in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.

La frequenza di tali audit è diversa per ogni tipologia (registrato o riconosciuto) e categoria di rischio dello stabilimento auditato.

Le procedure da utilizzare sono quelle contenute nelle norme cogenti.

Inoltre, i predetti servizi ASREM devono predisporre un programma di audit annuale regionale sui laboratori privati non annessi alle strutture alimentari iscritti nell'elenco regionale

Capitolo 6 Verifica dei controlli ufficiali (art. 12 (2) del Regolamento UE 2017/625)

Riguardo alla verifica dei controlli ufficiali prevista dall'art. 12 (2) del Regolamento UE n. 2017/625, che non prevede il requisito dell'indipendenza, si riporta di seguito il testo della nota del Ministero della Salute, prot. n.15372/P del 16/08/2012 avente per oggetto "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'art.8, comma 3 lettera "a" del Reg. CE n.882/2004": *"In base a quanto disposto dal Reg. CE n.882/2004, art. 8.3 lettera a) le Autorità competenti devono prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti. Tale attività risulta necessaria per garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza (che include l'omogeneità) dei controlli ufficiali (art. 4 punto 4 Reg. CE n.882/2004)".*

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

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

Tale attività consente:

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

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

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

Capitolo 7. Riprogrammazione dell'attività

Al termine del periodo di validità del presente PRI e, comunque, entro la fine di ogni anno, 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.

Capitolo 8. Disposizioni finali

Si elencano di seguito le competenze specifiche del Servizio regionale e delle strutture della A.S.Re.M. ed i relativi **OBIETTIVI PRIORITARI** che dovranno essere raggiunti ai fini dell'attuazione del presente PRI.

8.1. Servizio Regionale

- Predisposizione di programma di audit annuale regionale sulle A.C.L. (A.S.Re.M.), da ratificarsi con apposito atto del Direttore del Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, di concerto con l'IZS A&M in cui indicare composizione, modalità operative e strutture oggetto di audit;

8.2. Direzione Generale A.S.Re.M.

Anche in attuazione di quanto previsto dal Piano Operativo di cui al DCA n. 94/2021, la Direzione dell'A.S.Re.M. è tenuta a:

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

8.3. Direttore del Dipartimento Unico di Prevenzione A.S.Re.M.

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

1. procedure univoche ed uniformi ai fini dell'applicazione delle stesse su tutto il territorio regionale, qualora le stesse non siano state ufficialmente ratificate dal Ministero della Salute (*vedi punto 2 e punto 12 delle raccomandazioni del report 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 **A.4.8.1 (Stabilimenti di produzione alimenti)** e **A.4.8.2 (vendita al dettaglio)** sulla base delle attività prevalenti (volumi commerciali, categorizzazione del rischio, etc.), personale e tempi medi di ispezione;
3. programmi di **Audit** annuali sulle unità di impresa alimentare registrate e riconosciute da parte delle competenti U.O. SIAN e SVET secondo le modalità e ripartizione percentuale di seguito descritta:
 - **10%** di audit sulle unità di impresa alimentare **riconosciute** presenti sul territorio regionale, privilegiando quelle che, a giudizio dell'A.C., sono più a rischio;
 - **5%** di audit sulle unità di impresa alimentare **registrate** presenti sul territorio regionale, privilegiando quelle che, a giudizio dell'A.C., sono state classificate ad alto rischio.
4. programmare, in via prioritaria, **Audit** annuali, così come indicato dal Ministero, su unità di impresa alimentare registrate e riconosciute che afferiscono alle seguenti filiere:
 - olio d'oliva
 - latte e derivati
 - prodotti della pesca e molluschi bivalvi
 - miele ed altri prodotti dell'alveare
 - cereali
 - uova
 - frutta e ortaggi

5. programmi e numero di **Audit** annuali sulle aziende agricole e mangimifici elaborati, secondo l'analisi del rischio, da parte delle competenti U.O. di Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti e P.Z e comunicati all'inizio di ogni anno al Servizio Veterinario Regionale.

Il Direttore è tenuto, inoltre, ad assicurare, mediante un coordinamento efficace ed efficiente con i competenti Direttori U.O.C. A.S.Re.M.;

- a) la programmazione e l'espletamento delle attività di campionamento, nonché l'implementazione ed ottimizzazione della banca dati del sistema informativo SINVSA, ai fini dell'efficacia ed efficienza sia delle attività propedeutiche all'attività ispettiva di campo, sia all'attività di controllo, verifica e reportistica dei controlli ufficiali svolti;
- b) la programmazione ed attuazione dei piani settoriali specifici che rientrano nei c.d. LEA (livelli essenziali di assistenza), valutati in sede di comitato ministeriale LEA e specificati nella Tabella 1, in base ai criteri di verifica finalizzati ad assicurare gli adempimenti sul mantenimento dell'erogazione degli stessi; significando che gli stessi saranno oggetto di valutazione da parte del comitato ministeriale LEA e si riterranno soddisfatti al raggiungimento di almeno il 98% dei campioni programmati.

8.4. SVET e SIAN dell'area della Prevenzione A.S.Re.M.

SVET:

1. Riclassificazione di tutte le unità di impresa alimentare riconosciute già categorizzate nell'anno e categorizzazione del rischio per le attività riconosciute ex novo nel corso dell'anno;
2. Obbligo dell'utilizzo della modulistica informatizzata già predisposta, ove presente in SINVSA a cura dell'IZS &AM per i diversi piani settoriali (nazionali e regionali) e dell'inserimento dei dati relativi sia al prelevamento dei campioni che dell'attività ispettiva e di auditing per via informatica nel sistema SINVSA, se prevista;
3. Trasmissione al competente ufficio regionale, con cadenza semestrale, ai fini del monitoraggio delle attività, dei dati relativi sia ai controlli ufficiali che agli audit, utilizzando l'apposito modello **allegato 7/A** al presente documento.;
4. categorizzazione (individuazione di rischio base, predefinito e potenziale), in fase di registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004, per tutte le attività non soggette a riconoscimento e per tutte quelle al dettaglio, al fine di definire la periodicità minima dei controlli (*tale classificazione, preventiva e propedeutica al controllo ufficiale, potrà essere effettuata secondo i criteri, non vincolanti, fissati dalle linee Guida del Ministero della Salute trasmessi con nota protocollo n. 6238/P del 31.05.2007 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/852/2004 e CE/854/2004"*).
5. obbligo di prevedere, nell'ambito della programmazione annuale delle attività di controllo ufficiale presso gli OSA, la verifica dell'appropriatezza e della modalità di gestione delle prove analitiche inserite nei piani di autocontrollo che devono essere svolte dai laboratori (vedi punto 16 di cui all'allegato A all'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano del 7 maggio 2015 (repertorio atti n. 84/CSR) recante "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari");
6. Categorizzazione per tutte le altre aziende di competenza delle U.O. Sanità animale e Igiene degli Allevamenti e P.Z al fine di definire la periodicità minima dei controlli e degli Audit.

SIAN:

1. Ricategorizzazione del rischio (eventualmente di concerto con i SVET) delle unità di impresa alimentare già registrate e classificate in fase di registrazione, nella misura almeno del 20% di quelle presenti sul territorio regionale, tra le attività ricomprese nella Sezione 6 dell'Allegato 2, del D.Lgs. n. 32/2021 di competenza del SIAN;
2. Obbligo dell'utilizzo della modulistica informatizzata ove presente in SINVSA, già predisposta a cura dell'IZS &AM per i diversi piani settoriali (nazionali e regionali) e dell'inserimento dei dati relativi sia al prelevamento dei campioni che dell'attività ispettiva e di auditing per via informatica nel sistema SINVSA, se previsto;
3. Trasmissione al competente ufficio regionale, con cadenza semestrale, ai fini del monitoraggio delle attività, dei dati relativi sia ai controlli ufficiali che agli audit, utilizzando gli appositi modelli **allegato 7/B e 7/C** al presente documento.
4. categorizzazione (individuazione di rischio base, predefinito e potenziale), in fase di registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004, per tutte le attività non soggette a riconoscimento e per tutte quelle al dettaglio, al fine di definire la periodicità minima dei controlli (*tale classificazione, preventiva e propedeutica al controllo ufficiale, potrà essere effettuata secondo i criteri, non vincolanti, fissati dalle linee*

Guida del Ministero della Salute trasmessi con nota protocollo n. 6238/P del 31.05.2007 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004".

5. obbligo di prevedere, nell'ambito della programmazione annuale delle attività di controllo ufficiale presso gli OS, la verifica dell'appropriatezza e della modalità di gestione delle prove analitiche inserite nei piani di autocontrollo che devono essere svolte dai laboratori (vedi punto 16 di cui all'allegato A all'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano del 7 maggio 2015 (repertorio atti n. 84/CSR) recante "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari");

SI PRECISA INFINE CHE:

- a. per quanto riguarda la modulistica (Check list) da utilizzare nell'ambito del presente PRI bisogna fare riferimento a quella allegata al presente documento e, laddove mancante, utilizzare quella ratificata dal Ministero della Salute per la/e specifica/che tipologie di attività ovvero procedere alla stesura (univoca ed uniforme) della/e stessa/e in sede di coordinamento dell'area della Prevenzione, da utilizzarsi su tutto il territorio regionale;
- b. per quanto attiene la ricerca di residui di fitofarmaci negli alimenti di origine vegetale ed animale si rimanda al piano regionale di controllo per l'anno 2022 approvato con Determina del Direttore Generale n. 184 del 20.12.2022.
- c. i controlli da effettuare lungo la filiera commerciale dei fitofarmaci, formazione ed autorizzazioni rilasciate agli addetti all'uso di prodotti fitosanitari per l'anno 2022 sono riportati nel piano regionale di controllo approvato con Determina del Direttore Generale n. 185 del 20.12.2022.
- d. per quanto concerne la ricerca di organismi geneticamente modificati (OGM) si rimanda al relativo specifico piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - periodo 2020-2022 approvato dalla Regione Molise con DCA n 16 del 24 febbraio 2021.
Su segnalazione del ministero è necessario
 - porre attenzione all'e-commerce
 - contrastare le frodi e gli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo

Tabella 1

PIANI/Rilevazioni	Criteri di valutazione della copertura	Criteri di valutazione della qualità
PIANI DI RISANAMENTO E MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA - Notifica dei Piani di Profilassi ed eradicazione per TBC, BRC, LEB (Dec. 2008/940/CE); note DGSAF emanate di anno in anno	validazione corretta e completa sul SISTEMA RENDICONTAZIONI: validazione entro le date previste nelle note emanate di anno in anno dalla DGSAF – Ufficio III	Invio corretto e completo, entro la data prevista, della Relazione annuale di cui al Paragrafo B (relazione tecnica) e dei Paragrafi C e D (programmi ed obiettivi)
PNAA - Piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione animale -Regolamento (UE) n. 2017/625; Regolamento (CE) n. 178/2002Regolamento (CE) n. 183/2005	Validazione corretto e completo dei dati completi di attività secondo gli Allegati del PNAA entro i tempi previsti	volume di attività minima dei programmi di campionamento previsti dal PNAA
PNAA - Piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione animale -Regolamento (UE) n. 2017/625; Regolamento (CE) n. 178/2002Regolamento (CE) n. 183/2005	Invio corretto e completo del Piano regionale Alimentazione Animale all'ufficio competente della DGSA entro i tempi previsti dal PNAA 2021-2023	invio contestuale della relazione annuale sull'attività ispettiva effettuata
BENESSERE TRASPORTO - Controlli riguardanti la "protezione degli animali durante il trasporto" Regolamento (CE) n. 1/2005)	Rispetto della tempistica (28 febbraio)	conformità dei dati forniti secondo le indicazioni date dal Ministero annualmente (nota 0003311-08/02/2022-DGSAF-MDS-P)
BENESSERE IN ALLEVAMENTO - Controlli riguardanti la "protezione degli animali negli allevamenti" (D.Lgs. 146/2001, D.Lgs. 122/11, D.Lgs 126/11, D.Lgs. 267/03, Decisione 2006/778/CE, Piano Nazionale Benessere Animale 2008 e s.m.i. (nota n. 4011 del 16/02/2021-DGSAF-MDS-P)	Rispetto della tempistica dell'invio dei dati relativi ai controlli (28 febbraio)	attuazione di almeno il 95% dei controlli previsti dal PNBA, sulla base delle condizioni previste nel capitolo "criteri di selezione" a pag. 4 del PNBA
ANAGRAFE CANINA - Rilevazione delle popolazioni di cani e gatti randagi e di proprietà. Art. 8 della Legge 14/08/1991, n. 281 - Accordo Stato-Regioni del 06/02/2003 art. 4 comma 1 lett. b) e c); Decreto interministeriale 06/05/2008	invio, entro il 31 marzo di ogni anno, della relazione sull'attività svolta in materia di randagismo nell'anno precedente, coerente con quanto previsto dall'art. 2, comma 2 del DM 6/5/2008	aggiornamento periodico dell'anagrafe nazionale (art. 4 comma 1 lett. c; art. 4 comma 2)
FARMACOSORVEGLIANZA -Piano nazionale della farmacovigilanza - Ispezioni e controlli ai sensi dell'articolo 123 del regolamento (UE) 2019/6 (Nota 0002830-03/02/2022-DGSAF-MDS-P)	Rispetto della tempistica (31 marzo)	registrazione di controlli ufficiali eseguiti sulle attività previste attraverso il Portale Vetinfo., Vengono considerati ufficiali i dati presenti a sistema alla data del 31 marzo. Rendicontazione, attraverso i sistemi informativi in VETINFO funzionali alle attività,
SALMONELLOSI ZOOTICHE - Verifica dei dati pervenuti conformemente alle disposizioni comunitarie; Regolamento 2160/03 e s.m.i - nota Ministeriale n. 6803-15/03/2022-DGSAF-MDS-P con il nuovo Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli per gli anni 2022, 2023 e 2024	Rispetto della tempistica di trasmissione su SIS (Sistema Informativo Salmonellosi), e registrazione corretta e completa in BDN secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti per i Piani di controllo e sorveglianza salmonelle nel pollame	Rispetto del volume di attività previsto dai piani nazionali per la ricerca di <i>Salmonelle</i> nei riproduttori, nelle ovaiole e polli da carne <i>Gallus gallus</i> , e nei tacchini da riproduzione e ingrasso
ZOONOSI : Implementazione del Sistema SINZOO per la raccolta dei dati relativi all'incidenza di zoonosi, di agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici e ai focolai di tossinfezione alimentare ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e della Direttiva 2003/99/CE - inclusa la verifica dei criteri di igiene di processo adottati dagli OSA (Allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5 e 2.1.9 del regolamento (CE) n. 2073/2005)	Rispetto della tempistica di trasmissione su Sinzoo (Sistema Informativo Zoonosi) accessibile dal portale www.vetinfo.sanita.it .	Validazione entro la data prevista dell'Autorità competente regionale previa verifica della completezza e dell'adeguatezza sia quantitativa che qualitativa dei dati inseriti

BSE - Reg. 999/2001	Invio della rendicontazione corretta attraverso il SISTEMA RENDICONTAZIONI entro la data prevista dalle disposizioni annuali della DGSAF relativa agli animali testati nell'anno di certificazione	Percentuale dei bovini morti testati per BSE di età superiore ai 48 mesi rispetto al numero di bovini morti di età superiore ai 48 mesi registrati in BDN
TSE - Reg.999/2001; nota DGSAF 23495-21/12/2012; nota DGSAF n° 28450 del 3 dicembre 2021	invio dei dati, corretti e completi, al CEA (Centro di Referenza) entro la data prevista (31 gennaio) richiesti dalla nota annuale DGSAF per il calcolo del campionamento da effettuare su ovini e caprini morti	Percentuale di ovini e caprini morti, testati per scrapie. Il raggiungimento del numero minimo fissato dalla nota DGSAF n° 28450 del 3 dicembre 2021 deve essere garantito in quanto lo svolgimento dell'attività di sorveglianza ricade nell'ambito delle valutazioni in sede di Comitato LEA
SCRAPIE - Decisione della Commissione 2002/677/CE del 22/08/2002, che stabilisce requisiti uniformi per la notifica dei programmi di eradicazione e di controllo delle malattie animali cofinanziati dalla Comunità. Focolai	invio corretto e completo entro la data prevista per l'anno dalle disposizioni vigenti (nota n. 1800/2011 – n. 4797/2012 -sistema rendicontazioni) della reportistica dei dati riguardanti i focolai di scrapie.	corrispondenza tra il n. focolai rendicontati per il cofinanziamento CE ed il numero di focolai effettivi
ANAGRAFE OVICAPRINA - Reg. CE 1505/2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 21/2004 - livello minimo dei controlli in aziende ovicaprine	Raggiungimento della soglia del 5% dei capi controllati e disponibilità del dato in BDN in tempo utile (29 febbraio) per l'Annual Report	criterio di rischio adottato per la scelta degli allevamenti da sottoporre ai controlli
CONTROLLO SANITARIO DELLE POPOLAZIONI SUINE - anagrafe : D.lgs. 26/10/2010 n. 200 che stabilisce modalità di identificazione e registrazione suini; MALATTIA DI AUJESZKY : D.M. 1-4-1997 e DM 30 dic. 2010 - Piano Regionale di controllo finalizzato all'eradicazione della Malattia di Aujeszky" conforme alla Decisione 2008/185/CE e per l'ottenimento della qualifica di indennità da parte delle aziende e dell'intero territorio regionale e conseguente riconoscimento Comunitario	Per la Malattia di Aujeszky : l'acquisizione della qualifica per via induttiva subordinata al completamento del controllo sierologico annuale di un numero di aziende, di pari orientamento produttivo, tale da individuare una prevalenza di infezione del 2% con un livello di confidenza del 95%.	Raggiungimento della soglia di almeno 1% del totale delle aziende suinicole presenti nel territorio di competenza in BDN (art. 8 comma 2, d.lgs. 200/2010) per il controllo dell'anagrafe suina
OGM - Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 relativi agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati. Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza degli organismi geneticamente modificati negli alimenti - anni 2020-2022	predisposizione e comunicazione del Piano Regionale per la ricerca degli OGM, vigente nell'anno 2022	rispetto del numero minimo di campioni fissato dall'allegato 2 del Piano OGM 2020-2022
AUDIT SU STABILIMENTI - controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione degli alimenti di origine animale ai sensi del Regolamento (UE) n. 2017/625	invio entro la data prevista (31 marzo) dell'allegato 3 alla nota n. DGSAF 3/6238/p del 31 maggio 2007, debitamente compilato	% di audit sugli stabilimenti del settore latte e prodotti a base di latte (vedere nota)
PIANO NAZIONALE RESIDUI - (farmaci e contaminanti negli alimenti di origine animale) - Decreto legislativo 158/2006	Percentuale dei questionari sulle attività conseguenti a non conformità inseriti in NSIS/PNR rispetto al totale delle non conformità riscontrate	referti rilasciati dal laboratorio entro i tempi indicati dal PNR 2022 per ciascuna delle categorie (10 giorni lavorativi per le sostanze di Cat. A e 30 giorni lavorativi per quelle di cat. B)
RASSF - sistema rapido di allerta sulla sicurezza degli alimenti	Comunicazione del cellulare di servizio della Regione in relazione a notifiche del RASFF in orari e giorni extra lavorativi	tempi di risposta alle comunicazioni di allerta (risposte ricevute entro le 5 settimane, risposte ricevute ma oltre le 5 settimane, nessuna risposta ricevuta)
FITOSANITARI SU ALIMENTI - DM 23 DICEMBRE 1992 - controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale	trasmissione corretta e completa dei dati entro 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento	rispetto dei criteri di campionamento e del tipo di matrici fissati nelle tabelle 1 e 2 del DM 23/12/1992 e dal Regolamento (UE) 2021/601
CONTROLLI COMMERCIO ED USO DI FITOFARMACI , di cui all'articolo 68 del Reg. (CE) N. 1107/2009	trasmissione corretta e completa dei dati entro 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento	rispetto del numero dei controlli previsti dal piano

S.INTE.S.I. STABILIMENTI - (art. 148 Regolamento (UE) n. 2017/625) anagrafe degli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale	presenza di stabilimenti riconosciuti in via definitiva sulla base di un precedente riconoscimento condizionato	rispetto dei tempi di rilascio del riconoscimento definitivo
AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI - (art. 6.1 del Reg. 2017/625).	Comunicazione entro il 28 febbraio dell'anno successivo per la Relazione Annuale al PNI, delle informazioni relative all'attività di audit svolta sulle aut. competenti	compilazione corretta e completa di tutte le voci previste dalla tabella di rilevazione, basata su una attività di audit effettivamente svolta nell'anno di riferimento
FINANZIAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI - Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (UE) n. 2017/625 - del DLgs n. 32/2021; "modalità tecniche per il versamento delle tariffe e la rendicontazione"	trasmissione al Ministero della Salute, entro il 30 aprile, del modulo 2 dell'allegato 6 al dlgs n.32/2021 concernente i dati relativi alle somme effettivamente percepite	compilazione corretta e completa della tabella di cui all'allegato 6 del Dlgs n.32/2021

ELENCO ALLEGATI

Allegato 1	Autorità regionali e locali competenti in materia di sicurezza alimentare (organizzazione/dotazione organica/indirizzi)
Allegato 2	Check list di controllo per unità di impresa alimentare registrata
Allegato 3	Check list di verifica degli stabilimenti riconosciuti e registrati ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004.
Allegato 4	Piano Analisi
Allegato 5	Criteri microbiologici
Allegato 6	Quadro riassuntivo delle attività da svolgere negli impianti riconosciuti di produzione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale
Allegato 7/A	Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sugli impianti riconosciuti (alimenti di origine animale)
Allegato 7/B	Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sulle unità di impresa alimentare registrate (alimenti di origine vegetale, acque minerali e bevande)
Allegato 7/C	Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20... sulle unità di impresa alimentare registrate
Allegato 8	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 9	Verbale di campionamento
Allegato 10	Verbale di prelievo campioni (criteri di sicurezza alimentare secondo il Reg. CE/2073/2005)
Allegato 11	Verbale di prelievo campioni (criteri di igiene del processo e carcasse secondo il Reg. CE/2073/2005)
Allegato 12	Domanda di riconoscimento degli stabilimenti per gli scambi intracomunitari di pollame e uova da cova ai sensi del Reg. 429/2016/UE
Allegato 13	Richiesta di autorizzazione alla macellazione di animali provenienti da territori a restrizione per la Blue Tongue.
Allegato 14	Richiesta di autorizzazione per stalla di sosta suini da vita.
Allegato 15	Domanda per l'inserimento nell'elenco regionale degli Auditor

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

**Autorità Regionali e Locali competenti in materia di sicurezza alimentare
(organizzazione/dotazione organica/indirizzi)**

Tabella 1**Organizzazione del Servizio Regionale di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare****Direttore del Servizio:****dr. COLITTI Michele****☎ 0874_429474****✉ colitti.michele@regione.molise.it****Ufficio 001****Igiene pubblica****Responsabile dell'Ufficio ad Interim: dr. PAOLITTO Ermanno****☎ 0875711162****✉ paolitto.ermanno@mail.regione.molise.it****Ufficio 002****Piano Regionale per la Prevenzione****Responsabile dell'Ufficio: dr. PAOLITTO Ermanno****☎ 0875 711162****✉ paolitto.ermanno@mail.regione.molise.it****Ufficio 003****Controllo Acque - Prodotti fitosanitari e OGM****Responsabile dell'Ufficio: dr. SERAGO Michele****☎ 0874 429496****✉ serago.michele@mail.regione.molise.it****Ufficio 004****Sicurezza Alimentare****Responsabile dell'Ufficio: dr. Rossi Francesco Saverio****☎ 0874 429494****✉ rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it****Ufficio 006****Igiene Zootecnica, Benessere Animale, Farmaco Veterinario****Responsabile dell'Ufficio: dr. CICCAGLIONE Antonio****☎ 0874 429493****✉ antonio.ciccaglione@mail.regione.molise.it****Ufficio 007****Sanità Animale****Responsabile dell'Ufficio: dr. PIZZUTO Pasquale****☎ 0874 429497****✉ pizzuto.pasquale@mail.regione.molise.it**

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Tabella 2

Indirizzi degli organismi regionali che operano nel campo della sicurezza alimentare o territorialmente competenti

ENTE	INDIRIZZO	TELEFONO / FAX / E_MAIL
REGIONE		
Sede centrale	Via Genova 86100 Campobasso	regionemolise@cert.regione.molise.it
Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza alimentare	Via Nazario Sauro 1 86100 Campobasso	0874.429474
Servizio Fitosanitario regionale, controllo e bonifica	Via N. Sauro 1 86100 Campobasso	0874.429492; fax 0874.429444-538
Servizio Condizionalità e territorio	Via Pansini 8 86170 Isernia	0865.447430 - 0865.447424
Servizio valutazione, Prevenzione e Tutela dell'Ambiente	via D'Amato 3 86100 Campobasso	0874.424612-14; fax 0874.424604
AZIENDA SANITARIA REGIONALE DEL MOLISE (SIAN E SVET)		
Sede centrale	V.le Ugo Petrella 1 86100 Campobasso	0874.4091 - fax 0874.412190 asrem@pec.it
Zona territoriale di Agnone	Via Saulino 1 86081 Agnone IS	0865.722324 - fax 0865.79109-722395
Zona territoriale di Campobasso	Piazza della Vittoria 14 86100 Campobasso	0874.409601-15; fax 0874.409618
Zona territoriale di Isernia	Largo Cappuccini 1 86170 Isernia IS	0865.442570 - fax 0865.442603
Zona territoriale di Termoli	Via Del Molinello 1 86039 Termoli CB	0875.717288 - fax 0875.706431
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE"		
Sede centrale	Via Campo Boario 64100 Teramo	0861.3321 - fax 0861.332251 protocollo@pec.izs.it
Sezione di Campobasso	Via Garibaldi 155 86100 Campobasso	0874.311109 - fax 0874.311109 campobasso@izs.it
Sezione di Isernia	Contrada Breccelle s.n. 86170 Isernia	0865.410005 - fax 0865.414619 iserchia@izs.it
Sezione di Termoli	Viale Marinai d'Italia s.n. 86039 Termoli CB	0875.81343 - fax 0875.81343 termoli@izs.it
AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE		
Sede centrale	Via U. Petrella 1 86100 Campobasso	0874 492600 Fax 0874 492644 dirgen@arpamolise.it arpamolise@legalmail.it
Dipartimento Campobasso	C.da Selva Piana 86100 Campobasso	0874 492600 Fax 0874 492670 campobasso.dip@arpamolise.it arpamolise.dapcb@legalmail.it
Dipartimento Isernia	Via G. Berta 1 86170 Isernia	0874 492600 - fax 0874 492602 iserchia.dip@arpamolise.it arpamolise.dapis@legalmail.it
Sezione Termoli	Via dei Lecci,66 86039 Termoli CB	0874 492600 - fax 0874 492688 termoli.sez@arpamolise.it arpamolise.sez.termoli@legalmail.it



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

ENTE		INDIRIZZO	TELEFONO / FAX / E_MAIL
CORPO FORESTALE DELLO STATO			
Coordinamento regionale		Via Tiberio, 95 86100 Campobasso	0874/63869 fax 0874/614434 coord.molise@pec.corpoforestale.it
Coordinamento provinciale – Campobasso		Via Tiberio, 95 86100 Campobasso	0874/424860 - fax 0874/424865 cp.campobasso@pec.corpoforestale.it
Coordinamento provinciale – Isernia		V. Farinacci 9 86170 Isernia	0865/50808 - fax 0865/447250 cp.isernia@pec.corpoforestale.it
COMANDO CARABINIERI NAS		Via Pietrunto 17/B 86100 Campobasso	087494166 nas.campobasso@sanita.it
ISPettorato Centrale PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	DIREZIONE GENERALE	Via del Fiumicello n.7 80142 Napoli	081.5540301 - fax 081.5635093 icrf.napoli@npaaf.gov.it
	SEDE DI CAMPOBASSO	via Scatolone 32 86100 Campobasso	0874.698751 - fax 0874.699227 icqrf.campobasso@politicheagricole.it icqrf.campobasso@pec.politicheagricole.gov.it
UVAC - PCF DI ANCONA		Corso Garibaldi 7 60121 Ancona	0659944789/95/92 PIF.Ancona@sanita.it sanvet-an@postacert.sanita.it
UVAC - PCF DI BARI		C.so De Tullio 1, Interno Porto 70124 Bari	0659944809 pif.bari@sanita.it sanvet-ba@postacert.sanita.it
UVAC DI PESCARA		Via Firenze n. 1 65121 Pescara	0659944796; fax 085.27829 UVAC.AbruzzoMolise@sanita.it sanvet-ba@postacert.sanita.it
USMAF-SASN DI PESCARA		Via C. Colombo, 4 65126 Pescara	0659944741 fax: 085 4519306 usma.pescara@sanita.it usmaf-pe@postacert.sanita.it



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

CHECK LIST DI CONTROLLO PER UNITA' DI IMPRESA ALIMENTARE REGISTRATA

Data ispezione _____

Ditta _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

con sede [] Legale [] Amministrativa

Nel Comune di _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

☎ Telefono _____ fax _____ 📱 Cellulare _____

✉ e-mail/PEC _____

e sede operativa sita in _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

☎ Telefono _____ fax _____ 📱 Cellulare _____

✉ e-mail/PEC _____

☐ 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 _____

PEC _____

coordinate geografiche dello stabilimento:

Latitudine: _____ Longitudine: _____

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.....



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

1. DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE

	SI	NO	N.A.	Commento
Copia completa della domanda presentata per ottenere l'abilitazione CE				
Schede di identificazione aree				
Schede di identificazione attrezzature				
Schede di identificazione impianti				
Registro dei campionamenti				
Registro delle non conformità				
Scadenario libretti sanitari				
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: <input type="checkbox"/> legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> 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: <input type="checkbox"/> legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> altro _____				
Documentaz. sulle azioni correttive da adottare in caso di non conformità				



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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 sì, 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: <input type="checkbox"/> legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> 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:



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

6. PROCEDURA PER IL CONTROLLO PREOPERATIVO

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

note:

7. PROCEDURA DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI

	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza di una procedura di selezione e verifica dei fornitori				
datata e firmata dal responsabile				
<i>Documentazione disponibile</i>				
Nomina del responsabile (1) per l'implementazione ed il mantenimento				
Elenco aggiornato delle materie prime				
Schede di registrazione dei fornitori				
Protocollo/linee guida dell'autocontrollo del fornitore				
Documentazione sugli audit effettuati presso i fornitori				
Schede tecniche delle materie prime				
Piano delle verifiche analitiche annuali				
Definizione dei limiti di accettabilità				
in base a: <input type="checkbox"/> legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> 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: <input type="checkbox"/> legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> 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 sì, elencare metodi e frequenza _____				
La procedura è adeguata (2)				

note:



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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: <input type="checkbox"/> legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> 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				



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

note:

13. GESTIONE DEI RECLAMI

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

note:

14. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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

15. PROCEDURE DI MANUTENZIONE

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

16. DOCUMENTAZIONE SUL SISTEMA HACCP

	SI	NO	N.A.	Commento
Sono disponibili i diagrammi di flusso delle produzioni interessate				
E' stata condotta l'analisi dei rischi				
Sono stati identificati i pericoli connessi alle varie fasi del processo				
Sono state definite le misure di controllo dei CCP				
I CCP sono stati identificati mediante applicazione dell'albero delle decisioni o metodi alternativi documentati				
Esiste un piano di monitoraggio sui CCP				
Le registrazioni sui CCP sono disponibili				
Sono stati identificati, in corrispondenza dei CCP, i limiti critici				
in base a: <input type="checkbox"/> legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> 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.



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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 _____

18. 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 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?				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

NOTE:

19. MOLINI	SI	NO	N.A.	COMMENTO
Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?				
Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?				
Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?				
Viene introdotto mais?				
Viene sottoposto a vagliatura?				
Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?				



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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 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?				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Esistono punti di collo 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 arrugginite e/o con vernice scrostata?				
Si rileva una eccessiva presenza di merce?				
C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)				
Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?				
Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?				
Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?				
Esiste un'area esterna utilizzata?				
La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?				
E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?				
C'è presenza di materiali estranei?				
Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?				
Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?				
C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?				
Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?				
Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?				
La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?				
Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?				
Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?				
Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?				
Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?				
Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?				
Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?				

NOTE:

20. LABORATORI / INDUSTRIA

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



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

NOTE:

21. 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?				



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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?				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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. lattini 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 ?				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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 subito 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 originali 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:

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

	SI	NO	N.A.	Commento
Presenza nel piano di autocontrollo delle procedure di controllo relative a requisiti di purezza				
Presenza nel piano di autocontrollo di documentazione (registrazioni) dell'effettuazione dei controlli di Analisi di laboratorio dei prodotti regolarmente eseguite				
Sull'imballaggio di additivi o enzimi o aromi in entrata e in uscita sono presenti:				
- la denominazione e/o il n. e/o una denominazione di vendita che li comprenda				
- l'indicazione "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un indicazione in merito				
- le condizioni di conservazione e/o impiego in quanto necessarie				



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

NOTE:

23. Utilizzatori (Industria alimentare) di additivi, aromi, enzimi

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

NOTE:

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

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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

* **facoltativo**

NOTE:

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

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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

* **facoltativo**

NOTE:

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

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

NOTE:

27. 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?				



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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:

28. 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:

29. 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:

30. PERSONALE

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

	SI	NO	N.A.	Commento
--	----	----	------	----------



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Il personale che manipola alimenti è idoneamente abbigliato?				
Indossa idoneo copricapo?				
Indossa calzature da lavoro?				
Sono impermeabili?				
Sono di colore chiaro?				
Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?				
Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?				
Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?				
Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?				
I lavoratori 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:

31. RIFIUTI

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

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

NOTE:

15. PROCEDURE DI MANUTENZIONE

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

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

Nota

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

NOTE:

16. DOCUMENTAZIONE SUL SISTEMA HACCP

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

	SI	NO	N.A.	Commento
Sono disponibili i diagrammi di flusso delle produzioni interessate				
E' stata condotta l'analisi dei rischi				
Sono stati identificati i pericoli connessi alle varie fasi del processo				
Sono state definite le misure di controllo dei CCP				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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: <input type="checkbox"/> legislazione <input type="checkbox"/> documentazione scientifica <input type="checkbox"/> 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.*

NOTE:

ANNOTAZIONI

Riferimento a pos.	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

		I
		[] SI quali:
Prelevati campioni per analisi	[] NO	
		[] SI quali:
Riscontrati estremi di reato	[] NO	
		[] SI quali:
Irrogate sanzioni	[] NO	
		[] SI quali:
Operati sequestri	[] NO	
		[] SI riferimento
Prescrizioni	[] NO	
		[] SI quali:
Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni:	[] NO	
DATA _____		
Il Veterinario Ufficiale		Firma per presa visione: Il Titolare/legale rappresentante dello stabilimento o suo delegato
_____		_____

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE IMPRESE DI MACELLAZIONE "MACELLO DI UNGULATI DOMESTICI"

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente
 Locale per la sicurezza alimentare _____ si
 è/sono recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Sede Legale: _____			
Sede Operativa Attività:			Numero Riconoscimento
Telefono _____ Fax _____			
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato	<input type="checkbox"/> controllo non programmato	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita
	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA	
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione	<input type="checkbox"/> Audit	<input type="checkbox"/> Verifica
	<input type="checkbox"/> Altro:		
Obiettivo del controllo ufficiale Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i.		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i.,		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i.		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009		
	<input type="checkbox"/> Altro:		
Responsabile Autocontrollo:			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se sì quale _____			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

	Qualifica _____
	Qualifica _____

1. RICONOSCIMENTO

Atto di Riconoscimento /Planimetria	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali
Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera		

2. STRUTTURA

Condizioni edilizie e strutturali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
2.1 Requisiti generali		Evidenze "on site"
Le aree esterne sono: ➢ realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, ➢ le pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni.		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di solida costruzione ➤ in buono stato di manutenzione ➤ consentono una corretta esecuzione delle operazioni di pulizia e sanificazione 	
<p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di dimensioni sufficienti a garantire l'attività legata alla produzione ed evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto ➤ dotati di sufficiente spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene ➤ atti ad evitare adulterazione o condizioni igieniche non idonee ➤ strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione ➤ dotati di porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, al fine di evitare ad esempio il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura. 	
<p>i servizi igienici sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ progettati, ubicati in modo da essere facilmente accessibili dal personale e tali da prevenire aspetti di pericolo per le produzioni ➤ separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato ➤ dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso 	
<p>Le pareti, i pavimenti e i soffitti, le strutture sopraelevate, le porte, le finestre e le altre aperture verso l'esterno sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili ➤ privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture ➤ realizzati in modo tale che la vernice o l'intonaco, si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti ➤ privi di infiltrazioni ➤ privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature ➤ realizzati in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi 	
<p>I pavimenti, sifoni e griglie sono realizzati in modo tale da evitare il ristagno di liquidi</p>	
<p>I locali o le aree di lavorazione nei quali viene processato, manipolato e conservato il prodotto edibile sono separati e distinti dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali viene processato, manipolato e conservato il prodotto non edibile in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee</p>	
<p>I contenitori dei rifiuti sono in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile e mantenuti in buone condizioni igieniche</p>	
<p>nei locali di deposito e nei frigoriferi i contenitori per prodotti inedibili ed edibili sono mantenuti separati</p>	
<p>L'intensità e qualità dell'illuminazione sia naturale che artificiale permettono di effettuare le attività in condizioni di sicurezza ed igiene</p>	
<p>la ventilazione :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ evita la presenza di odori sgradevoli e vapori che possono adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato ➤ previene la formazione di condensa ➤ impedisce la contaminazione del prodotto nelle aree dove il prodotto viene processato, manipolato o conservato 	
<p>L'OSA ha definito :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ la progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto idrico in modo da prevenire aspetti di pericolo per le produzioni ➤ la collocazione dei punti di erogazione dell'acqua al fine di fornire un'adeguata quantità della stessa ➤ la collocazione di punti per il lavaggio delle mani dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone ,e sistema igienico di asciugatura. 	
<p>Il sistema di smaltimento dei reflui è realizzato in modo tale da convogliare fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi prevenendo aspetti di pericolo per le produzioni</p>	
<p>2.2 Requisiti speciali per le stalle di sosta e i recinti</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Le stalle di sosta od i recinti di attesa :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sono presenti e sufficientemente capienti e ripartiti rispetto al numero, alla specie, all'età degli animali 	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> ➤ sono muniti di tettoia e proteggono gli animali in caso di maltempo ➤ sono facili da pulire e disinfettare ➤ sono dotate di dispositivi per abbeverare e se necessario alimentare gli animali ➤ sono dotati di un sistema per l'evacuazione delle acque reflue ➤ il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione è strutturato in modo da ridurre al minimo la possibilità di ingresso di insetti 	
La disposizione delle stalle di sosta e dei recinti consente di eseguire correttamente l'identificazione degli animali e l'ispezione ante mortem (se necessario deve essere disponibile l'attrezzatura per il contenimento)	
L'illuminazione consente di eseguire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza (se necessario deve essere disponibile l'illuminazione artificiale)	
E' presente una stalla di sosta o un recinto, chiudibile a chiave, per la stabulazione degli animali sospetti o malati separato dagli altri e dotato di sistema autonomo di drenaggio dei reflui; (a meno che l'autorità competente consideri superflua tale struttura)	
2.3 Requisiti speciali per i locali di macellazione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<p>Il macello, per evitare la contaminazione delle carni, è dotato di locali o di settori per l'esecuzione separata nel tempo e/o nello spazio delle seguenti operazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Stordimento e dissanguamento ➤ Scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura dei suini; ➤ Eviscerazione e successiva toelettatura; ➤ Manipolazione budella e tripe pulite (questo locale può non essere presente se le operazioni di svuotamento e pulizia degli stomaci avvengono in tempi differiti alla macellazione) ➤ Preparazione e pulizia di altre frattaglie (corate) ed in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata in linea di macellazione; ➤ Imballaggio frattaglie; ➤ Spedizione delle carni 	
<p>Il macello è dotato di :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Locali refrigerati per il magazzinaggio delle carni ➤ Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per la conservazione delle carni refrigerate in osservazione ➤ Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per le carni dichiarate inidonee al consumo umano ➤ Locale o adeguata struttura chiudibile ad uso esclusivo del servizio veterinario. ➤ Locale o reparto per il deposito del contenuto intestinale, se questi viene depositato al macello ➤ Spazio separato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e disinfezione mezzi di trasporto per il bestiame (se necessario) 	
<p>Per le macellazioni degli animali malati o sospetti Il macello è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ specifico locale o struttura, chiudibile a chiave (la presenza di queste strutture non è necessaria se tale macellazione avviene in altri stabilimenti a tal fine autorizzati o se viene effettuata alla fine del normale periodo di macellazione) 	
<p>Nei macelli e nei locali in cui vengono rimossi MSR, in sede di trattamento delle acque reflue, è garantito:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ un processo di pretrattamento per trattenere e raccogliere i materiali di origine animale come fase iniziale del trattamento delle acque reflue ➤ una attrezzatura munita di sifoni intercettatori o vagli di scolo con aperture o maglie di non oltre 6 mm nell'estremità a valle del processo oppure di sistemi equivalenti che consentono il passaggio delle sole particelle solide presenti nelle acque reflue che non superino i 6 mm. 	

3 . ATTREZZATURE

Idoneità attrezzature e macchinari	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
3.1 Requisiti generali	Evidenze	
<p>Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti ➤ costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione ➤ realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento ➤ installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti 		
3.2 Requisiti speciali per le linee di macellazione		
<p>le linee di macellazione, per evitare contaminazioni crociate, sono costruite in maniera tale da:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ consentire il costante avanzamento delle operazioni di macellazione ➤ mantenere la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>mediante una distanza delle postazioni operative adeguata al ritmo di macellazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ garantire che nella progressione del processo di macellazione non vi siano contatti tra carcasse, e tra carni ed attrezzature, porte, pareti e pavimenti 	
<p>Sono presenti dispositivi per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni dotati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di acqua a $T > 82^{\circ}\text{C}$,con un sistema di ricambio continuo o periodico per evitare il ristagno di residui e che copra la base dell'impugnatura dei coltelli o di altri utensili. ➤ o di un sistema alternativo con effetto equivalente al precedente 	
<p>I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sono collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro ➤ sono dotati di rubinetti non azionabili a mano o a braccio ➤ sono dotati di acqua calda e fredda o miscelata ➤ i rubinetti sono tali da evitare gli spruzzi che possono contaminare le carni 	

4 . MANUTENZIONE

Manutenzione Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>il programma prerequisite è presente prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'inventario aggiornato dei principali impianti ed attrezzature ➤ la programmazione della manutenzione ordinaria delle aree esterne, delle strutture,dei servizi, degli impianti , delle attrezzature e dei mezzi di trasporto ➤ la taratura e la calibrazione degli strumenti di misura (termometri, bilance, phametri, manometri) ➤ l'adozione di interventi di manutenzione straordinaria quando necessari ➤ le azioni preventive da attuare al fine di impedire possibili contaminazioni dirette od indirette degli alimenti durante le operazioni di manutenzione ➤ la documentazione degli interventi di taratura e le registrazioni degli interventi di manutenzione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Manutenzione Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne.</p>						

5 . PULIZIA E SANIFICAZIONE

Pulizia e sanificazione Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>Il programma prerequisite di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze ➤ Pulizia e sanificazione preoperativa/operativa superfici a contatto* L'individuazione dei responsabili della esecuzione delle operazioni di sanificazione ➤ il responsabile del controllo della avvenuta sanificazione ➤ l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne gli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>manutenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo ➤ le modalità di pulizia e disinfezione ➤ la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione ➤ le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate ➤ le modalità della verifica ed i limiti di accettabilità ➤ la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche ➤ un piano per gli interventi straordinari di sanificazione ➤ la formazione del personale implicato nelle operazioni di pulizia, di sanificazione e controllo delle stesse <p>(*valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>			
Pulizia e sanificazione Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Requisiti		Evidenze "on site"	
<p>Il sopralluogo ha evidenziato che vi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ condizioni igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale ➤ registrazione e documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate correttamente aggiornata ed archiviata 			
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA			
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
<p>Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse</p>			
<p>Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto - frequenze e limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate - modalità della verifica - documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche - piano per gli interventi straordinari di sanificazione 			
<p>Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo - le frequenze e i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 			

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma	
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 	

6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

Igiene del personale e delle lavorazioni Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
6.1 Requisiti generali	Evidenze documentali	
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla corretta gestione e controllo :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ dell'idoneità sanitaria del personale ➤ dell'igiene del personale e delle lavorazioni 		
<p>Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di controllo periodico interno sulla idoneità sanitaria del personale ➤ che il personale affetto da condizioni sanitarie che possa determinare contaminazione diretta od indiretta del prodotto non deve essere presente nelle aree di lavorazione ➤ che il personale è stato formato ed informato sul fatto che deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi ,precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare ➤ le modalità di riammissione al lavoro del personale dopo malattie infettive ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma 		
6.2 Requisiti speciali per le linee di macellazione		
<p>Il programma relativo all'igiene della macellazione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che per garantire lo stato di pulizia degli animali destinati alla macellazione siano predisposti controlli sugli animali all'arrivo e siano previste azioni correttive in caso di non conformità ➤ che siano previsti controlli per evitare la presenza di contaminazione fecale visibile sulle carcasse ed azioni correttive in caso di non conformità 		
<p>Il medesimo programma relativo all'igiene della macellazione prevede inoltre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che le operazioni successive all'abbattimento dell'animale siano conseguenti, senza alcuna interruzione ➤ che la trachea e l'esofago rimangano intatti durante il dissanguamento (salvo la macellazione con rito religioso) ➤ che siano evitati tutti i contatti tra pelle e carne per evitare eventuali contaminazioni ➤ che sia evitata la contaminazione della carcasse con latte o colostro ➤ che sia evitata la fuoriuscita di contenuto del tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione ➤ che sia 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. ➤ che sia evitata la contaminazione della carcassa con testa e zampe ➤ che i suini , se non sono scuoiati, siano immediatamente privati dalle setole ➤ che per i suini sia ridotto al minimo il rischio di contaminazione della carcassa con l'acqua di scottatura e le carcasse siano lavate con acqua potabile ➤ che le carcasse non entrino in contatto tra loro sino al completamento della visita post mortem ; ➤ che le carcasse non entrino in contatto con visceri, frattaglie, pavimenti, pareti o strutture ➤ che le carni dichiarate non idonee al consumo e le carcasse in osservazione non entrino in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo, e siano rimosse il più rapidamente possibile 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Gli animali di specie diverse se macellati nella stesso stabilimento sono manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche</p>	
<p>L'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ effettua ricerche per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 del Reg. 2073/2005/CE (si applicano alle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento) quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche ➤ utilizza i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici 	
<p>6.3 Requisiti speciali inerenti l'igiene dell'asportazione della colonna vertebrale e la gestione del MSR per Bovini Ovini Caprini</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Nel caso specifico di macelli per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che prevede relativamente al personale ed ai materiali impiegati :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione di un responsabile per la gestione dei MSR ➤ l'adozione di dispositivi per la protezione individuale (DPI) ed istruzioni operative per operatori addetti alla rimozione degli MSR ➤ il controllo sull'effettivo utilizzo dei DPI da parte del personale addetto ➤ la chiara identificazione e l'utilizzo esclusivo degli utensili e degli strumenti che vengono a contatto con MSR ➤ la decontaminazione dei contenitori e delle attrezzature venute in contatto con il MSR con uno dei disinfettanti indicati come efficaci dal CEA di Torino : (ipoclorito di sodio in soluzione al 2% di cloro attivo per 1 ora ;oppure autoclave in idrossido di sodio 2 molare a 121°C per 30 minuti; oppure autoclave in idrossido di sodio 1N a 132°C per 1 ora; oppure autoclavaggio a 132°C per due cicli consecutivi di 1 ora ciascuno) 	
<p>Nel caso specifico di macelli per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che relativamente alle modalità di macellazione e manipolazione delle parti dell'animale macellato prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che gli animali non produttori di MSR siano macellati separatamente od all'inizio della seduta di macellazione .In caso contrario, le carcasse degli animali macellati successivamente restino in vincolo fino al responso favorevole del test ove richiesto ➤ che nei casi in cui non siano macellati all'inizio della seduta, sia effettuata una decontaminazione di locali ed attrezzature, prima di riprendere l'attività ➤ che per lo stordimento dei vitelli < 12 mesi sia utilizzata una pistola a proiettile captivo differente o In alternativa, il proiettile captivo sia accuratamente disinfettato prima di procedere all'abbattimento dei vitelli ➤ che sia evitata l'apertura della scatola cranica ➤ che le operazioni di asportazione delle porzioni muscolari della testa dei bovini,produttori di MSR avvengano in un locale o spazio apposito ➤ che nel caso di teste di bovini di età > ai 12 mesi rimosse dalla guidovia o dai ganci ai fini dell'asportazione delle porzioni muscolari vengano sigillati i fori frontali ed occipitale con un tappo impermeabile ed inamovibile ➤ che siano escluse dalle operazioni di asportazione delle porzioni muscolari le teste i cui occhi sono stati danneggiati ➤ che in caso di invio di teste contenenti MSR sotto vincolo sanitario ad un laboratorio di sezionamento, esista uno stoccaggio refrigerato e separato e le stesse siano collocate su una rastrelliera ➤ che la divisione in mezzene eviti la contaminazione della carcassa con il tessuto spinale ➤ che in caso di utilizzo di sega a nastro, sia ridotta al minimo la nebulizzazione dell'acqua di raffreddamento della lama ➤ che il midollo spinale e il restante MSR sia rimosso al momento della macellazione ➤ che la lingua dei bovini di ogni età sia prelevata tramite una resezione trasversale anteriore al processo linguale dello ioide ad eccezione della lingua dei bovini originari di Stati membri con un rischio di BSE trascurabile. ➤ che le carcasse di bovini ed ovicapri di età superiore a 12 mesi depositate nelle celle frigorifere non presentino residui di midollo spinale ➤ che tutte le parti degli animali sottoposti a prelievo siano poste in vincolo fino all'esito favorevole, oppure inviate alla distruzione come MSR 	
<p>Nel caso specifico di macelli per bovini, ove si macellino animali provenienti da paesi a rischio controllato o indeterminato, è presente un programma prerequisito che relativamente alla asportazione della colonna vertebrale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che sia presente una cella separata o una zona distinta per depositare separatamente le carni che contengono parti di colonna vertebrale di bovini di età > ai 30 mesi in modo da escludere contatti con altre carni ➤ che l'operazione di rimozione della colonna vertebrale sia effettuata in un locale separato o in un settore adibito esclusivamente a tale uso e che nelle vicinanze siano presenti un lavabo e sterilizzatore ➤ che l'operazione di rimozione della colonna vertebrale elimini integralmente la sezione di emicolumna senza effettuare tagli trasversali negli spazi intervertebrali, sui corpi vertebrali e senza lasciare in situ porzioni residue, gangli spinali e midollo spinale inclusi (ad eccezione delle vertebre caudali e delle apofisi spinali e traverse delle vertebre cervicali toraciche e lombari, della cresta sacrale mediana e delle ali del sacro) 	<p>;</p>
<p>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che per le carni e le frattaglie in vincolo prevede:</p>	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Che non siano sottoposte a bollatura sanitaria ➤ Che siano conservate in celle o zone separate da quelle in cui sono presenti carni destinate al consumo umano ➤ Che siano rintracciabili e riconducibili al capo di origine ➤ Che siano contrassegnate da cartellini riportanti: data di macellazione, numero di marca auricolare, numero progressivo di macellazione 						
<p>Nel caso specifico di macelli per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che relativamente alla gestione degli MSR prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'esistenza di un sistema di raccolta di residui di MSR per lo scarico dell'acqua di raffreddamento della sega a nastro il cui tubo sia raccordato con una vasca di raccolta la raccolta ed il successivo smaltimento con il restante MSR della segatura d'ossa residuata dal sezionamento della colonna vertebrale ➤ la colorazione dell'MSR al momento della rimozione o comunque entro il termine della seduta di macellazione o di spolpo e prima dello stoccaggio ➤ che l'MSR eventualmente stoccato sia tutto colorato a strati in modo evidente ➤ che l'MSR sia raccolto in contenitori o cassoni identificati mediante una targhetta recante la dicitura "MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO-CATEGORIA 1" e dove sia stata apposta una striscia rossa inamovibile, alta almeno 15 cm., trasversalmente sul lato lungo degli stessi ➤ che l'MSR sia immagazzinato separatamente dal materiale di Categoria 3, nonché dalle carni destinate al consumo ➤ che sia presente e correttamente compilato l'obbligatorio specifico registro di carico e scarico vidimato dal Servizio Veterinario previsto dal Reg. CE/1069/2009. ➤ che siano presenti ed archiviati i documenti di trasporto previsti dal Reg. CE/1069/2009, compilati a cura del trasportatore ➤ che le copie dei documenti di trasporto di Categoria 1 comprendenti anche SRM ritornano entro 7 giorni, con la dichiarazione di ricezione 						
<p>Igiene del personale e delle lavorazioni gestione</p>		<p>Giudizio Complessivo</p>		<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Requisiti</p>		<p>Evidenze "on site"</p>				
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonei e corrispondenti a quanto dichiarato dall'OSA. Le modalità di conservazione e controllo della documentazione sono rispondenti alla vigente normativa e corrispondono al piano di autocontrollo.</p>						

7. FORMAZIONE					
<p>Formazione del personale</p>		<p>Giudizio Complessivo</p>		<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	
<p>7.1 Requisiti</p>		<p>Evidenze documentali</p>			
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ della formazione sostitutiva del libretto sanitario ➤ della formazione aziendale 					
<p>L'OSA da evidenza dell'esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Raccolta degli attestati di formazione ➤ Gestione del relativo scadenziario 					
<p>Il programma della formazione aziendale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma ➤ l'individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno ➤ il materiale formativo predisposto ed utilizzato ➤ la pianificazione della formazione permanente tecnico-sanitaria ➤ la formazione differenziata per le specifiche mansioni ➤ la formazione specifica per il personale di nuova assunzione o avventizio ➤ la formazione specifica, del personale dipendente da imprese esterne ➤ le modalità di verifica dell'efficacia del programma ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa all'attuazione del piano 					
<p>I contenuti del piano di formazione comprendono almeno :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l' Igiene del personale e delle attrezzature ➤ le procedure aziendali correlate all'autocontrollo ➤ apposite istruzioni operative per l'esecuzione igienica delle attività svolte nelle specifiche postazioni della catena di macellazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 					

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

8 . INFESTANTI						
lotta agli infestanti e animali indesiderati Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ identificazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento delle procedure e la verifica nel caso di operazioni non direttamente effettuate dalla ditta ➤ azioni preventive adottate e protocollo riassuntivo di lotta agli infestanti comprensivo di un programma di monitoraggio sulla loro presenza ➤ identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) ➤ frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni ➤ le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) ➤ contratto con ditta specializzata (nel caso in cui le operazioni non vengano effettuate direttamente dall'azienda) ➤ scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati ➤ evidenza di una rivalutazione periodica dei risultati dei trattamenti e delle eventuali azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli (esempio spostamento e/o sostituzione delle esche, cambiamento dei prodotti impiegati) ➤ definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità ➤ schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici 						
lotta infestanti e animali indesiderati Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<ul style="list-style-type: none"> - Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti - La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti - La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne garantiscono: <ul style="list-style-type: none"> ➤ assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti ➤ isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni ➤ presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l' ingresso di infestanti ➤ installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre ➤ le finestre prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti sono mantenute chiuse ➤ le porte esterne si chiudono in modo aderente allo stipite e al pavimento ➤ assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale ➤ il taglio periodico della vegetazione spontanea ➤ chiusura di fogne a cielo aperto 						

9. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE/Rifiuti/EMISSIONI						
Sottoprodotti di OA , rifiuti ed emissioni Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ degli scarichi e delle emissioni ➤ dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal REG. 1069/2009 						
<p>Il programma per la gestione degli scarichi prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il possesso ed il mantenimento della autorizzazione ➤ la manutenzione del sistema di raccolta e smaltimento dei reflui ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Il programma per la gestione delle emissioni in atmosfera prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il possesso ed il mantenimento della autorizzazione quando necessario ➤ la manutenzione del sistema di trattamento delle emissioni ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
<p>Il programma per la gestione dei sottoprodotti di origine animale prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma ➤ le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per tipologie di scarto ➤ le modalità di identificazione dei contenitori dei sottoprodotti ➤ modalità di stoccaggio dei sottoprodotti tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali ➤ che i contenitori dei sottoprodotti di origine animale siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio ➤ le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati ➤ la frequenza di allontanamento dei sottoprodotti dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento ➤ nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti ➤ le registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Sottoprodotti di OA , rifiuti ed emissioni Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<p>I sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, sottoprodotti di origine animale ed eventuali emissioni in atmosfera è igienicamente idonea ed in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> -non si rileva accumulo di sottoprodotti di origine animale, rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito e lavorazione -il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette delle carni -sono presenti le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei rifiuti, dei sottoprodotti e del MSR, secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento -i contenitori utilizzati per i sottoprodotti di O.A.ed il MSR risultano: •adeguatamente identificati e facilmente distinguibili •a tenuta e chiudibili • stoccati adeguatamente 						

10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Approvvigionamento idrico Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>Il programma prerequisite è presente e comprende gli aspetti relativi alla gestione :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dell'acqua utilizzata all'interno degli stabilimenti di produzione alimenti che deve essere potabile ➤ Dell'acqua destinata ad altri usi che può essere non potabile (produzione di vapore ,lotta antincendio, raffreddamento di impianti frigoriferi). 						
<p>Il programma prevede che :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ le condutture dell' acqua non potabile vengano chiaramente separate e segnalate rispetto alle condutture di acqua potabile 						
<p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma ➤ la planimetria stabilimento con indicazione dei punti di erogazione e numerazione degli stessi ➤ in caso di presenza di impianto di potabilizzazione mediante clorazione: la documentazione tecnica relativa allo stesso, la procedura scritta per il controllo del suo funzionamento, la registrazione dei controlli effettuati (con particolare riferimento alla rilevazione del cloro residuo ed alla funzionalità degli allarmi per gli impianti automatici) ➤ la pianificazione dei controlli analitici ➤ la definizione dei limiti di accettabilità ➤ i provvedimenti da attuare quando questi non vengano rispettati ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

➤ la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate						
Approvvigionamento idrico Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
I sopralluogo ha permesso di verificare che : <ul style="list-style-type: none"> ➤ le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate ➤ gli eventuali impianti sono correttamente gestiti ➤ è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli ➤ è presente la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate ➤ l'OSA rispetta le frequenze di controllo previste dalla Tabella B1 del D.Lgs 02.02.01 n° 31 in relazione alle diverse fonti dell'approvvigionamento idrico (acquedotto pubblico, pozzo privato, acque superficiali) ed alla gestione della rete interna (cisterne di accumulo, autoclavi, addolcitori, cloratori, deferizzatori, filtri) 						

11. INTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

Rintracciabilità / Ritiro /Richiamo Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
Il programma prerequisito è presente e prevede sistemi e procedure che consentono: <ul style="list-style-type: none"> ➤ di collegare gli animali in entrata con le carni in uscita. A tal fine l'OSA mantiene un aggiornamento giornaliero del sistema di registrazione, con l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze. ➤ l'individuazione delle imprese a cui sono stati forniti prodotti ➤ Il ritiro/richiamo dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare 						
il programma per la rintracciabilità degli alimenti prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'anagrafe periodicamente aggiornata dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori ➤ i recapiti dell'Ausl competente per territorio ➤ le modalità per l'individuazione dei fornitori e dei clienti ➤ un sistema di etichettatura/identificazione degli alimenti (lotti) efficace ai fini della rintracciabilità in caso di ritiro/richiamo ➤ le modalità di attivazione comunicazione alle parti interessate del ritiro/richiamo comprese le Autorità Sanitarie competenti ➤ le modalità di gestione dei prodotti sottoposti a ritiro/richiamo ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto ➤ le verifiche periodiche sull'efficacia del sistema ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Rintracciabilità / Ritiro /Richiamo Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
Il sopralluogo evidenzia che: <ul style="list-style-type: none"> -la gestione della rintracciabilità è conforme alle norme - i documenti necessari sono adeguatamente conservati - è possibile dimostrare la regolare provenienza delle carni in ogni fase della commercializzazione 						

12. TEMPERATURE

Temperature Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
12.1 Requisiti generali Temperature		Evidenze documentali				
Qualora la temperatura rappresenti un punto critico di controllo, la sua gestione deve soddisfare i principi del sistema HACCP .						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

il programma prerequisite per le temperature è presente prevede: <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'individuazioni delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trasporto) ➤ la definizione dei limiti di temperatura ➤ l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura ➤ le modalità di rilevamento e registrazione ➤ le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto 						
qualora la registrazione delle temperature consista in rilevazioni intermittenti, l'intervallo tra una registrazione e l'altra garantisce la possibilità di intervenire in tempo utile con le misure correttive previste						
12.2. Requisiti speciali Temperature		SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Nel macello, l'ispezione post mortem è immediatamente seguita da una fase di raffreddamento per assicurare il raggiungimento di una temperatura di conservazione non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni .						
La carne raggiunge la temperatura prevista prima del trasporto e resta a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche a temperature superiori, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che: <ul style="list-style-type: none"> ➤ tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente da un determinato stabilimento a un altro; ➤ 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 e tale trasporto sia giustificato da motivi tecnologici. ➤ il trasporto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini e suini può cominciare prima che sia raggiunta la temperatura di cui al punto 1, purché siano soddisfatte tutte le condizioni riportate dal Reg. 853/2004, allegato III Sez.I Cap.VII. 						
Temperature Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
Il sopralluogo evidenzia modalità di stoccaggio igienicamente idonee ad impedire la contaminazione diretta e indiretta delle carni ed a mantenere la catena del freddo						

13. TRASPORTO						
Trasporto Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
il programma prerequisite gestione del trasporto è presente e prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura ➤ che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari. ➤ che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a separare in maniera efficace i vari prodotti ➤ che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione ➤ che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ che siano definiti i requisiti di trasporto e le modalità di controllo per gli autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività 						
trasporto gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>				
Requisiti		Evidenze				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa	
--	--

14. MATERIE PRIME/INFORMAZIONI CATI NA ALIMENTARE

Animali in arrivo/ICA Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
14.1 Requisiti speciali		Evidenze documentali				
<p>E' presente una procedura per il controllo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ degli animali in arrivo che devono essere scortati da valida documentazione di scorta e devono essere correttamente identificati ➤ della corretta distruzione dei marchi auricolari (preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati ➤ Le azioni correttive in caso di non conformità 						
<p>E' presente un programma prerequisito che prevede che l'OSA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ non accetta animali privi delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare e che tali informazioni pervengano almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali (tranne nelle circostanze di cui al REG 853/2004 punto 7 dell'ALLEGATO II, SEZ. III, ovvero se il Veterinario Ufficiale lo permette) ➤ valuta le informazioni pertinenti e controlla i passaporti ed altri documenti di provenienza degli animali destinati alla macellazione ➤ valuta la corrispondenza con i marchi auricolari degli animali stessi per assicurarne la corretta identificazione ➤ notifica immediatamente al veterinario ufficiale gli animali pervenuti privi delle informazioni sulla catena alimentare e qualsiasi informazione che comporti problemi di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem ➤ non dispone la macellazione di tali animali fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi 						
Animali in arrivo/ICA Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<p>Il sopralluogo ha permesso di verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il controlli relativi agli animali in arrivo vengono eseguiti secondo le norme e secondo quanto stabilito dall'OSA ➤ Le informazioni sulla catena alimentare sono comunicate in modo coerente ed efficiente dall'operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello ➤ Il piano di campionamento delle carcasce viene attuato secondo i criteri stabiliti dal REG. 2073/2005. 						

15. PRODOTTO FINITO/ ETICHETTATURA /BOLLATURA SANITARIA

Prodotto finito/ Etichettatura/Bollatura sanitaria Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>L'OSA applica l'etichettatura delle carni mediante l'indicazione delle informazioni obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. ➤ il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali ➤ lo Stato membro o Paese terzo di nascita ➤ gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso 						
<p>L'etichetta è apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione</p>						
<p>qualora sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasce o le parti di carcasce dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1760/2000 mediante una striscia rossa chiaramente visibile</p>						
<p>se del caso, al documento commerciale riguardante le partite di carne sono aggiunte informazioni specifiche sul numero di carcasce o parti di carcasce bovine per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale</p>						
<p>L'OSA mantiene un aggiornamento giornaliero del sistema di registrazione, con l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasce e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze (vedi paragrafo sulla tracciabilità,</p>						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

rintracciabilità)						
<p>L'azienda di macellazione, a seguito di preventiva autorizzazione del veterinario ufficiale, ha predisposto una procedura documentata per la gestione della bollatura sanitaria che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di gestione del bollo sanitario ➤ che il bollo sanitario apposto sia leggibile, indelebile, ➤ che il bollo sanitario impiegato risulti delle dimensioni e completo degli elementi previsti dal regolamento comunitari (codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale) ➤ che l'immissione sul mercato di carni avvenga solo quando esse risultano contrassegnate da un bollo sanitario apposto secondo le modalità previste dai regolamenti ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Prodotto finito/ Etichettatura /Bollatura sanitaria Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale.						

16. HACCP						
Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario.</p> <p>Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP -In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. - L'OSA, ha predisposto e attua un piano di campionamento delle carcasse che prevede almeno l'esecuzione dei controlli di igiene del processo stabiliti dal REG. 2073/2005. Tale procedura, in caso di esiti sfavorevoli dei controlli per i criteri di igiene del processo prevede che: <ul style="list-style-type: none"> ➤ in caso di esito sfavorevole per salmonella spp, si procede alla rivalutazione delle procedure di autocontrollo relative all'approvvigionamento degli animali ➤ in caso di ripetuto esito sfavorevole per salmonella spp, si procede all'identificazione delle partite degli animali risultati positivi e si comunica all'allevatore la positività richiedendo l'attuazione delle opportune misure di gestione dell'infezione in allevamento ➤ in caso di esito sfavorevole per Colonie aerobiche ed Enterobatteriacee, si procede alla revisione dei controlli del processo produttivo, con particolare riferimento all'intensificazione dei controlli sullo stato di pulizia degli animali in arrivo -Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio 						
Gestione		SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Monitoraggio Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: <ul style="list-style-type: none"> - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione 						

Continua evidenze

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
"SEZIONAMENTO CARNI DI UNGULATI DOMESTICI"

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente Locale per la
sicurezza alimentare _____ si è/sono recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Attività sottoposta a controllo	Tipologia: Settore:		
Sede Operativa Attività: Telefono _____ Fax _____		Numero Riconoscimento	
Sede Legale Attività: Telefono _____ Fax _____			
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato <input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> controllo non programmato <input type="checkbox"/> su richiesta OSA	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione	<input type="checkbox"/> Audit	<input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Altro:
Obiettivo del controllo ufficiale	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02 <input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i., <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009		
Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> Altro:		
Responsabile Autocontrollo:			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se sì quale _____			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____

1. RICONOSCIMENTO

NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera 		

2. STRUTTURA

CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
--	---------------------------------	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

2.1 Requisiti generali	Evidenze
AREE ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, - pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. 	
EDIFICI <ul style="list-style-type: none"> - inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - porte, passaggi corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, - locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto, - I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee, - Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili sono mantenuti separati. 	
PAVIMENTI, PARETI E SOFFITTI <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità, - pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, - pareti, pavimenti, soffitti, porte, finestre e altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali, - pareti, pavimenti e soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti - pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture, - vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti, - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati, - soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature, - finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto). 	
ILLUMINAZIONE <p>L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 	
VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato, - è in grado di prevenire la formazione di condensa. 	
IMPIANTO IDRICO <ul style="list-style-type: none"> - progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa. 	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

SMALTIMENTO REFLUI: <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, - Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo. 	
SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono: <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente e di dimensioni adeguate - convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia; - separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato - dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso; - I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche 	
2.2 Requisiti speciali per i laboratori di sezionamento	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
	Evidenze
<p>L'OSA garantisce che il laboratorio di sezionamento che tratta carni di ungulati domestici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sia costruito in modo tale da evitare la contaminazione delle carni, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni; o b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione; - disponga 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; - disponga di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo V della Sez. I del cap.III del Reg. 853/2004; - disponga di lavabi muniti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione, destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette; - disponga 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. 	

3. ATTREZZATURE E MACCHINARI

ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze
<p>Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, - costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento, - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti. 	

4. MANUTENZIONE

MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
---------------------------------	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Requisiti	Evidenze	
<p>- L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti.</p> <p>L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione del responsabile della manutenzione inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento, - programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria, - registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura. 		
MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aree esterne allo stabilimento; - strutture (esterne ed interne); - servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); - impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); - attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.); - mezzi di trasporto ; - strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura 		
5. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze - Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto* - Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto <p>Il programma specifica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.) <p>(* valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>		
Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,)		
Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato		
Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale		
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse		
Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto - limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità -documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate <ul style="list-style-type: none"> - modalità della verifica -documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche <ul style="list-style-type: none"> - piano per gli interventi straordinari di sanificazione 		
Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo le frequenze <ul style="list-style-type: none"> - i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 		
Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
6.1 Requisiti generali	Evidenze	
<p>Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione - eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma - la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale 		
<p>Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale - la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche) - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna) 		
6.2 Requisiti speciali per laboratori di sezionamento ungulati domestici	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Nei macelli le carcasse di ungulati domestici possono essere sezionate in mezzene o in quarti, e le mezzene in non più di tre pezzi. Le successive operazioni di sezionamento e di disosso devono essere effettuate presso un laboratorio di sezionamento. - Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare quanto segue: <ul style="list-style-type: none"> a) le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità; b) durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni sono mantenute alle temperature previste (vedi verifica temperature) c) 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. -Tuttavia le carni possono essere disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura di legge se si tratta di specifici prodotti e se l'autorità competente lo autorizza. - Le carni possono essere inoltre disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura di legge, se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione. In questo caso le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento. Non appena sezionate e, ove opportuno imballate, le carni devono essere refrigerate alla temperatura di legge. 		
6.3 requisiti speciali inerenti l'igiene dell'asportazione della colonna vertebrale e la gestione del MSR per i Bovini Ovis Caprini	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
	Evidenze	
<p>Nel caso specifico di laboratori di sezionamento per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che prevede relativamente al personale ed ai materiali impiegati :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l' individuazione di un responsabile per la gestione dei MSR ➤ l'adozione di dispositivi per la protezione individuale (DPI) ed istruzioni operative per 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>operatori addetti alla rimozione degli MSR</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ il controllo sull'effettivo utilizzo dei DPI da parte del personale addetto ➤ la chiara identificazione e l'utilizzo esclusivo degli utensili e degli strumenti che vengono a contatto con MSR ➤ la decontaminazione dei contenitori e delle attrezzature venute in contatto con il MSR con uno dei disinfettanti indicati come efficaci dal CEA di Torino : <p>(ipoclorito di sodio in soluzione al 2% di cloro attivo per 1 ora ;oppure autoclave in idrossido di sodio 2 molare a 121°C per 30 minuti; oppure autoclave in idrossido di sodio 1N a 132°C per 1 ora; oppure autoclavaggio a 132°C per due cicli consecutivi di 1 ora ciascuno)</p>	
<p>Nel caso specifico di laboratori di sezionamento autorizzata alla raccolta della carne della testa da bovini è presente un programma prerequisito che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le teste destinate al trasporto verso il laboratorio di sezionamento sono collocate su una rastrelliera durante il periodo d'immagazzinamento e il trasporto dal macello al laboratorio di sezionamento; b) il foro frontale risultante dall'abbattimento con pistola e il foro occipitale sono debitamente sigillati con un tappo impermeabile e inamovibile prima del trasferimento dalla guidovia o dai ganci alla rastrelliera; c) le teste che non sono state debitamente sigillate in conformità della lettera b), i cui occhi sono stati danneggiati o sono andati perduti subito prima o dopo la macellazione, o che hanno subito danni tali da rendere possibile la contaminazione della carne della testa da parte di tessuti del sistema nervoso centrale sono escluse dal trasporto al laboratorio di sezionamento specificamente autorizzato; d) s'istituisce un programma di campionamento del macello che si avvalga di un adeguato test di laboratorio per l'analisi del tessuto del sistema nervoso centrale, al fine di verificare la corretta applicazione delle misure intese a ridurre la contaminazione; e) la raccolta della carne della testa avviene in conformità del sistema di controllo, riconosciuto dall'autorità competente, per prevenire la possibile contaminazione della carne della testa. Il sistema prevede almeno quanto segue: <ul style="list-style-type: none"> i) tutte le teste sono sottoposte a un'ispezione oculare per verificare che non vi siano segni di contaminazione o di danneggiamento e per accertarsi che siano state debitamente sigillate prima dell'inizio della procedura di raccolta della carne; ii) non si raccoglie la carne dalle teste che non sono state debitamente sigillate, i cui occhi sono stati danneggiati, o che hanno subito danni tali da rendere possibile la contaminazione della carne della testa da tessuti del sistema nervoso centrale. Inoltre, non si procede alla raccolta della carne da nessun'altra testa che si ritiene possa essere stata da esse contaminata; iii) fatte salve le norme generali in materia d'igiene, si stabiliscono criteri di lavoro specifici per prevenire la contaminazione della carne della testa durante il trasporto e la raccolta, in particolare nel caso in cui il sigillo sia perso o gli occhi vengano danneggiati durante il processo; f) s'istituisce un programma di campionamento dell'impianto di sezionamento che si avvalga di un adeguato test di laboratorio per l'analisi del tessuto del sistema nervoso centrale, al fine di verificare la corretta applicazione delle misure intese a limitare la contaminazione. 	
<p>Nel caso specifico di laboratori di sezionamento per bovini, ove si lavorino carni di animali provenienti da paesi a rischio controllato o indeterminato, è presente un programma prerequisito che relativamente alla asportazione della colonna vertebrale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che sia presente una cella separata o una zona distinta per depositare separatamente le carni che contengono parti di colonna vertebrale di bovini di età > ai 30 mesi in modo da escludere contatti con altre carni ➤ che l'operazione di rimozione della colonna vertebrale sia effettuata in un locale separato o in un settore adibito esclusivamente a tale uso e che nelle vicinanze siano presenti un lavabo e sterilizzatore ➤ che l'operazione di rimozione della colonna vertebrale elimini integralmente la sezione di emicolonna senza effettuare tagli trasversali negli spazi intervertebrali, sui corpi vertebrali e senza lasciare in situ porzioni residue, gangli spinali e midollo spinale inclusi (ad eccezione delle vertebre caudali e delle apofisi spinali e traverse delle vertebre cervicali toraciche e lombari, della cresta sacrale mediana e delle ali del sacro) 	
<p>Nel caso specifico di laboratorio di sezionamento per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che relativamente alla gestione degli MSR prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'esistenza di un sistema di raccolta di residui di MSR per lo scarico dell'acqua di raffreddamento della sega a nastro il cui tubo sia raccordato con una vasca di raccolta ➤ la raccolta ed il successivo smaltimento con il restante MSR della segatura d'ossa residua dal sezionamento della colonna vertebrale ➤ la colorazione dell'MSR al momento della rimozione o comunque entro il termine della seduta di macellazione o di spolpo e prima dello stoccaggio 	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> ➤ che l'MSR eventualmente stoccato sia tutto colorato a strati in modo evidente ➤ che l'MSR sia raccolto in contenitori o cassoni identificati mediante una targhetta recante la dicitura "MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO-CATEGORIA 1" e dove sia stata apposta una striscia rossa inamovibile, alta almeno 15 cm., trasversalmente sul lato lungo degli stessi ➤ che l'MSR sia immagazzinato separatamente dal materiale di Categoria 3, nonché dalle carni destinate al consumo ➤ che sia presente e correttamente compilato l'obbligatorio specifico registro di carico e scarico vidimato dal Servizio Veterinario previsto dal Reg. CE/1069/2009. ➤ che siano presenti ed archiviati i documenti di trasporto previsti dal Reg. CE/1069/2009, compilati a cura del trasportatore ➤ che le copie dei documenti di trasporto di Categoria 1 comprendenti anche SRM ritornano entro 7 giorni, con la dichiarazione di ricezione 		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, - segue le regole igieniche personali, - dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA 		
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti</p>		
7. FORMAZIONE DEL PERSONALE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il Programma della formazione aziendale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno il materiale formativo predisposto ed utilizzato la formazione differenziata per le specifiche mansioni la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne che sia previsto un corso di addestramento la documentazione relativa all'attuazione del piano 		
<p>L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - raccolta degli attestati di formazione - gestione del relativo scadenziario 		
<p>I contenuti del piano di formazione comprendono almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L' Igiene del personale e delle attrezzature - Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		

8. INFESTANTI

LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni		
<ul style="list-style-type: none">- le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti)- scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati- definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità -schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici		
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare, nel corso del sopralluogo: <ul style="list-style-type: none">- idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne- Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno- assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti- isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni- presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l' ingresso di infestanti- installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre- le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti- le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento- assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale- il taglio periodico della vegetazione spontanea- chiusura di fogne a cielo aperto		
Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA		
<div>9. SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI</div>		
SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: <ul style="list-style-type: none">- dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali- degli scarti di lavorazione- dei sottoprodotti della lavorazione (SOA) come individuati dal REG. 1069/2006		
Il programma per la gestione dei SOA prevede : <ul style="list-style-type: none">- l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma- le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di SOA- le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA- modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali- che i contenitori dei SOA siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati <ul style="list-style-type: none">- la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento- nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti- le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei SOA e dei rifiuti secondo i		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo una procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da tali norme		
SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione degli scarti, rifiuti, sottoprodotti di o.a (SOA) predisposta dall'OSA è igienicamente idonea e in particolare: - non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali - non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, SOA o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti - il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti - sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti, dei SOA secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento		
Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e SOA risultano: adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti		
nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 142/11) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita con modalità igienicamente idonee, sotto la responsabilità di un operatore qualificato, con garanzia di rintracciabilità		
10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede: - l'individuazione della responsabilità - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: per acqua di acquedotto contratto di fornitura per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Indicazione del volume annuo di acqua utilizzata - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
il sopralluogo ha permesso di verificare che: - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione , stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è proceduralizzata. - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste - l'utilizzo di acqua riciclata ,di ghiaccio o vapore a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli o l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari dopo il trattamento termico, avvengono secondo le modalità previste e in modo da garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione 		
<div>11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO</div>		
LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 “disciplina additivi alimentari e succ. mod.”) o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo,non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale,ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione). <p>-che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema</p>		
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/riciamo di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato <p>identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario,export verso paesi terzi,)</p> <ul style="list-style-type: none"> - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito - informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/riciamo del prodotto che preveda misure di gestione del prodotto ritirato 		
<p>Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/riciamo dei prodotti difettosi 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

LOTTE / RICHIAMO - GESTIONE	RINTRACCIABILITA' / RITIRO /	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare 			
12. TEMPERATURE			
TEMPERATURE- PROGRAMMA		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
12.1 Requisiti generali		Evidenze	
<p>Qualora la temperatura rappresenti un punto critico di controllo, la sua gestione deve soddisfare i principi del sistema haccp .</p> <p>il programma prerequisito per le temperature è presente prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'individuazioni delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trasporto) ➤ la definizione dei limiti di temperatura ➤ l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura ➤ le modalità di rilevamento e registrazione ➤ le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto 			
12.2 Requisiti speciali		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
		Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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; ➤ Tuttavia le carni possono essere disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura di cui al punto 2, lettera b), ai sensi del capitolo VII, punto 3. ➤ Le carni possono essere inoltre disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura di legge, se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione. In questo caso le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento. Non appena sezionate e, ove opportuno imballate, le carni devono essere refrigerate alla temperatura di legge. ➤ Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso. 			
Temperatura Gestione		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
		Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA - i prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute 			
13. TRASPORTO			

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

TRASPORTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura ➤ che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari. ➤ che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a separare in maniera efficace i vari prodotti ➤ che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione ➤ che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa		
14. MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI		
QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma 		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, che descrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>Il programma prerequisito gestione del magazzino è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento - la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda : <ul style="list-style-type: none"> - individuazione delle responsabilità - limiti di accettabilità - modalità di controllo e verifica - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati ed immagazzinati in ogni fase del processo produttivo 		
15. PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti		
Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti finiti è previsto il loro ritiro/riciamo per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
L'OSA gestisce l'etichettatura dei prodotti finiti		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa prodotti finiti sono adeguatamente etichettati		
il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio : <ul style="list-style-type: none"> - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione - Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
Il programma prerequisito è presente e prevede: - che il marchio di identificazione apposto sia sui prodotti in entrata (ove previsto), che sui prodotti finiti, sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale) - Che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione Le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiali di confezionamento, timbri)			
Il sopralluogo evidenzia la corretta gestione del programma di applicazione del marchio			
16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP			
PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario. Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti: -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP -In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. -Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 -Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni -Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori. Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio			
PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE			
VERIFICHE DI GESTIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
Monitoraggio Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione			
Azioni correttive Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano: - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi			

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

- le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). e sono correttamente aggiornate ed archiviate		
Verifiche Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono: le verifiche del monitoraggio dei CCP		
Validazione del piano Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione : - iniziale - dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione		
Revisione Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione : Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE		
VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta		
Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali: - rilievi termometrici - verifica dati produttivi - osservazione diretta degli operatori		

Continua evidenze

[illegible]

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma rappresentante Azienda

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

"CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI, CSM "

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente Locale per la sicurezza alimentare _____ si è/sono recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Attività sottoposta a controllo	<input type="checkbox"/> produzione di carni macinate <input type="checkbox"/> preparazioni di carni <input type="checkbox"/> produzione di carni separate meccanicamente (CSM)		
Sede Operativa Attività:		Numero Riconoscimento	
Telefono _____ Fax _____			
Sede Legale Attività:			
Telefono _____ Fax _____			
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato	<input type="checkbox"/> controllo non programmato	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita
	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA	
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione	<input type="checkbox"/> Audit	<input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Altro: _____
Obiettivo del controllo ufficiale	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02 <input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i.		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009		
	Verifica livello di applicazione: <input type="checkbox"/> Altro: _____		
Responsabile Autocontrollo:			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se si quale _____			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

_____ Qualifica _____
 _____ Qualifica _____

1. RICONOSCIMENTO

NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera 		

2. STRUTTURA

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
2.1 Requisiti generali		Evidenze
AREE ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, - pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. 		
EDIFICI <ul style="list-style-type: none"> - inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - porte, passaggi corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, - locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto, - I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee, - Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili sono mantenuti separati. 		
PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità, - pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, - pareti, pavimenti, soffitti, porte, finestre e altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali, - pareti, pavimenti e soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti - pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture, - vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti, - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati, - soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature, - finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto). 		
ILLUMINAZIONE L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di : <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 		
VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato, - è in grado di prevenire la formazione di condensa. 		
IMPIANTO IDRICO <ul style="list-style-type: none"> - progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa. 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

SMALTIMENTO REFLUI: <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, - Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo. 					
SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono: <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente e di dimensioni adeguate - convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia; - separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato - dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso; - I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche 					
2.2 requisiti speciali	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="957 732 1133 786">Giudizio Complessivo</td><td data-bbox="1134 732 1520 786">SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></td></tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="957 788 1520 831">Evidenze</td></tr> </table>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Evidenze	
Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>				
Evidenze					
<p>Gli stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente sono costruiti in maniera da :</p> <ul style="list-style-type: none"> - evitare le contaminazioni di carni e di prodotti; - consentire il costante avanzamento delle operazioni di lavorazione oppure - garantiscono una separazione delle lavorazioni dei diversi lotti di produzione. <p>Dispongono di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - locali di magazzinaggio gestiti in modo da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti; - locali attrezzati in modo da garantire il rispetto delle temperature sia per le materie prime che per i prodotti finiti; - lavabi muniti di comandi concepiti in modo tale da impedire la possibile diffusione di contaminazioni delle materie prime e dei prodotti finiti in fase di lavorazione - strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro in cui l'acqua deve avere una T. non inferiore a 82° o un sistema alternativo con effetto equivalente. 					

3. ATTREZZATURE E MACCHINARI		
ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
3.1 Requisiti generali	Evidenze	
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono: <ul style="list-style-type: none">- costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti,- costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione,- realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento,- installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti.	Evidenze	
3.2 Requisiti speciali		
L'OSA produce carni separate meccanicamente: <ul style="list-style-type: none">– con attrezzature che usano tecnologie che non alterano la struttura delle ossa (“bassa pressione “)– con attrezzature che alterano la struttura delle ossa (“alta pressione)	Evidenze	
4. MANUTENZIONE		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>- L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti.</p> <p>L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione del responsabile della manutenzione inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento, - programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria, - registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura. 		
MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aree esterne allo stabilimento; - strutture (esterne ed interne); - servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); - impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); - attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.); - mezzi di trasporto ; - strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura 		
5. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze - Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto* - Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto <p>Il programma specifica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.) <p>(* valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>		
Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,) non destinate a venire a contatto diretto con gli alimenti		
Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata	
Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato	
Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale	
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA	
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	<div> <div>Giudizio Complessivo</div> <div>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></div> </div>
Requisiti	Evidenze
Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse	
Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto - limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate - modalità della verifica - documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche - piano per gli interventi straordinari di sanificazione 	
Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo - le frequenze - i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 	
Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		
6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
6.1 Requisiti generali	Evidenze	
<p>Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione - eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma - la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale 		
<p>Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale - la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche) - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna) 		
6.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
	Evidenze	
<p>L' Osa che produce carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente garantisce che :</p> <ul style="list-style-type: none"> – le operazioni di lavorazione sono organizzate in maniera tale da prevenire o minimizzare le possibili contaminazioni; – le carni utilizzate sono mantenute a T. non > di: * 4° per i volatili da cortile; * 3° per le frattaglie ; * 7° per le altre carni – Le carni vengono introdotte nel locale lavorazioni secondo la necessità <p>L'OSA che produce carni macinate e preparazioni di carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – se usa carni congelate, queste sono state disossate prima del congelamento; – se usa carni refrigerate di pollame, queste vengono usate per le preparazioni entro tre giorni dalla macellazione; – se usa carni bovine disossate e imballate sotto vuoto, queste vengono usate per la preparazione entro quindici giorni dalla macellazione. – Le carni macinate e le preparazioni di carne, immediatamente dopo la produzione vengono confezionate e imballate; – le carni macinate vengono refrigerate a una T. interna non > di 2°; – le preparazioni di carne sono refrigerate ad una temperatura interna non > di 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>4°;</p> <ul style="list-style-type: none"> le preparazioni di carne sono congelate a una T. interna non > di - 18° <p>L'OSA che produce carni separate meccanicamente con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione)</p> <ul style="list-style-type: none"> se utilizza materie prime da disossare che provengono da un macello annesso , queste non hanno più di sette giorni dalla produzione; se utilizza materie prime da disossare che provengono da un macello non annesso, queste non hanno più di cinque giorni se utilizza carcasse di pollame o loro parti, queste non hanno più di tre giorni la separazione meccanica avviene immediatamente dopo il disosso; le CSM, se non utilizzate immediatamente, sono confezionate e imballate e refrigerate a una T. non > di 2°; oppure sono congelate ad una T° interna non > a -18° <p>L'OSA che utilizza le carni separate meccanicamente per la produzione di preparazioni di carne che sono destinate ad essere consumate chiaramente dopo avere subito un trattamento termico o per la produzione di prodotti a base di carne :</p> <ul style="list-style-type: none"> svolge analisi microbiologiche che dimostrano che le CSM soddisfano i criteri microbiologici previsti dal reg. 2073/2005 per le carni macinate nel caso che le CSM non soddisfino gli esami microbiologici previsti per le carni macinate, dimostra di utilizzarle esclusivamente per la produzione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti <p>L'OSA che produce carni separate meccanicamente con tecniche che alterano la struttura delle ossa ("alta pressione"):</p> <ul style="list-style-type: none"> se utilizza materie prime da disossare che provengono da un macello annesso , queste non hanno più di sette giorni dalla produzione; se utilizza materie prime da disossare che provengono da un macello non annesso, queste non hanno più di cinque giorni se utilizza carcasse di pollame o loro parti, queste non hanno più di tre giorni <p>Se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> le ossa carnose sono immagazzinate ad una T° non > di 2° oppure sono congelate ad una T° non > a -18° se ottenute da carcasse congelate non vengono più ricongelate <p>Le carni separate meccanicamente, se non vengono usate entro un'ora dalla produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> sono immediatamente refrigerate ad una T.° non > di 2°; <p>Le carni separate meccanicamente che dopo la refrigerazione, non vengono lavorate entro 24 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> sono congelate entro 12 ore dalla produzione fino al raggiungimento di una T.° interna non > di -18° entro sei ore; <p>Le carni separate meccanicamente congelate:</p> <ul style="list-style-type: none"> sono confezionate o imballate prima dell' immagazzinamento o del trasporto; sono conservate per un periodo non superiore a tre mesi; sono mantenute ad una T.° non > di -18 sia durante la conservazione che durante il trasporto . vengono usate solo per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti. 		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, segue le regole igieniche personali, dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti		
7. FORMAZIONE DEL PERSONALE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il Programma della formazione aziendale prevede: individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno il materiale formativo predisposto ed utilizzato la formazione differenziata per le specifiche mansioni la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne che sia previsto un corso di addestramento la documentazione relativa all'attuazione del piano		
L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso: - raccolta degli attestati di formazione - gestione del relativo scadenziario		
I contenuti del piano di formazione comprendono almeno: - L' Igiene del personale e delle attrezzature - Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		

8. INFESTANTI		
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) - scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati - definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità - schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici		
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare, nel corso del sopralluogo: - idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne - Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno - assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti - isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>telefoniche o di tubazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l'ingresso di infestanti - installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre - le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti - le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento - assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale - il taglio periodico della vegetazione spontanea <p>chiusura di fogne a cielo aperto</p>	
<p>Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA</p>	
<p style="text-align: center;">9. SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI</p>	
<p>SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali - degli scarti di lavorazione - dei sottoprodotti della lavorazione (SOA) come individuati dal REG. 1069/2006 	
<p>Il programma per la gestione dei SOA prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma - le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di SOA - le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA - modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali - che i contenitori dei SOA siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio <p>le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati</p> <ul style="list-style-type: none"> - la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento - nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti - le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei SOA e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	
<p>L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi</p> <p>L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo un procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da tali norme</p>	
<p>SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione degli scarti , rifiuti, sottoprodotti di o.a (SOA) predisposta dall'OSA è igienicamente idonea e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali - non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, SOA o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti - il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti - sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti , dei SOA secondo i canali autorizzati, comprensive dei 	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

documenti attestanti l'avvenuto smaltimento		
<p>Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e SOA risultano:</p> <p>adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate</p> <p>sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti</p>		
<p>nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 142/2011) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita con modalità igienicamente idonee, sotto la responsabilità di un operatore qualificato, con garanzia di rintracciabilità</p>		
10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA		Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione della responsabilità - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: per acqua di acquedotto contratto di fornitura per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo,sorgente,acqua superficiale,galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Indicazione del volume annuo di acqua utilizzata - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile,localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione - nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione 		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE		Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>il sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione , stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è proceduralizzata. - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste - l'utilizzo di acqua riciclata ,di ghiaccio o vapore a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli o l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari dopo il trattamento termico, avvengono secondo le modalità previste e in modo da garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione 		
11. RINTRACCIABILITA'/ RITIRO/ RICHIAMO		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ. mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema 		
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato <p>identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,)</p> <ul style="list-style-type: none"> - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito - informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/ricambio del prodotto - che preveda misure di gestione del prodotto ritirato 		
<p>Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/ricambio dei prodotti difettosi 		
LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo <p>nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare</p>		
12. TEMPERATURE		
TEMPERATURE- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
12.1 Requisiti generali	Evidenze	
Qualora la temperatura rappresenti un punto critico di controllo, la sua gestione deve soddisfare i principi del sistema haccp .		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>il programma prerequisito per le temperature è presente prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'individuazioni delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trasporto) ➤ la definizione dei limiti di temperatura ➤ l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura ➤ le modalità di rilevamento e registrazione ➤ le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto 					
<p>12.2 Requisiti speciali</p>	<table border="1"> <tr> <td>Giudizio Complessivo</td><td>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></td></tr> <tr> <td colspan="2">Evidenze</td></tr> </table>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Evidenze	
Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>				
Evidenze					
<p>Temperature materie prime L'OSA che produce carni macinate, preparazioni a base di carne e carni separate meccanicamente :</p> <ul style="list-style-type: none"> – utilizza come materie prime carni che hanno T° non superiori a : * 4° per carni di volatili da cortile; * 3° per le frattaglie; * 7° per le altre carni. <p>Temperature di magazzinaggio e trasporto Immediatamente dopo la produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> – le carni macinate sono refrigerate a una T° interna non > a 2°; – le preparazioni di carne sono refrigerate ad una T°. interna non > a 4°; <p>oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> – sono congelate ad una T° interna non > di -18°. <p>Se l'OSA produce carni separate meccanicamente con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione): Se queste non vengono immediatamente utilizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> – sono confezionate o imballate e refrigerate ad una T.° non > di 2°; – oppure – sono congelate ad una T.° interna non > di -18°. <p>Se l'OSA produce carni separate meccanicamente con tecniche che alterano la struttura delle ossa (alta pressione):</p> <ul style="list-style-type: none"> – le ossa carnose sono immagazzinate e trasportate ad una T. non > a 2°; – oppure, se congelate , ad una T. non > di -18° <p>Se l'OSA non le utilizza entro un'ora dalla produzione :</p> <ul style="list-style-type: none"> – le carni separate meccanicamente sono refrigerate immediatamente ad una T.° non > a 2°; <p>Se , dopo la refrigerazione , l'OSA non lavora le carni separate meccanicamente entro 24 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Le CSM vengono congelate entro 12 ore dalla produzione fino al raggiungimento di una T.° interna non superiore a -18° entro sei ore – Se l'OSA produce CSM congelate garantisce che : – non vengano conservate per più di tre mesi dalla produzione; – siano mantenute ad una T° non > di -18 sia durante la conservazione che durante il trasporto. <p>L'OSA che produce carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente garantisce che :</p> <ul style="list-style-type: none"> – le carni macinate, le preparazioni a base di carne e le CSM non siano ricongelate dopo il scongelamento. 					
<p>Temperatura Gestione</p>	<table border="1"> <tr> <td>Giudizio Complessivo</td><td>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></td></tr> <tr> <td colspan="2">Evidenze</td></tr> </table>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Evidenze	
Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>				
Evidenze					

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il sopralluogo evidenzia che: - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA		
13. TRASPORTO		
TRASPORTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
il programma prerequisite gestione del <u>trasporto</u> è presente e prevede : ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura ➤ che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari. ➤ che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a separare in maniera efficace i vari prodotti ➤ che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione ➤ che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa		
14. MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI		
QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisite è presente e prevede: - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
14.1 Requisiti generali	Evidenze	
E' presente un programma prerequisite per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, che descrive: - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>Il programma prerequisite gestione del magazzinaggio è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento - la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisite che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuazione delle responsabilità - limiti di accettabilità - modalità di controllo e verifica - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse</p>		
<p>14.2 Requisiti speciali</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Gli OSA che producono carni macinate utilizzano materie prime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conformi ai requisiti delle carni fresche provenienti da muscoli scheletrici, compresi i tessuti grassi aderenti, <p>non utilizzano :</p> <ul style="list-style-type: none"> - resti di sezionamento o raschiature; - carni separate meccanicamente; - carni contenenti frammenti di ossa o pelle; - carni provenienti da teste (ad eccezione dei masseteri), linea alba, carpo, tarso, raschiatura di ossa , diaframma (a meno che non siano state asportate le sierose) <p>Gli Osa che producono preparazioni di carni utilizzano come materie prime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carni fresche <p>non utilizzano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - resti di sezionamento o raschiature; - carni separate meccanicamente , ad eccezione degli Osa che producono preparazioni di carne destinate chiaramente al consumo previo trattamento termico , qualora le CSM soddisfino i criteri microbiologici previsti per le carni fresche ; - carni contenenti frammenti di ossa o pelle - carni provenienti dalle teste (ad eccezione dei masseteri) linea alba, carpo, tarso, raschiatura di ossa, diaframma (a meno che non siano state asportate le sierose) <p>Gli OSA che producono carni separate meccanicamente utilizzano :</p> <ul style="list-style-type: none"> - carni che soddisfano le condizioni previste per le carni fresche non utilizzano - carni di ruminanti - nel caso di volatili da cortile: zampe, teste e pelle del collo; - nel caso di suini : ossa della testa , zampe , code, femore, tibia, perone, omero, radio, ulna. 	<p>Evidenze</p>	
<p>MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati ed immagazzinati in ogni fase del processo produttivo 		
<p>15. PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO</p>		
<p>PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>15.1 Requisiti generali</p>	<p>Evidenze</p>	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti</p>		
<p>Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento</p>		
<p>In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti finiti è previsto il loro ritiro/riciamo per essere avviati alla distruzione o al trattamento</p>		
<p>L'OSA gestisce l'etichettatura dei prodotti finiti</p>		
<p>15.2 Requisiti speciali</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> – effettuano un piano di autocontrollo conformemente a quanto previsto dal Regolamento 2073 / 2005 e successive modifiche ; – Gli Osa che producono CSM si accertano che il tenore di Calcio contenuto nelle carni prodotte sia < dello 0,1% (Obbligatorio solo per chi produce carni separate meccanicamente con tecniche “a bassa pressione “) <p>Gli OSA che forniscono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente ad altri OSA (diversi dal consumatore finale) prima della fase di etichettatura in conformità alla Direttiva 2000/13/CE o della loro ulteriore trasformazione, rendono disponibile all'OSA ricevente e all'Autorità competente le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> – la data di produzione e , – la data di congelamento (se diversa dalla data di produzione.) 	<p>Evidenze</p>	
<p>PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa i prodotti finiti sono adeguatamente etichettati</p>		
<p>il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione - Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato 		
<p>MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - che il marchio di identificazione apposto sia sui prodotti in entrata (ove previsto), che sui prodotti finiti , sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento , sigla CE racchiusi in un contorno ovale) - Che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiali di confezionamento, timbri)	
Il sopralluogo evidenzia la corretta gestione del programma di applicazione del marchio	
16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP	
PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze
<p>E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario.</p> <p>Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP <p>In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi.</p> <p>Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005</p> <p>Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni</p> <p>Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori. Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza</p> <p>Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio</p>	
PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE	
VERIFICHE DI GESTIONE	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze
<p>Monitoraggio</p> <p>Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione 	
<p>Azioni correttive</p> <p>Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). <p>e sono correttamente aggiornate ed archiviate</p>	
<p>Verifiche</p> <p>Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono: le verifiche del monitoraggio dei CCP</p>	

Continua evidenze

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

[illegible]

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
“ PRODOTTI A BASE DI CARNI ”

Stampa del SCU n.

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente Locale per la sicurezza alimentare _____ si è/sono recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Attività sottoposta a controllo	Tipologia _____		
Sede Operativa Attività: Telefono _____ Fax _____		Numero Riconoscimento _____	
Sede Legale Attività: Telefono _____ Fax _____			
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato	<input type="checkbox"/> controllo non programmato	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita
	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA	
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione	<input type="checkbox"/> Audit	<input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Altro: _____
Obiettivo del controllo ufficiale Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02 <input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i <input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i,		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009		
	<input type="checkbox"/> Altro: _____		
Responsabile Autocontrollo:			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se sì quale _____			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____

1. RICONOSCIMENTO

NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera 	
<p style="text-align: center;">2. STRUTTURA</p>	
<p>CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI</p>	<p style="text-align: center;"> Giudizio Complessivo </p> <p> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> </p>

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Requisiti	Evidenze
AREE ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, - pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. 	
EDIFICI <ul style="list-style-type: none"> - inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - porte, passaggi corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, - locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto, - I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee, - Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili sono mantenuti separati. 	
PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità, - pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, - pareti, pavimenti, soffitti, porte, finestre e altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali, - pareti, pavimenti e soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti - pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture, - vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti, - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati, - soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature, - finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto). 	
ILLUMINAZIONE L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di : <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 	
VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato, - è in grado di prevenire la formazione di condensa. 	
IMPIANTO IDRICO <ul style="list-style-type: none"> - progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa. 	
SMALTIMENTO REFLUI: <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, - Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo. 	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono: <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente e di dimensioni adeguate - convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia; - separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato - dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso; I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche	
---	--

3. ATTREZZATURE E MACCHINARI

ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e la manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono: <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, - costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento, - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti. 		
Requisiti speciali per stabilimenti per la produzione di carni separate meccanicamente	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
L'OSA produce carni separate meccanicamente: <ul style="list-style-type: none"> - con attrezzature che usano tecnologie che non alterano la struttura delle ossa ("bassa pressione") - con attrezzature che alterano la struttura delle ossa ("alta pressione") 	Evidenze	

4. MANUTENZIONE

MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti. L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con: <ul style="list-style-type: none"> - identificazione del responsabile della manutenzione inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento, - programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria, - registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura. 		
MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto: <ul style="list-style-type: none"> - aree esterne allo stabilimento; - strutture (esterne ed interne); - servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); - impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); - attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.); 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

- mezzi di trasporto ; - strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le balance, i ph metri, vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura		
5. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede: - Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze - Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto* - Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto Il programma specifica : - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.) (* valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)		
Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,)		
Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata		
Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato		
Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale		
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse		
Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta: - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> - limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate - modalità della verifica - documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche piano per gli interventi straordinari di sanificazione 		
<p>Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo le frequenze - i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 		
<p>Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma</p>		
<p>PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		
<p>6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI</p>		
<p>IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione - eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma - la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo; -le regole di igiene e le istruzioni per il personale 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede : - l'individuazione delle responsabilità - le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale - la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche) - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna)				
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Requisiti	Evidenze			
Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale. In particolare: - il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, - segue le regole igieniche personali, - dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA				
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti				
7. FORMAZIONE DEL PERSONALE				
FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Requisiti	Evidenze			
Il Programma della formazione aziendale prevede: individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno il materiale formativo predisposto ed utilizzato la formazione differenziata per le specifiche mansioni la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne che sia previsto un corso di addestramento la documentazione relativa all'attuazione del piano				
L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso: - raccolta degli attestati di formazione - gestione del relativo scadenziario				
I contenuti del piano di formazione comprendono almeno: - L' Igiene del personale e delle attrezzature - Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità				

8. INFESTANTI		
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni,		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni		
<ul style="list-style-type: none">- le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti)- scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati- definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità -schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici		
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE		Giudizio Complessivo
		SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare, nel corso del sopralluogo: <ul style="list-style-type: none">- idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne- Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno- assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti- isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni- presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l' ingresso di infestanti- installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre- le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti- le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento- assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale- il taglio periodico della vegetazione spontanea chiusura di fogne a cielo aperto		
Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA		
9. SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI		
SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA		Giudizio Complessivo
		SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: <ul style="list-style-type: none">- dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali- degli scarti di lavorazione- dei sottoprodotti della lavorazione (SOA) come individuati dal REG. 1069/2006		
Il programma per la gestione dei SOA prevede : <ul style="list-style-type: none">- l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma- le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di SOA- le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA- modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali- che i contenitori dei SOA siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati <ul style="list-style-type: none">- la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento- nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti- le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei SOA e dei rifiuti secondo i		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo un procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da tali norme		
SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione degli scarti , rifiuti, sottoprodotti di o.a (SOA) predisposta dall'OSA è igienicamente idonea e in particolare: - non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali - non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, SOA o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti - il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti - sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti , dei SOA secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento		
Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e SOA risultano: adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti		
nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 142/11) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita:con modalità igienicamente idonee, sotto la responsabilità di un operatore qualificato. con garanzia di rintracciabilità		
10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede : - l'individuazione della responsabilità - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: per acqua di acquedotto contratto di fornitura per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo,sorgente,acqua superficiale,galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Indicazione del volume annuo di acqua utilizzata - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile,localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione - nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
il sopralluogo ha permesso di verificare che : - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione , stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è proceduralizzata. - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste - l'utilizzo di acqua riciclata ,di ghiaccio o vapore a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli o l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari dopo il trattamento termico, avvengono secondo le modalità previste e in modo da garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione 		
<div>11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO</div>		
LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 “disciplina additivi alimentari e succ. mod.”) o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo,non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale,ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema 		
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/riciamo di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato <p>identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario,export verso paesi terzi,)</p> <ul style="list-style-type: none"> - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/riciamo del prodotto - che preveda misure di gestione del prodotto ritirato 		
<p>Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/riciamo dei prodotti difettosi 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

LOTTE / RINTRACCIABILITÀ / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare		
12. TEMPERATURE		
TEMPERATURE- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Qualora la temperatura rappresenti un punto critico di controllo, la sua gestione deve soddisfare i principi del sistema haccp .		
il programma prerequisito per le temperature è presente prevede: ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'individuazioni delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trasporto) ➤ la definizione dei limiti di temperatura ➤ l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura ➤ le modalità di rilevamento e registrazione ➤ le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto		
Temperatura Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che: - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA		
13. TRASPORTO		
TRASPORTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede : ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura ➤ che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari. ➤ che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a separare in maniera efficace i vari prodotti ➤ che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione ➤ che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa		
14. MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI		
QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità <p>L'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma</p>		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
14.1 Requisiti generali	Evidenze	
<p>E' presente un programma prerequisite per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, che descrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>Il programma prerequisite gestione del magazzino è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento - la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisite che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuazione delle responsabilità - limiti di accettabilità - modalità di controllo e verifica - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse		
14.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<p>L' OSA dà garanzia di non utilizzare per la produzione di prodotti a base di carne le seguenti materie prime :</p> <p>nel caso di utilizzo di carni di ungulati:</p> <p>organi dell'apparato genitale maschile e femminile (ad esclusione dei testicoli)</p> <p>organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica;</p> <p>cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari ;</p> <p>gli occhi e le palpebre;</p> <p>il condotto uditivo esterno;</p> <p>i tessuti cornei</p> <p>nel caso di utilizzo di carni di volatili :</p> <p>la testa , ad eccezione della cresta, delle orecchie, dei barbigli e della caruncola;</p> <p>l'esofago;</p> <p>il gozzo;</p>		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

gli intestini; gli organi dell'apparato genitale Qualora l'OSA utilizzi per la preparazione di prodotti a base di carne anche carni macinate e/preparazioni di carne, queste soddisfano i requisiti previsti per le carni fresche		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati ed immagazzinati in ogni fase del processo produttivo		
15. PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
15.1 Requisiti generali	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti		
Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti finiti è previsto il loro ritiro/riciamo per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
L'OSA gestisce l'etichettatura dei prodotti finiti		
15.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Gli OSA che producono prodotti a base di carne tengono conto nel loro piano di autocontrollo di quanto previsto da Regolamento 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni in relazione alle specifiche produzioni; vale a dire criteri di sicurezza alimentare in caso di: - Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati a lattanti e a fini medici speciali; - alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali; - prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi quelli per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio <i>Salmonella</i> ; - prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti.		Evidenze
Gli OSA che utilizzano carni separate meccanicamente per la produzione di prodotti a base di carne destinati al consumatore finale, le indicano nell'elenco degli ingredienti come tali, accanto al nome della specie animale da cui provengono.		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa prodotti finiti sono adeguatamente etichettati		
il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio : - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione - Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato		
MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito è presente e prevede: - che il marchio di identificazione apposto sia sui prodotti in entrata (ove previsto), che sui prodotti finiti, sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale) - Che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione Le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiali di confezionamento, timbri)		
Il sopralluogo evidenzia la corretta gestione del programma di applicazione del marchio		
16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario. Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti: -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP -In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. -Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 -Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni -Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori. Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio		
PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

VERIFICHE DI GESTIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
Monitoraggio Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: <ul style="list-style-type: none"> - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione 			
Azioni correttive Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano: <ul style="list-style-type: none"> - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). e sono correttamente aggiornate ed archiviate			
Verifiche Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono: le verifiche del monitoraggio dei CCP			
Validazione del piano Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione : <ul style="list-style-type: none"> - iniziale - dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione			
Revisione Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione : Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE			
VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: <ul style="list-style-type: none"> - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta 			
Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali: <ul style="list-style-type: none"> - rilievi termometrici - verifica dati produttivi - osservazione diretta degli operatori 			

Continua evidenze

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
"STABILIMENTI A TERRA DI PRODOTTI DELLA PESCA

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente Locale
per la sicurezza alimentare _____ si è/sono
recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Sede Legale: _____			
Attività sottoposta a controllo	<input type="checkbox"/> mercato all'ingrosso/asta in cui i prodotti della pesca vengono venduti	<input type="checkbox"/> stabilimento frigorifero <input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione <input type="checkbox"/> stabilimento che produce carne di pesce separata meccanicamente	
Sede Operativa Attività: Telefono _____ Fax _____			Numero Riconoscimento _____
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato	<input type="checkbox"/> controllo non programmato	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita
	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA	
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione	<input type="checkbox"/> Audit	<input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Altro: _____
Obiettivo del controllo ufficiale Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02 <input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i.,		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009		
	<input type="checkbox"/> Altro: _____		
Responsabile Autocontrollo: _____			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se si quale _____			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

	Qualifica _____
	Qualifica _____

1.RICONOSCIMENTO

NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento- La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto- Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo- Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera- L'OSA che gestisce l'asta ittica o lo stabilimento di trasformazione che tratta pettinidi e/o gasteropodi marini e/o echinodermi raccolti al di fuori delle zone classificate ha informato la competente autorità | |
|--|--|

2. STRUTTURA

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
2.1 Requisiti generali	Evidenze	
AREE ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, - pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. 		
EDIFICI <ul style="list-style-type: none"> - inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - porte, passaggi corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, - locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto, - I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee, - Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili sono mantenuti separati. 		
PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità, - pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, - pareti, pavimenti, soffitti, porte, finestre e altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali, - pareti, pavimenti e soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti - pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture, - vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti, - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati, - soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature, - finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto). 		
ILLUMINAZIONE L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di : <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 		
VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato, - è in grado di prevenire la formazione di condensa. 		
IMPIANTO IDRICO <ul style="list-style-type: none"> - progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa. 		
SMALTIMENTO REFLUI: <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, - Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo. 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono:

- in numero sufficiente e di dimensioni adeguate
- convenientemente ubicati
- mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia;
- separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

processato, stoccato e manipolato - dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso; i contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche	
2.2 Requisiti speciali stabilimenti prodotti della pesca	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Per tutti gli stabilimenti: Durante le operazioni di scarico e di sbarco: - la contaminazione dei prodotti della pesca è evitata disponendo di un ambiente protetto in cui vengono posti immediatamente, alla temperatura vicina a quella del ghiaccio di fusione per i prodotti freschi oppure non superiore a -18°C per i congelati o alla temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità se si tratta di prodotti della pesca vivi. Gli stabilimenti che trattano prodotti della pesca freschi non imballati, qualora non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo l'arrivo, devono avere strutture adeguate per conservare i prodotti sotto ghiaccio	Evidenze
Per gli operatori del settore alimentare responsabili degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso: - sono disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano; - ove richiesto dall'autorità competente, è disponibile un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente. Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca: - i locali non sono utilizzati ad altri fini; - i veicoli i cui gas di scarico possano influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non hanno accesso ai locali; - le persone che hanno accesso ai locali non vi introducono altri animali; - i locali sono ben illuminati al fine di facilitare controlli ufficiali.	

3. ATTREZZATURE E MACCHINARI

ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
3.2 Requisiti generali	Evidenze	
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono: - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti , - costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento, - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti.		
3.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
-le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare e sono in buono stato di manutenzione e di pulizia	Evidenze	
-per evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco non sono utilizzate attrezzature né si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca.		
Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca dispongono di: -installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a - 18 °C al centro del prodotto; -dispositivi con capacità frigorifera in grado di immagazzinare i prodotti della pesca ad una temperatura non superiore a - 18 °C. I locali di magazzino sono muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile; l'elemento sensibile del termometro è posto nella zona in cui la temperatura è la più elevata;		

4. MANUTENZIONE

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>- L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti.</p> <p>L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione del responsabile della manutenzione inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento, - programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria, - registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura. 		
MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aree esterne allo stabilimento; - strutture (esterne ed interne); - servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); - impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); - attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.); - mezzi di trasporto ; - strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura 		
5. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze - Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto* - Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto <p>Il programma specifica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.) <p>*(valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>		
<p>Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,) non destinate a venire a contatto diretto con gli alimenti</p>		
<p>Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività</p>		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata</p>		
<p>Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato</p>		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale		
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse		
Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto - limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate - modalità della verifica - documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche - piano per gli interventi straordinari di sanificazione 		
Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo - le frequenze - i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 		
Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		
6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
6.1 Requisiti generali	Evidenze	
Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale ed alla formazione igienica dello stesso prevede : <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione		
<ul style="list-style-type: none">- eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma- la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo;-le regole di igiene e le istruzioni per il personale		
Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede : <ul style="list-style-type: none">- l'individuazione delle responsabilità- le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro;- le regole di igiene e le istruzioni per il personale- la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche)- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità- i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna)		
6.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prodotti della pesca freschi refrigerati: <ul style="list-style-type: none">- Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, vengono refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e successivamente conservati sotto ghiaccio se non imballati o a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente se imballati.- operazioni quali la eviscerazione e la decapitazione sono effettuate nel rispetto delle norme igieniche- l'eviscerazione viene praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco- dopo l'eviscerazione e la decapitazione i prodotti vengono lavati immediatamente e abbondantemente- operazioni come sfilettatura ed affettatura sono eseguite in modo da evitare la contaminazione dei filetti e delle trance- i filetti e le trance restano sui tavoli da lavoro solo per il tempo richiesto per la loro preparazione- i filetti e le trance una volta preparati, vengono refrigerati al più presto, confezionati e se necessario imballati	Evidenze	
I prodotti della pesca freschi preparati: <ul style="list-style-type: none">- se non imballati:sono conservati sotto ghiaccio e viene reimmesso il ghiaccio ogniqualvolta si renda necessario. Nei contenitori, l'acqua di fusione del ghiaccio non è a contatto con i prodotti-se imballati: sono refrigerati ad una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente		
Prodotti della pesca congelati: <ul style="list-style-type: none">- sono conservati ad una temperatura non > a -18 °C- Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve viene documentato il raggiungimento della temperatura non superiore a - 9°C e viene controllato che la salamoia non costituisca una fonte di contaminazione per i pesci		
I prodotti della pesca separati meccanicamente: <ul style="list-style-type: none">- sono ottenuti con materie prime costituite da pesci interi o da spine. Se vengono utilizzati pesci interi vengono preventivamente eviscerati e lavati- sono privi di intestini- sono ottenuti con separazione meccanica che segue immediatamente la sfilettatura- vengono immediatamente congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a trattamenti stabilizzanti		
Prodotti trattati termicamente: <p>I prodotti ittici vengono sottoposti a raffreddamento il più rapidamente possibile al termine del trattamento termico o dell'ultima fase della preparazione</p>		
Prodotti scongelati: vedi rifer. Normativo <p>Lo scongelamento dei prodotti ittici avviene razionalmente e progressivamente (in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine e senza ristagno di liquidi di scongelamento</p>		
Requisiti per cottura crostacei e molluschi <ul style="list-style-type: none">- Alla cottura è seguito un raffreddamento rapido. Se non si ricorre ad alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento ha raggiunto la temperatura del ghiaccio fondente.- La sgusciatura è effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli addetti si lavano accuratamente le mani. - Una volta sgusciati, i prodotti cotti sono congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alle temperature di refrigerazione o congelamento.		
Controllo visivo durante la produzione per individuare i parassiti: -sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano, al momento dell'eviscerazione (su tutti i pesci in caso di estrazione manuale, su di un campione rappresentativo in caso di eviscerazione meccanica, campione costituito da almeno 10 esemplari per partita) -sui filetti e sui tranci. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentono un controllo individuale, deve essere predisposto un piano di campionamento. Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti deve essere inclusa nel piano di campionamento.		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale. In particolare: - il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, - segue le regole igieniche personali, - dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA		
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti		
7. FORMAZIONE DEL PERSONALE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il Programma della formazione aziendale prevede: - individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno - il materiale formativo predisposto ed utilizzato - la formazione differenziata per le specifiche mansioni - la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne - che sia previsto un corso di addestramento - la documentazione relativa all'attuazione del piano		
L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso: - raccolta degli attestati di formazione - gestione del relativo scadenziario		
I contenuti del piano di formazione comprendono almeno: - L' Igiene del personale e delle attrezzature - Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		

8. INFESTANTI

LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) - scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

- definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici			
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Requisiti	Evidenze		
<p>La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare, nel corso del sopralluogo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne - Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno - assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti - isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni - presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l'ingresso di infestanti - installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre <ul style="list-style-type: none"> - le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti - le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento <ul style="list-style-type: none"> - assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale - il taglio periodico della vegetazione spontanea - chiusura di fognie a cielo aperto 			
Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA			
9. SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI			
SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Requisiti	Evidenze		
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali - degli scarti di lavorazione - dei sottoprodotti della lavorazione (SOA) come individuati dal REG. 1069/2006 			
<p>8.1.2 Il programma per la gestione dei SOA prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma - le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di SOA - le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA - modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali - che i contenitori dei SOA siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio <p>le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati</p> <ul style="list-style-type: none"> - la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento - nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti - le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei SOA e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento <p>le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</p>			
L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo una procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da tali norme			
SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Requisiti	Evidenze		
Il sopralluogo evidenzia che la gestione degli scarti , rifiuti, sottoprodotti di o.a (SOA) predisposta dall'OSA è igienicamente idonea e in particolare:			

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> - non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali - non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, SOA o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti - il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti - sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti, dei SOA secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento 		
<p>Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e SOA risultano:</p> <p>adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate</p> <p>sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti</p>		
<p>nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 141/11) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita con modalità igienicamente idonee, sotto la responsabilità di un operatore qualificato, con garanzia di rintracciabilità</p>		
10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
10.1 Requisiti generali	Evidenze	
Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita.		
<p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione della responsabilità - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: <ul style="list-style-type: none"> a. per acqua di acquedotto contratto di fornitura b. per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Indicazione del volume annuo di acqua utilizzata - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione--nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione 		
10.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<p>– Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua di mare pulita</p> <p>– Nel caso si proceda alla cottura dei molluschi e dei crostacei si procede al raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile (a bordo delle navi, acqua pulita)</p> <p>– Per produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca si utilizza acqua potabile (a bordo delle navi, acqua di mare pulita)</p>	Evidenze	
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>il sopralluogo ha permesso di verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione, stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è proceduralizzata - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

l'utilizzo di acqua riciclata ,di ghiaccio o vapore a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli o l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari dopo il trattamento termico ,avvengono secondo le modalità previste e in modo da garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione	
11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO	
LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	<div>Giudizio Complessivo</div> <div>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></div>
11.1 Requisiti generali	Evidenze
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ. mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo,non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale,ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema 	
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato <p>identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario,export verso paesi terzi,)</p> <ul style="list-style-type: none"> - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito <p>-informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail)</p> <ul style="list-style-type: none"> - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/ricambio del prodotto che preveda misure di gestione del prodotto ritirato 	
<p>Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi <p>-il ritiro/ricambio dei prodotti difettosi</p>	
11.2 Requisiti speciali	<div>Giudizio Complessivo</div> <div>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></div>
<p>Le informazioni richieste per quanto riguarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione commerciale, - il nome scientifico della specie, - il metodo di produzione - la zona di cattura <p>sono disponibili ad ogni stadio di commercializzazione della specie interessata. Queste informazioni sono fornite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mediante l'etichettatura (sempre presente nel caso in cui siano proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale) - mediante l'imballaggio - mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura. 	
LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	<div>Giudizio Complessivo</div> <div>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></div>
Requisiti generali	Evidenze

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare					
12. TEMPERATURE					
TEMPERATURE- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
12.1 Requisiti	Evidenze				
E' presente un programma prerequisito per il controllo delle temperature e prevede: - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) - la definizione dei limiti di temperatura - l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura - le modalità di rilevamento e registrazione - le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto					
12.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
- I prodotti della pesca refrigerati non imballati, se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente, sono conservati sotto ghiaccio - viene reimpresso il ghiaccio ogniqualvolta sia necessario	Evidenze				
I prodotti della pesca freschi imballati: - sono conservati ad una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente					
Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve: - viene documentato il raggiungimento della temperatura non superiore a - 9°C - viene controllato che la salamoia non costituisca una fonte di contaminazione per i pesci					
- Viene documentato che i prodotti della pesca derivati da pesci pinnati e molluschi cefalopodi da consumarsi crudi o marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi sono trattati con un congelamento in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno: a) -20°C per almeno 24 ore; oppure b) -35° C per almeno 15 ore. - L'OSA che immette sul mercato prodotti della pesca di cui al punto precedente, non destinati al consumatore finale, fornisce una attestazione dell'OSA che ha effettuato il congelamento, in cui viene indicato il tipo di congelamento usato. - Il termine "scongelato" non è obbligatorio per i prodotti ittici sottoposti a bonifica sanitaria per parassiti - L'OSA che commercializza al dettaglio prodotti della pesca derivati da pesci pinnati e molluschi cefalopodi da consumarsi crudi, prodotti da lui stesso ha inserito la procedura nel piano di autocontrollo					
- Nel caso si proceda alla cottura dei crostacei si procede al raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita. - Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione oltre il raffreddamento viene documentato che si prosegue fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione - Una volta sgusciati, i prodotti cotti vengono congelati immediatamente o refrigerati appena possibile ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio di fusione					
TEMPERATURE - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
Requisiti	Evidenze				
Il sopralluogo evidenzia che: - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA - i prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute - Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al					

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine		
13. TRASPORTO		
TRASPORTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
13.1 Requisiti generali	Evidenze	
il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede : - modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura		
13.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
prodotti della pesca freschi preparati non imballati: trasportati sotto ghiaccio in contenitori conformati in modo tale da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non possa venire a contatto con i prodotti ittici	Evidenze	
prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve: 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 (ad eccezione nei casi di trasporto da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione)		
prodotti della pesca freschi preparati imballati/ non trasformati decongelati /cotti refrigerati: mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione		
TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa		
14. MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI		
QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito è presente e prevede: - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
14.1Requisiti generali	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, che descrive: - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
Il programma prerequisito gestione del magazzino è presente e prevede : - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento - la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda : <ul style="list-style-type: none"> - individuazione delle responsabilità - limiti di accettabilità - modalità di controllo e verifica - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 								
Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse								
14.2 Requisiti speciali per l'olio di pesce	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>						
Nel caso in cui lo stabilimento produca olio di pesce per il consumo umano l'osa garantisce i requisiti previsti	Evidenze							
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>						
Requisiti	Evidenze							
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati ed immagazzinati in ogni fase del processo produttivo 								
15. PRODOTTO FINITO / ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO								
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>						
15.1 Requisiti generali	Evidenze							
E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 								
L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti								
Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento								
In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti finiti è previsto il loro ritiro/riciamo per essere avviati alla distruzione o al trattamento								
L'OSA gestisce l'etichettatura dei prodotti finiti								
15.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>						
Gli operatori del settore alimentare che trattano "prodotti della pesca": <ul style="list-style-type: none"> – effettuano un esame organolettico dei prodotti della pesca; – garantiscono che nei prodotti non siano superati i limiti relativi alla istamina; – rispettano i limiti relativi all' ABVT e al TMA_N; – effettuano un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti; – garantiscono di non immettere sul mercato prodotti ottenuti da pesci velenosi o contenenti biotossine 	Evidenze							
I prodotti della pesca nel caso in cui siano proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisa: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione commerciale della specie, • la denominazione scientifica, • il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), • la zona di cattura. 								

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Nei prodotti della pesca congelati come data di produzione: – si intende la data di raccolta o di pesca I prodotti della pesca destinati ad OSA per ulteriori trasformazioni: – riportano la data di produzione e quella di congelamento, se diversa dalla data di produzione			
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa prodotti finiti sono adeguatamente etichettati			
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio : - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione - Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato			
MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
Il programma prerequisito è presente e prevede: - che il marchio di identificazione apposto sia sui prodotti in entrata (ove previsto), che sui prodotti finiti, sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale) - Che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione - Le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiali di confezionamento, timbri)			
Il sopralluogo evidenzia la corretta gestione del programma di applicazione del marchio			
16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP			
PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario. Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti: -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP -In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. —Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 -Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni —Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori. Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio			
PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE			
VERIFICHE DI GESTIONE		Giudizio	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>

Continua evidenze

[illegible]

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata**Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:**

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma rappresentante Azienda

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
"STABILIMENTI CHE TRATTANO E TRASFORMANO IL LATTE"

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente Locale
per la sicurezza alimentare _____ si è/sono
recato/i presso:

Ragione sociale:				
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____				
Sede Legale: _____				
Attività sottoposta a controllo	<input type="checkbox"/> Produzione di latte alimentare (pastorizzato, UHT, sterilizzato, microfiltrato) <input type="checkbox"/> Produzione di formaggi ed altri prodotti lattiero caseari			
Sede Operativa Attività:			Numero Riconoscimento	
Telefono _____ Fax _____				
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato	<input type="checkbox"/> controllo non programmato	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita	
	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA		
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione	<input type="checkbox"/> Audit	<input type="checkbox"/> Verifica	<input type="checkbox"/> Altro: _____
Obiettivo del controllo ufficiale Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02			
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i.			
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i.			
<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i.				
<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009				
<input type="checkbox"/> Altro: _____				
Responsabile Autocontrollo:				
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se sì quale _____				

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

	Qualifica _____
	Qualifica _____

1.RICONOSCIMENTO

NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
1.1 Requisiti generali	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera 		
1.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Gli impianti riconosciuti ai sensi del regolamento 853/2004 o registrati ai sensi del regolamento 852/2004, per la lavorazione e/o trasformazione del latte, che conferiscono i "Prodotti" come materia prima per mangimi, devono essere anche registrati ai sensi dell'art. 9 del regolamento 183/2005.	Evidenze

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

2. STRUTTURA

CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
AREE ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, - pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. 		
EDIFICI <ul style="list-style-type: none"> - inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - porte, passaggi corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, - locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto, - I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee, - Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili sono mantenuti separati. 		
PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità, - pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, - pareti, pavimenti, soffitti, porte, finestre e altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali, - pareti, pavimenti e soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti - pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture, - vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti, - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati, - soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature, - finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto). 		
ILLUMINAZIONE L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di : <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 		
VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato, - è in grado di prevenire la formazione di condensa. 		
IMPIANTO IDRICO <ul style="list-style-type: none"> - progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa. 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>SMALTIMENTO REFLUI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, <p>Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che</p>	
--	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

trasportano acqua potabile per il processo produttivo.	
SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono: <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente e di dimensioni adeguate - convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia; - separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato - dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso; I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche	

3. ATTREZZATURE E MACCHINARI

ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
3.1 Requisiti generali	Evidenze	
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono: <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, - costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento, - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti. 		
3.2 requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
-Impianti di raffreddamento dotati di termometri per il latte crudo in arrivo allo stabilimento (temp. non superiore a 6 C°), fatte salve le deroghe ammesse;	Evidenze	
-Impianti per il raffreddamento ed il deposito a freddo del latte trattato termicamente (ad una temperatura non superiore a + 6 C°) e dei prodotti liquidi a base di latte.		
Quando il latte crudo o prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, l'attrezzatura è munita di: <ul style="list-style-type: none"> -regolatore automatico della temperatura -termometro registratore -sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente -sistema di sicurezza che impedisca la miscela del latte trattato con il latte non completamente riscaldato -registratore automatico di tale dispositivo di sicurezza, o procedura di controllo dell'efficacia del dispositivo 		
Dispositivi per la riempitura meccanica e la chiusura automatica dei recipienti contenenti latte e prodotti a base di latte liquidi tale da non permettere alcuna contaminazione e manomissione.		

4. MANUTENZIONE

MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti. L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con: <ul style="list-style-type: none"> - identificazione del responsabile della manutenzione inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento, - programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria, - registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura. 		
MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Requisiti	Evidenze
-----------	----------

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto: <ul style="list-style-type: none"> - aree esterne allo stabilimento; - strutture (esterne ed interne); - servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); - impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); - attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.); - mezzi di trasporto ; - strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura 		
5. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze - Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto* - Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto Il programma specifica : <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.) * valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)		
Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,) non destinate a venire a contatto diretto con gli alimenti		
Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata		
Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato		
Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale		
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse		
Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> - limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità <p>-documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità della verifica <p>-documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche</p> <p>piano per gli interventi straordinari di sanificazione</p>		
<p>Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo <p>le frequenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 		
<p>Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma</p>		
<p>PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		
<p>6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI</p>		
<p>IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>6.1Requisiti generali</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione - eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma - la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale 		
<p>Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale - la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche) - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna) 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

6.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Le procedure dell'OSA che fabbrica prodotti lattiero caseari a partire da latte vaccino garantiscono che: - il latte vaccino crudo, immediatamente prima del trattamento termico e se il periodo della sua accettazione specificato nelle procedure HACCP è stato oltrepassato ha una carica batterica a 30 °C inferiore a 300 000 per ml; - il latte trattato termicamente utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari ha un tenore di germi a 30 °C inferiore a 100 000 per ml. - Se il latte non risponde ai criteri di cui sopra, gli operatori del settore alimentare informano l'autorità competente e prendono misure volte a porre rimedio alla situazione.		Evidenze
Quando latte crudo o prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, il latte viene trattato nel rispetto dei requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, allegato II, capitolo XI ovvero: - i procedimenti utilizzati sono conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione). il trattamento deve effettuarsi in modo da innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo ed impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo. - sono controllati i parametri pertinenti la temperatura, la pressione, la sigillatura, le caratteristiche microbiologiche anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale. In particolare: - il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, - segue le regole igieniche personali, - dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA		
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti		
7. FORMAZIONE DEL PERSONALE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il Programma della formazione aziendale prevede: – individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno – il materiale formativo predisposto ed utilizzato – la formazione differenziata per le specifiche mansioni – la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne – che sia previsto un corso di addestramento – la documentazione relativa all'attuazione del piano		
L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso: - raccolta degli attestati di formazione - gestione del relativo scadenziario		
I contenuti del piano di formazione comprendono almeno: - L' Igiene del personale e delle attrezzature - Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		

8. INFESTANTI

LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
---	---------------------------------	--

Requisiti	Evidenze
-----------	----------

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) - scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati - definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità - schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici 	
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze
<p>La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare, nel corso del sopralluogo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne - Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno - assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti - isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni - presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l'ingresso di infestanti - installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre - le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti - le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento - assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale - il taglio periodico della vegetazione spontanea - chiusura di fogne a cielo aperto 	
<p>Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA</p>	
9. SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI	
SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
9.1 Requisiti generali	Evidenze
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali - degli scarti di lavorazione - dei sottoprodotti della lavorazione (SOA) come individuati dal REG. 1069/2006 	
<p>8.1.2 Il programma per la gestione dei SOA prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma - le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di SOA - le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA - modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali - che i contenitori dei SOA siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio <p>le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati</p> <ul style="list-style-type: none"> - la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento - nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti - le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei SOA e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento <p>le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</p>	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo una procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da tali norme			
9.2 Requisiti speciali		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
l'OSA, qualora conferisca per l'alimentazione animale, latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati, identificati come materiali di categoria 3, opera in conformità con il disposto dell'Allegato X, capo II, sezione 4, parte I del Reg. (UE) 142/2011.		Evidenze	
SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione degli scarti, rifiuti, sottoprodotti di o.a (SOA) predisposta dall'OSA è igienicamente idonea e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali - non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, SOA o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti - il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti - sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti, dei SOA secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento 			
<p>Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e SOA risultano:</p> <p>adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate</p> <p>sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti</p>			
nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 142/2011) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita con modalità igienicamente idonee, sotto la responsabilità di un operatore qualificato, con garanzia di rintracciabilità			
10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO			
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
<p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione della responsabilità - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: <ul style="list-style-type: none"> a. per acqua di acquedotto contratto di fornitura b. per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Indicazione del volume annuo di acqua utilizzata - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione- - nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione 			
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
<p>il sopralluogo ha permesso di verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso 			

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> - gli impianti di captazione , stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/potabilizzazione è proceduralizzata. - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste <p>l'utilizzo di acqua riciclata ,di ghiaccio o vapore a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli o l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari dopo il trattamento termico, avvengono secondo le modalità previste e in modo da garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione</p>	
---	--

11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO

LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
11.1 Requisiti generali	Evidenze	
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 “disciplina additivi alimentari e succ. mod.”) o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema 		
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato <p>identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,)</p> <ul style="list-style-type: none"> - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito - informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/ricambio del prodotto che preveda misure di gestione del prodotto ritirato 		
<p>Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/ricambio dei prodotti difettosi 		
11.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<p>L'OSA garantisce una catena di informazioni che permette di indicare nella etichettatura del latte fresco pastorizzato, anche il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato.</p>		
<p>Qualora lo stabilimento fornisca ad allevamenti sottoprodotti per l'alimentazione animale deve garantirne la tracciabilità se trattasi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -siero ottenuto da prodotti a base di latte non trattati termicamente , raccolto da almeno 16 ore dopo la cagliata e con pH < 6 prima dell'invio all'allevamento. - prodotti crudi o non trattati termicamente 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare			
12. TEMPERATURE			
TEMPERATURE- PROGRAMMA		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
12.1 Requisiti generali		Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo delle temperature e prevede: - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) - la definizione dei limiti di temperatura - l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura - le modalità di rilevamento e registrazione - le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto			
12.2 Requisiti speciali		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Il programma prerequisito prevede che la catena del freddo sia mantenuta durante il trasporto e, all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione, la temperatura del latte non deve superare i 10 °C. a meno che: a) la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla mungitura; oppure b) 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.		Evidenze	
L' OSA devono garantisce che, al momento dell'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione, il latte sia rapidamente refrigerato ad una temperatura non superiore a 6°, a meno che: a) la trasformazione ha inizio immediatamente dopo la mungitura, o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione oppure b) l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche relative alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero caseari . o di taluni prodotti ottenuti dal colostro			
Quando il latte crudo , il colostro o i prodotti lattiero caseari sono sottoposti a trattamento termico, l' OSA garantisce che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui al Regolamento (CE) n.852/2004 ,allegato II , Capitolo XI.			
Quando l'OSA utilizza i processi di seguito elencati , provvede affinché essi si svolgano alle condizioni sotto indicate: a) la pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento che comporti: i) un'alta temperatura per un breve periodo (almeno 72° per 15'); ii) una bassa temperatura per un periodo lungo (almeno 63° per 30 minuti); iii) oppure 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 di fosfatasi alcalina b) il trattamento a temperatura ultra alta (UHT) è ottenuto mediante un trattamento: i) che comporti un flusso di calore continuo ad alta temperatura per un breve periodo(almeno 135° 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;e ii) sufficiente ad assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo di 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.			

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

TEMPERATURE - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA - i prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute - Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine 		
13. TRASPORTO		
TRASPORTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
13.1 Requisiti generali	Evidenze	
<p>il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - che i prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere siano trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari riportante la dicitura «per prodotti alimentari» 		
<ul style="list-style-type: none"> - il trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, avviene unicamente in vani di carico e/o contenitori che sono atti a separare in maniera efficace i vari prodotti - i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di altri tipi di prodotti alimentari, devono essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione - nei trasporti a temperatura controllata deve esserne consentito il controllo - la definizione dei requisiti di trasporto anche nel caso in cui è stata esternalizzata tale attività - le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati <p>le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</p>		
13.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> -il responsabile dello stabilimento di trasformazione conserva copia dei certificati ATP delle cisterne sia nel caso in cui gestisca direttamente il trasporto, sia che appalti a terzi (intermediari registrati); - il responsabile dello stabilimento di trasformazione pone attenzione alla procedura di lavaggio delle cisterne. 	Evidenze	
TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa</p>		
14. MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI		
QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
14.1 Requisiti generali	Evidenze	
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma 		
14.2 requisiti speciali qualifica fornitori	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>-In caso di acquisti diretti di latte dagli allevamenti il programma prerequisito prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ devono essere disponibili le certificazioni /attestazioni della registrazione /autorizzazione della stalla e certificazioni di indennità da tubercolosi e brucellosi; ➤ campionamenti per verificare i parametri di idoneità del latte, fermo restando che la verifica dei requisiti igienico sanitari del latte crudo deve essere realizzata dal conduttore dell'allevamento tramite analisi di laboratorio da effettuarsi presso laboratori accreditati; ➤ procedure di verifica delle procedure di controllo dell'allevamento ed in accordo con il conferente attua audit di verifica sugli allevamenti per quanto concerne i requisiti di base; ➤ il responsabile dello stabilimento di trasformazione chiede la documentazione attestante la potabilità dell'acqua (es. bolletta dell'acquedotto); <p>Se il responsabile dello stabilimento di trasformazione acquista il latte crudo da strutture diverse dall'allevamento (es.strutture di raccolta dotate di un proprio servizio di trasporto), valuta i requisiti di base del fornitore (riconoscimento /registrazione) e richiede la dichiarazione che gli allevamenti di provenienza sono conformi ai requisiti di legge.</p>		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti generali	Evidenze	
<p>E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici,che descrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli <p>-Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati</p> <p>- Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</p>		
<p>Il programma prerequisito gestione del magazzinaggio è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento - la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura <p>le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</p>		
<p>Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuazione delle responsabilità - limiti di accettabilità - modalità di controllo e verifica <p>- Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati</p> <p>- Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</p>		
<p>Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse</p>		
14.3 requisiti speciali materia prima (latte crudo)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<p>-La catena del freddo deve essere mantenuta durante il trasporto e, all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione, la temperatura del latte e del colostro non deve superare i 10 °C a meno che:</p> <p>a) la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla mungitura; oppure</p> <p>b) 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.</p>	Evidenze	
<p>Sono previsti controlli sulla materia prima in entrata per valutare la conformità alle disposizioni di legge e la conformità agli standard per la destinazione d'uso. Le procedure di controllo del latte in entrata comprendono almeno i seguenti parametri:</p> <p>crioscopia (°C); pH; inibenti; grasso%; proteine %; carica batterica totale/ml-g; cellule somatiche; temperatura arrivo.</p>		
<p>qualora il latte crudo in entrata non rispetti i criteri di conformità è prevista idonea separazione tra latte conforme e non conforme</p>		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati ed immagazzinati in ogni fase del processo produttivo		
15. PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
15.1 Requisiti generali	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti		
Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda: -almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. - che in caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari siano ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti finiti è previsto il loro ritiro/riciamo per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
L'OSA gestisce l'etichettatura dei prodotti finiti		
15.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
L'OSA programma l'etichettatura in modo che: -I prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richiede alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, riportino la dicitura "fabbricato con latte crudo" se destinati al commercio al dettaglio, sull'etichetta, anello, fascetta, imballaggio o foglietto che accompagna il prodotto - per il latte fresco pastorizzato e di alta qualità sia indicata l'origine e sia determinata la data di scadenza entro il sesto giorno successivo a quello del trattamento termico -per il latte microfiltrato sia determinata la data di scadenza entro il decimo giorno successivo a quello del trattamento termico -qualora necessario sia indicata l'origine dell'ingrediente primario	Evidenze	
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa prodotti finiti sono adeguatamente etichettati		
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio : - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione - Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato		
MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti generali	Evidenze	
Il programma prerequisito è presente e prevede: - che il marchio di identificazione apposto sia sui prodotti in entrata (ove previsto), che sui prodotti finiti, sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale) - Che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiali di confezionamento, timbri)		
Il sopralluogo evidenzia la corretta gestione del programma di applicazione del marchio		
15.3 Requisiti speciali marchiatura	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
- anziché indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento, il marchio di identificazione può includere un riferimento al punto della confezione o dell'imballaggio su cui è indicato il numero di riconoscimento dello stabilimento; - nel caso di bottiglie riutilizzabili, il marchio di identificazione può indicare soltanto la sigla del paese di spedizione e il numero di riconoscimento dello stabilimento.	Evidenze	
16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario.</p> <p>Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) - Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) - Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo - Individuazione dei CCP - Fissazione dei limiti critici dei CCP - Monitoraggio - Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme - Verifiche - Registrazioni - Revisione del piano HACCP - In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. - Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 - Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni - Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori. Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza - Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio 		
PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE		
VERIFICHE DI GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Monitoraggio</p> <p>Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione 		
<p>Azioni correttive</p> <p>Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). <p>e sono correttamente aggiornate ed archiviate</p>		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Verifiche

Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono:
le verifiche del monitoraggio dei CCP

--

Validazione del piano Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione : - iniziale - dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione		
Revisione Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione : Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE		
VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE		Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta		
Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali: - rilievi termometrici - verifica dati produttivi - osservazione diretta degli operatori		

Continua evidenze

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

"CENTRI DI DEPURAZIONE MOLLUSCHI BIVALVI VIVI" "CENTRI DI SPEDIZIONE MBV, TUNICATI, GASTEROPODI MARINI, ECHINODERMI VIV

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente Locale
 per la sicurezza alimentare _____ si è/sono
 recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Sede Legale: _____			
Attività sottoposta a controllo	<input type="checkbox"/> Centro di spedizione molluschi bivalvi vivi, tunicati vivi, gasteropodi marini vivi, echinodermi vivi <input type="checkbox"/> Centro di depurazione molluschi bivalvi vivi		
Sede Operativa Attività:			Numero Riconoscimento
Telefono _____ Fax _____			
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato <input type="checkbox"/> controllo non programmato <input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita <input type="checkbox"/> esposto/segnalazione <input type="checkbox"/> su richiesta OSA		
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Audit <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Altro: _____		
Obiettivo del controllo ufficiale	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02 <input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i. Verifica livello di applicazione: <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009 <input type="checkbox"/> Altro: _____		
Responsabile Autocontrollo:			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se sì quale _____			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

	Qualifica _____
	Qualifica _____

1.RICONOSCIMENTO		
NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
1.1 Requisiti generali	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera - L'OSA che tratta i pettinidi e/o gasteropodi marini e/o echinodermi raccolti al di fuori delle zone classificate ha informato la competente autorità 		
1.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
L'OSA che tratta i pettinidi e/o gasteropodi marini e/o echinodermi raccolti al di fuori delle zone classificate ha informato la competente autorità	Evidenze	

2. STRUTTURA

CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
1.1 Requisiti generali		Evidenze
AREE ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, - pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. 		
EDIFICI <ul style="list-style-type: none"> - inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - porte, passaggi corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, - locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto, - I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee, - Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili sono mantenuti separati. 		
PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità, - pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, - pareti, pavimenti, soffitti, porte, finestre e altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali, - pareti, pavimenti e soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti - pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture, - vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti, - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati, - soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature, - finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto). 		
ILLUMINAZIONE L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di : <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 		
VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato, - è in grado di prevenire la formazione di condensa. 		
IMPIANTO IDRICO <ul style="list-style-type: none"> - progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa. 		
SMALTIMENTO REFLUI: <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo.		

SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono: <ul style="list-style-type: none">- in numero sufficiente e di dimensioni adeguate- convenientemente ubicati- mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia;- separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato- dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso; I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche		
2.2 Requisiti speciali per i CSM e CDM	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
L'impianto sulla terraferma è situato in aree non soggette a inondazioni in seguito a normali alte maree o allo scolo delle acque dalle zone circostanti.	Evidenze	
I bacini e i serbatoi per l'acqua hanno: <ul style="list-style-type: none">– superfici interne lisce, resistenti e impermeabili, nonché facili da pulire– sono costruiti in modo tale da consentire lo scolo completo dell'acqua– hanno i punti di alimentazione dell'acqua situati in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.		
Nel caso in cui l'impianto sia un centro di depurazione, i bacini sono adatti al volume e al tipo di prodotto da depurare.		

3. ATTREZZATURE E MACCHINARI

ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono: <ul style="list-style-type: none">- costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti,- costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione,- realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento,- installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti.		

4. MANUTENZIONE

MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none">- L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti. L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con: <ul style="list-style-type: none">- identificazione del responsabile della manutenzione inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento,- programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria,- registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura.		
MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto: <ul style="list-style-type: none">- aree esterne allo stabilimento;- strutture (esterne ed interne);- servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico);- impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.);- attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.);- mezzi di trasporto ;- strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura		

5. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze - Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto* - Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto <p>Il programma specifica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.) <p>* valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>		
Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,)		
Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività		
PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata		
Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato		
Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale		
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse		
<p>Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto - limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate - modalità della verifica - documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche - piano per gli interventi straordinari di sanificazione 		
<p>Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo 		

le frequenze - i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.)		
Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		
6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
6.1 Requisiti generali	Evidenze	
Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede : <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione - eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma - la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale 		
Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede : <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale - la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche) - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna) 		
6.2 Requisiti speciali di igiene per i CDM	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> - Prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi sono liberati dal fango e dai detriti accumulati con acqua pulita. - Il sistema di depurazione consente 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, conservazione e trasporto prima di essere commercializzati. - La quantità di molluschi bivalvi vivi da depurare è conforme alla capacità del centro di depurazione. I molluschi sono depurati ininterrottamente per il periodo necessario affinché siano conformi alle norme sanitarie e ai requisiti microbiologici. - in caso di presenza di diversi lotti di molluschi bivalvi vivi in un'unico bacino di depurazione, gli stessi sono della medesima specie e il trattamento si protrae in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita della depurazione più lunga 	Evidenze	

<ul style="list-style-type: none"> – I contenitori in cui vengono collocati i molluschi bivalvi vivi negli impianti di depurazione sono costruiti in modo che l'acqua di mare pulita possa passare – lo spessore degli strati di molluschi bivalvi vivi non ostacola l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione. – è rispettato il divieto di detenere nel medesimo bacino in cui sono sottoposti a depurazione molluschi bivalvi vivi crostacei, pesci o altri animali marini. – ogni confezione di molluschi bivalvi vivi depurati da inviare a un centro di spedizione è munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati. 		
6.3 Requisiti speciali di igiene per i CSM	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> – Ogni confezione di molluschi bivalvi vivi depurati inviata a un centro di spedizione è munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati. – Le operazioni di manipolazione dei MBV, tunicati, gasteropodi, echinodermi vivi, in particolare la rifinitura, la cernita, il confezionamento e l'imballaggio non provocano contaminazioni del prodotto né ne alterano la vitalità – Prima della spedizione, i gusci dei prodotti vivi sono accuratamente lavati con acqua pulita. – I molluschi bivalvi provengono da una zona di produzione di classe A, oppure da una zona di stabulazione, oppure da un centro di depurazione, oppure da un altro centro di spedizione. 	Evidenze	
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, - segue le regole igieniche personali, - dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA 		
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti		
FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il Programma della formazione aziendale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> – individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno – il materiale formativo predisposto ed utilizzato – la formazione differenziata per le specifiche mansioni – la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne – che sia previsto un corso di addestramento – la documentazione relativa all'attuazione del piano 		
<p>L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - raccolta degli attestati di formazione - gestione del relativo scadenziario 		
<p>I contenuti del piano di formazione comprendono almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'igiene del personale e delle attrezzature - Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		

8. INFESTANTI

LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>L'OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) - scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati - definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici		
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare, nel corso del sopralluogo: - idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne - Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno - assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti - isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni - presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l'ingresso di infestanti - installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre - le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti - le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento - assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale - il taglio periodico della vegetazione spontanea - chiusura di fogne a cielo aperto		
Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA		
9. SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI		
SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali - degli scarti di lavorazione - dei sottoprodotti della lavorazione (SOA) come individuati dal REG. 1069/2006		
8.1.2 Il programma per la gestione dei SOA prevede : - l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma - le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di SOA - le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA - modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali - che i contenitori dei SOA siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati - la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento - nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti - le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei SOA e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo una procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da tali norme		
SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione degli scarti , rifiuti, sottoprodotti di o.a (SOA) predisposta dall'OSA è igienicamente idonea e in particolare: - non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali - non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, SOA o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti - il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti - sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti , dei SOA secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento		
Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e SOA risultano: adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti		
nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 142/2011) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita:con modalità igienicamente idonee, sotto la responsabilità di un operatore qualificato. con garanzia di rintracciabilità		
10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
10.1 Requisiti generali	Evidenze	
Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede : - l'individuazione della responsabilità - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: a.per acqua di acquedotto contratto di fornitura b.per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo,sorgente,acqua superficiale,galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Indicazione del volume annuo di acqua utilizzata - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile,localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione- -nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione		
10.2 Requisiti speciali CDM-CSM	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
-l'O.S.A. utilizza acqua di mare pulita captata da zone di produzione classificate "A". Laddove ciò non sia possibile per ubicazione del C .D .M.-C.S.M . l'O.S.A. capta acqua di: laguna > pozzo > acqua acquedotto, etc. con le stesse caratteristiche dell'acqua di mare pulita. -l'OSA ha programmato la frequenza minima dei controlli ed i parametri da ricercare sulla base dei fattori di rischio correlati con la specifica fonte di approvvigionamento -sono definite le procedure utilizzate per il campionamento dell'acqua .	Evidenze	
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
il sopralluogo ha permesso di verificare che : - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione , stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è proceduralizzata. - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le		

azioni correttive previste - l'utilizzo di acqua riciclata ,di ghiaccio o vapore a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli o l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari dopo il trattamento termico, avvengono secondo le modalità previste e in modo da garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione			
11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO			
LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
11.1 Requisiti generali		Evidenze	
Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti: - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ. mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema			
Esiste una procedura per attuare il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e che consenta di : - identificare il lotto/partita del prodotto considerato identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,) - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/richiamo del prodotto che preveda misure di gestione del prodotto ritirato			
Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede : - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/richiamo dei prodotti difettosi			
11.2 Requisiti speciali CDM-CSM		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
		Evidenze	
-Il documento di registrazione (DdR) accompagna i lotti di prodotti vivi in ogni trasferimento da un osa all'altro e contiene il riferimento alla zona di raccolta al fine di velocizzare la rintracciabilità del prodotto nel caso di non conformità. -I M.B.V. depurati sono posti in involucri/confezioni/contenitori riportanti la dicitura "molluschi depurati". - L'osa conserva i DdR di ciascun lotto inviato e ricevuto per almeno 12 mesi. -Fermo restando il rispetto da parte dell'O.S.A. degli obblighi sulla rintracciabilità, i DdR non sono necessari nei casi in cui l'A.C. lo permetta.			
LOTTE /RINTRACCIABILITA'/RITIRO/RICHIAMO GESTIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	

Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare					
12. TEMPERATURE					
TEMPERATURE- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
12.1 Requisiti generali	Evidenze				
E' presente un programma prerequisito per il controllo delle temperature e prevede: - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) - la definizione dei limiti di temperatura - l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura - le modalità di rilevamento e registrazione - le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto					
12.2 Requisiti speciali CDM-CSM	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
- L'osa garantisce un tempo di conservazione/trasporto dei prodotti ad una temperatura che non ne compromette la sicurezza alimentare e la vitalità . -la temperatura media di conservazione/trasporto compatibile sia con la sicurezza alimentare che con la vitalità dei prodotti è prossima a 6° C .	Evidenze				
TEMPERATURE - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
Requisiti	Evidenze				
Il sopralluogo evidenzia che: - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA - i prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute - Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine					
13. TRASPORTO					
TRASPORTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
13.1Requisiti generali	Evidenze				
il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede : - modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - che i prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere siano trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari riportante la dicitura «per prodotti alimentari»					
- il trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente,avviene unicamente in vani di carico e/o contenitori che sono atti a separare in maniera efficace i vari prodotti - i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di altri tipi di prodotti alimentari, devono essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione - nei trasporti a temperatura controllata deve esserne consentito il controllo - la definizione dei requisiti di trasporto anche nel caso in cui è stata esternalizzata tale attività - le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati					

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
13.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
L'osa trasporta MBV, echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi in modo che: - i colli che lasciano i centri di spedizione o sono destinati ad un altro centro di spedizione, sono chiusi e non vengono immersi in acqua o aspersi d'acqua. - i colli sono mantenuti ad una temperatura che non pregiudica la sicurezza alimentare e la loro vitalità.	Evidenze	
Durante i trasporti vengono rispettati i requisiti documentali previsti (DdR)		
TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa		
14. MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI		
QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito è presente e prevede: - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
14.1 Requisiti generali	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, che descrive: - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
Il programma prerequisito gestione del magazzino è presente e prevede : - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento - la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda : - individuazione delle responsabilità - limiti di accettabilità - modalità di controllo e verifica - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse		
14.2 Requisiti speciali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
I lotti di MBV, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi accettati nello stabilimento soddisfano i requisiti documentali che attestano la loro provenienza	Evidenze	
L'OSA è in grado di dimostrare che i lotti accettati soddisfano i requisiti sanitari previsti.		

MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati ed immagazzinati in ogni fase del processo produttivo		
15. PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
15.1 Requisiti generali	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti		
Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti finiti è previsto il loro ritiro/riciamo per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
L'OSA gestisce l'etichettatura dei prodotti finiti		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
15.2 Requisiti speciali	Evidenze	
L'osa è in grado di garantire i requisiti sanitari del prodotto finito: - caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, in particolare gusci privi di sudiciume, reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare. - non contiene biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai limiti consentiti		
L'osa è in grado di garantire i requisiti per l'immissione in commercio: - Le ostriche sono confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso. - Tutti i colli di molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati e gasteropodi marini vivi che lasciano i centri di spedizione o sono destinati ad un altro centro di spedizione, sono chiusi. - 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.		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa i prodotti finiti sono adeguatamente etichettati		
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio : - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione - Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato		
MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti generali	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il programma prerequisito è presente e prevede: - che il marchio di identificazione apposto sia sui prodotti in entrata (ove previsto), che sui prodotti finiti, sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale) - Che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione - Le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiali di confezionamento, timbri)		
Il sopralluogo evidenzia la corretta gestione del programma di applicazione del marchio		
MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti speciali	Evidenze	
- se trattasi di centro di spedizione i MBV, echinodermi vivi, tunicati e gasteropodi marini vivi vengono immessi sul mercato per la vendita al dettaglio previa apposizione di un marchio di identificazione a norma. -L'etichetta, compreso il marchio di identificazione, è resistente all'acqua. - l'etichetta reca le seguenti informazioni: a) specie (denominazione comune e denominazione scientifica); b) data di imballaggio, con indicazione almeno del giorno e del mese. -Il termine minimo di conservazione può essere sostituito dalla menzione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto».		
16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario. Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti: -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP -In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. -Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 -Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni -Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori. Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio		
PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE		
VERIFICHE DI GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Monitoraggio Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione		

Continua evidenze

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

MACELLO DI ☐ POLLAME ☐ LAGOMORFI DOMESTICI

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente
 Locale per la sicurezza alimentare _____ si
 è/sono recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Sede Legale: _____			
Sede Operativa Attività: Telefono _____ Fax _____			Numero Riconoscimento
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato	<input type="checkbox"/> controllo non programmato	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita
	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA	
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione	<input type="checkbox"/> Audit	<input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Altro: _____
Obiettivo del controllo ufficiale Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i,
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i.	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009	
	<input type="checkbox"/> Altro:		
Responsabile Autocontrollo:			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se sì quale _____			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

	Qualifica _____
	Qualifica _____

1. RICONOSCIMENTO

Atto di Riconoscimento /Planimetria	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera 						

2. STRUTTURA

Condizioni edilizie e strutturali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
2.1 Requisiti generali		Evidenze "on site"				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>Le aree esterne sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, ➤ le pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. <p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di solida costruzione ➤ in buono stato di manutenzione ➤ consentono una corretta esecuzione delle operazioni di pulizia e sanificazione 	
<p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di dimensioni sufficienti a garantire l'attività legata alla produzione ed evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto ➤ dotati di sufficiente spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene ➤ atti ad evitare adulterazione o condizioni igieniche non idonee ➤ strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione ➤ dotati di porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, al fine di evitare ad esempio il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura. 	
<p>i servizi igienici sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ progettati, ubicati in modo da essere facilmente accessibili dal personale e tali da prevenire aspetti di pericolo per le produzioni ➤ separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato ➤ dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso 	
<p>Le pareti, i pavimenti e i soffitti, le strutture sopraelevate, le porte, le finestre e le altre aperture verso l'esterno sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili ➤ privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture ➤ realizzati in modo tale che la vernice o l'intonaco, si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti ➤ privi di infiltrazioni ➤ privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature ➤ realizzati in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi 	
<p>I pavimenti, sifoni e griglie sono realizzati in modo tale da evitare il ristagno di liquidi</p>	
<p>I locali o le aree di lavorazione nei quali viene processato, manipolato e conservato il prodotto edibile sono separati e distinti dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali viene processato, manipolato e conservato il prodotto non edibile in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee</p>	
<p>I contenitori dei rifiuti sono in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile e mantenuti in buone condizioni igieniche</p>	
<p>nei locali di deposito e nei frigoriferi i contenitori per prodotti ineditabili ed edibili sono mantenuti separati</p>	
<p>L'intensità e qualità dell'illuminazione sia naturale che artificiale permettono di effettuare le attività in condizioni di sicurezza ed igiene</p>	
<p>la ventilazione :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ evita la presenza di odori sgradevoli e vapori che possono adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato ➤ previene la formazione di condensa ➤ impedisce la contaminazione del prodotto nelle aree dove il prodotto viene processato, manipolato o conservato. 	
<p>L'OSA ha definito:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ la progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto idrico in modo da prevenire aspetti di pericolo per le produzioni ➤ la collocazione dei punti di erogazione dell'acqua al fine di fornire un'adeguata quantità della stessa ➤ la collocazione di punti per il lavaggio delle mani dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone ,e sistema igienico di asciugatura. 	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

Il sistema di smaltimento dei reflui è realizzato in modo tale da convogliare fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi prevenendo aspetti di pericolo per le produzioni	
2.2 Requisiti speciali per il ricevimento degli animali	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
dispone di un locale o di un luogo coperto per il ricevimento degli animali e la loro ispezione prima della macellazione	
2.3 Requisiti speciali per la costruzione e la configurazione dei macelli	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
dispone di un locale separato per le operazioni di eviscerazione e successiva toelettatura oppure è autorizzata dall'autorità competente una separazione nel tempo di queste operazioni	
è assicurata la separazione, nel tempo e nello spazio delle seguenti operazioni: <ul style="list-style-type: none"> ➤ stordimento e dissanguamento ➤ spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura ➤ spedizione delle carni 	
Il macello è dotato di : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per la conservazione delle carni refrigerate in osservazione ➤ Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per le carni dichiarate inidonee al consumo umano ➤ Locale o adeguata struttura chiudibile ad uso esclusivo del servizio veterinario. ➤ Spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e disinfezione delle gabbie per il trasporto e dei mezzi di trasporto per il bestiame (quest'ultimo non obbligatorio se nelle vicinanze ci sono strutture ufficialmente autorizzate) 	

3 . ATTREZZATURE

Idoneità attrezzature e macchinari	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
3.1 Requisiti generali	Evidenze	
Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono : <ul style="list-style-type: none"> ➤ costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti ➤ costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione ➤ realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento ➤ installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti 		
3.2 Requisiti speciali		
le linee di macellazione, per evitare contaminazioni crociate, sono costruite in maniera tale da: <ul style="list-style-type: none"> ➤ disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni, il pavimento i muri e le attrezzature ➤ consentire il costante avanzamento delle operazioni di macellazione ➤ se nello stesso locale funziona più di una linea di macellazione c'è un'adeguata separazione delle linee che eviti contaminazioni reciproche 		
Sono presenti dispositivi per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni dotati: <ul style="list-style-type: none"> ➤ di acqua a T > 82°C, con un sistema di ricambio continuo o periodico per evitare il ristagno di residui e che copra la base dell'impugnatura dei coltelli o di altri utensili. ➤ o di un sistema alternativo con effetto equivalente al precedente 		
I lavabi per il personale addetto alla manipolazione delle carni non confezionate: <ul style="list-style-type: none"> ➤ sono collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro ➤ sono dotati di rubinetti non azionabili a mano o a braccio ➤ sono dotati di acqua calda e fredda o miscelata ➤ i rubinetti sono tali da evitare gli spruzzi che possono contaminare le carni 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

4 . MANUTENZIONE						
Manutenzione Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
il programma prerequisite è presente prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ l' individuazione delle responsabilità ➤ l'inventario aggiornato dei principali impianti ed attrezzature ➤ la programmazione della manutenzione ordinaria delle aree esterne, delle strutture, dei servizi, degli impianti , delle attrezzature e dei mezzi di trasporto ➤ la taratura e la calibrazione degli strumenti di misura (termometri, bilance, phametri, manometri) ➤ l' adozione di interventi di manutenzione straordinaria quando necessari ➤ le azioni preventive da attuare al fine di impedire possibili contaminazioni dirette od indirette degli alimenti durante le operazioni di manutenzione ➤ la documentazione degli interventi di taratura e le registrazioni degli interventi di manutenzione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Manutenzione Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne.						

5 . PULIZIA E SANIFICAZIONE						
Pulizia e sanificazione Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>I programma prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze ➤ Pulizia e sanificazione preoperativa/operativa superfici a contatto* <p>L'individuazione dei responsabili della esecuzione delle operazioni di sanificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ il responsabile del controllo della avvenuta sanificazione ➤ l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne ➤ gli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione ➤ le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo ➤ le modalità di pulizia e disinfezione ➤ la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione ➤ le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate ➤ le modalità della verifica ed i limiti di accettabilità ➤ la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche ➤ un piano per gli interventi straordinari di sanificazione ➤ la formazione del personale implicato nelle operazioni di pulizia, di sanificazione e controllo delle stesse <p>(*valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>	
--	--

Pulizia e sanificazione Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze “on site”					
<p>Il sopralluogo ha evidenziato che vi sono:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ condizioni igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale➤ registrazione e documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate correttamente aggiornata ed archiviata						
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA						
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>				
Requisiti	Evidenze					
<p>Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse</p>						
<p>Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none">- data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica- individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti- modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto- frequenze e limiti di accettabilità- registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta- azioni correttive da adottare in caso di non conformità-documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate- modalità della verifica-documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche- piano per gli interventi straordinari di sanificazione						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo -le frequenze e i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 		
<p>Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma</p>		
<p>PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

Igiene del personale e delle lavorazioni Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
6.1 Requisiti generali	Evidenze documentali	
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla corretta gestione e controllo :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ dell'idoneità sanitaria del personale ➤ dell'igiene del personale e delle lavorazioni 		
<p>Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di controllo periodico interno sulla idoneità sanitaria del personale ➤ che il personale affetto da condizioni sanitarie che possa determinare contaminazione diretta od indiretta del prodotto non deve essere presente nelle aree di lavorazione ➤ che il personale è stato formato ed informato sul fatto che deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi ,precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare ➤ le modalità di riammissione al lavoro del personale dopo malattie infettive ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma 		
6.2 Requisiti speciali per le linee di macellazione		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ è rispettato il divieto di utilizzare per il consumo umano carni provenienti da animali morti , escluse le deroghe per il pollame a macellazione differita ➤ nei locali adibiti alla macellazione sono introdotti soltanto animali vivi destinati alla macellazione ➤ sono previste deroghe al punto precedente per pollame a macellazione differita ecc.. 		
<p>Il medesimo programma relativo all'igiene della macellazione prevede inoltre che :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ I conduttori seguano le istruzioni impartite al fine di garantire le adeguate condizioni per la visita ante mortem ➤ nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di specie diverse sono prese le necessarie misure per evitare la contaminazione reciproca ➤ gli animali introdotti sono macellati senza indugi 		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ stordimento, dissanguamento, scuoiatura, spennatura, eviscerazione e toelettatura siano effettuate senza indugi in modo da evitare contaminazione delle carni, prestando particolare attenzione alla fuoriuscita del contenuto intestinale 		
<p>i conduttori seguono le istruzioni per garantire che l'ispezione post mortem venga svolta in condizioni adeguate</p>		
<p>dopo l'ispezione post mortem:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ le parti non idonee al consumo umano sono rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito del macello ➤ le carni in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con le carni idonee al consumo ➤ ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere asportati, con la massima sollecitudine, salvo diversa disposizione (deroghe intesa Stato Regioni 250/CSR del 15.11.2007) 		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ dopo l'ispezione le carcasse sono pulite e refrigerate appena possibile alla temperatura non superiore a 4°C salvo nel caso di sezionamento a caldo <p>Se le carcasse sono sottoposte a refrigerazione per immersione il programma prevede che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - siano prese precauzioni per evitare contaminazioni tenendo conto di parametri quali il peso, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione - l'impianto sia completamente svuotato, pulito e disinfettato come minimo una volta al giorno o più volte se necessario 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<p>➤ gli animali malati o sospetti e quelli in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie non sono macellati nello stabilimento di cui trattasi, salvo se autorizzato dall'autorità competente. In tal caso è programmato che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la macellazione abbia luogo sotto sorveglianza ufficiale - siano adottate adeguate misure per evitare la contaminazione - i locali siano puliti e disinfettati prima di venire riutilizzati 		
<p>Gli animali di specie diverse se macellati nella stesso stabilimento sono manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche</p>		
igiene del personale e delle lavorazioni gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonei e corrispondenti a quanto dichiarato dall'OSA. Le modalità di conservazione e controllo della documentazione sono rispondenti alla vigente normativa e corrispondono al piano di autocontrollo.</p>		

7. FORMAZIONE

Formazione del personale	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
7.1 Requisiti		Evidenze documentali
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ della formazione sostitutiva del libretto sanitario ➤ della formazione aziendale 		
<p>L'OSA da evidenza dell'esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Raccolta degli attestati di formazione ➤ Gestione del relativo scadenziario 		
<p>Il programma della formazione aziendale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma ➤ l'individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno ➤ il materiale formativo predisposto ed utilizzato ➤ la pianificazione della formazione permanente tecnico-sanitaria ➤ la formazione differenziata per le specifiche mansioni ➤ la formazione specifica per il personale di nuova assunzione o avventizio ➤ la formazione specifica, del personale dipendente da imprese esterne ➤ le modalità di verifica dell'efficacia del programma ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa all'attuazione del piano 		
<p>I contenuti del piano di formazione comprendono almeno :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'Igiene del personale e delle attrezzature ➤ le procedure aziendali correlate all'autocontrollo ➤ apposite istruzioni operative per l'esecuzione igienica delle attività svolte nelle specifiche postazioni della catena di macellazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		

8. INFESTANTI

lotta agli infestanti e animali indesiderati Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali
<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende: ➤ identificazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento delle procedure e la verifica nel caso di operazioni non direttamente effettuate dalla ditta 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> ➤ azioni preventive adottate e protocollo riassuntivo di lotta agli infestanti comprensivo di un programma di monitoraggio sulla loro presenza ➤ identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) ➤ frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni ➤ le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) ➤ contratto con ditta specializzata (nel caso in cui le operazioni non vengano effettuate direttamente dall'azienda) ➤ scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati ➤ evidenza di una rivalutazione periodica dei risultati dei trattamenti e delle eventuali azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli (esempio spostamento e/o sostituzione delle esche, cambiamento dei prodotti impiegati) ➤ definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità ➤ schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici 						
lotta infestanti e animali indesiderati	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<ul style="list-style-type: none"> - Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti - La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti - La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne garantiscono: <ul style="list-style-type: none"> ➤ assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti ➤ isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni ➤ presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l' ingresso di infestanti ➤ installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre ➤ le finestre prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti sono mantenute chiuse ➤ le porte esterne si chiudono in modo aderente allo stipite e al pavimento ➤ assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale ➤ il taglio periodico della vegetazione spontanea ➤ chiusura di fogne a cielo aperto 						
9. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE/Rifiuti/EMISSIONI						
Sottoprodotti di OA , rifiuti ed emissioni	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: <ul style="list-style-type: none"> ➤ degli scarichi e delle emissioni ➤ dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal REG. 1069/2009 						
Il programma per la gestione degli scarichi prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il possesso ed il mantenimento della autorizzazione ➤ la manutenzione del sistema di raccolta e smaltimento dei reflui ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Il programma per la gestione delle emissioni in atmosfera prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il possesso ed il mantenimento della autorizzazione quando necessario ➤ la manutenzione del sistema di trattamento delle emissioni ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Il programma per la gestione dei sottoprodotti di origine animale prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> ➤ le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per tipologie di scarto ➤ le modalità di identificazione dei contenitori dei sottoprodotti ➤ modalità di stoccaggio dei sottoprodotti tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali ➤ che i contenitori dei sottoprodotti di origine animale siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio ➤ le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati ➤ la frequenza di allontanamento dei sottoprodotti dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento ➤ nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti ➤ le registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Sottoprodotti di OA , rifiuti ed emissioni Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<p>I sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, sottoprodotti di origine animale ed eventuali emissioni in atmosfera è igienicamente idonea ed in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ non si rileva accumulo di sottoprodotti di origine animale, rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito e lavorazione ➤ il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette delle carni ➤ sono presenti le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei rifiuti, dei sottoprodotti, secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento ➤ i contenitori utilizzati per i sottoprodotti di O.A. risultano: <ul style="list-style-type: none"> • adeguatamente identificati e facilmente distinguibili • a tenuta e chiudibili • stoccati adeguatamente 						

10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Approvvigionamento idrico Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>Il programma prerequisite è presente e comprende gli aspetti relativi alla gestione :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dell'acqua utilizzata all'interno degli stabilimenti di produzione alimenti che deve essere potabile ➤ Dell'acqua destinata ad altri usi che può essere non potabile (produzione di vapore ,lotta antincendio, raffreddamento di impianti frigoriferi). 						
<p>Il programma prevede che:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ le condutture dell'acqua non potabile vengano chiaramente separate e segnalate rispetto alle condutture di acqua potabile 						
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede : ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma ➤ la planimetria stabilimento con indicazione dei punti di erogazione e numerazione degli stessi ➤ in caso di presenza di impianto di potabilizzazione mediante clorazione: la documentazione tecnica relativa allo stesso, la procedura scritta per il controllo del suo funzionamento, la registrazione dei controlli effettuati (con particolare riferimento alla rilevazione del cloro residuo ed alla funzionalità degli allarmi per gli impianti automatici) ➤ la pianificazione dei controlli analitici ➤ la definizione dei limiti di accettabilità 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

<ul style="list-style-type: none"> ➤ i provvedimenti da attuare quando questi non vengano rispettati ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli ➤ la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate 						
Approvvigionamento idrico Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<p>I sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate ➤ gli eventuali impianti sono correttamente gestiti ➤ è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli ➤ è presente la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate ➤ l'OSA rispetta le frequenze di controllo previste dalla Tabella B1 del D.L.gs 02.02.01 n° 31 in relazione alle diverse fonti dell'approvvigionamento idrico (acquedotto pubblico, pozzo privato, acque superficiali) ed alla gestione della rete interna (cisterne di accumulo, autoclavi, addolcitori, cloratori, deferizzatori, filtri) 						

11. RINTRACCIABILITA' , PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

Rintracciabilità / Ritiro /Richiamo Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede sistemi e procedure che consentono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di collegare gli animali in entrata con le carni in uscita. A tal fine l'OSA mantiene un aggiornamento giornaliero del sistema di registrazione, con l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze. ➤ l'individuazione delle imprese a cui sono stati forniti prodotti ➤ Il ritiro/richiamo dei prodotti non conform ai requisiti di sicurezza alimentare 						
<p>il programma per la rintracciabilità degli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l' individuazione delle responsabilità ➤ l' anagrafe periodicamente aggiornata dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori ➤ i recapiti dell'Ausl competente per territorio ➤ le modalità per l'individuazione dei fornitori e dei clienti ➤ un sistema di etichettatura/identificazione degli alimenti (lotti) efficace ai fini della rintracciabilità in caso di ritiro/richiamo ➤ le modalità di attivazione comunicazione alle parti interessate del ritiro/richiamo comprese le Autorità Sanitarie competenti ➤ le modalità di gestione dei prodotti sottoposti a ritiro/richiamo ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto ➤ le verifiche periodiche sull'efficacia del sistema ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Rintracciabilità / Ritiro /Richiamo Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la gestione della rintracciabilità è conforme alle norme - i documenti necessari sono adeguatamente conservati - è possibile dimostrare la regolare provenienza delle carni in ogni fase della commercializzazione 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

12 . TEMPERATURE						
Temperature Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
12.1 Requisiti generali Temperature		Evidenze documentali				
Qualora la temperatura rappresenti un punto critico di controllo, la sua gestione deve soddisfare i principi del sistema haccp .						
il programma prerequisito per le temperature è presente prevede: <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'individuazioni delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trasporto) ➤ la definizione dei limiti di temperatura ➤ l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura ➤ le modalità di rilevamento e registrazione ➤ le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto 						
qualora la registrazione delle temperature consista in rilevazioni intermittenti, l'intervallo tra una registrazione e l'altra garantisce la possibilità di intervenire in tempo utile con le misure correttive previste						
12.2. Requisiti speciali Temperature		SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati sono puliti e refrigerati appena possibile a una temperatura non superiore a 4 °C, salvo nel caso di sezionamento a caldo.						
Le carni raggiungono una temperatura non superiore a 4 °C prima del trasporto e sono mantenute a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, qualora l'autorità competente lo autorizzi, i fegati per la produzione di foie gras possono essere trasportati a una temperatura superiore a 4 °C, a condizione che: <ul style="list-style-type: none"> a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro; e b) le carni lascino il macello o il laboratorio di sezionamento immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore. 						
Le carni provenienti da pollame e lagomorfi destinati al congelamento sono congelate senza indebiti ritardi.						
Le carni non confezionate sono immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati o trasportati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzino o di trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.						
Temperature Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
Il sopralluogo evidenzia modalità di stoccaggio igienicamente idonee ad impedire la contaminazione diretta e indiretta delle carni ed a mantenere la catena del freddo						

13 . TRASPORTO						
Trasporto Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede : ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura ➤ che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

trasporto di prodotti alimentari. ➤ che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a separare in maniera efficace i vari prodotti ➤ che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione ➤ che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ che siano definiti i requisiti di trasporto e le modalità di controllo per gli autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività	
13.2. Requisiti speciali Trasporto	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Le carni non confezionate sono 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.	
trasporto gestione	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze
Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa	

14. MATERIE PRIME/INFORMAZIONI CATENA ALIMENTARE

Animali in arrivo/ICA Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
14.1 Requisiti speciali	Evidenze documentali	
E' presente una procedura per il controllo: ➤ degli animali in arrivo che devono essere scortati da valida documentazione di scorta e devono essere correttamente identificati ➤ Le azioni correttive in caso di non conformità		
E' presente un programma prerequisito che prevede che l'OSA: ➤ non accetta animali privi delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare e che tali informazioni pervengano almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali (tranne nelle circostanze di cui al REG 853/2004 punto 7 dell'ALLEGATO II, SEZ. III, ovvero se il Veterinario Ufficiale lo permette) ➤ valuta le informazioni pertinenti e controlla i documenti di provenienza degli animali destinati alla macellazione ➤ notifica immediatamente al veterinario ufficiale gli animali pervenuti privi delle informazioni sulla catena alimentare e qualsiasi informazione che comporti problemi di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem ➤ non dispone la macellazione di tali animali fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi		
Animali in arrivo/ICA Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze "on site"	
Il sopralluogo ha permesso di verificare che: ➤ I controlli relativi agli animali in arrivo vengono eseguiti secondo le norme e secondo quanto stabilito dall'OSA ➤ Le informazioni sulla catena alimentare sono comunicate in modo coerente ed efficiente dall' operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

15. PRODOTTO FINITO/ ETICHETTATURA /MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE

Prodotto finito/ Etichettatura/Marchio Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
L'OSA applica l'etichettatura delle carni preimballate mediante l'indicazione delle informazioni obbligatorie: ➤ Luogo dove gli animali sono stati allevati (allevato in...Stato Ue o paese terzo) ➤ Luogo dove gli animali sono stati macellati (macellato in ...Stato UE o paese terzo) ➤ Codice identificativo di tracciabilità delle carni (codice della partita)						
L'etichetta è apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione						
L'OSA mantiene un aggiornamento giornaliero del sistema di registrazione, con l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze (vedi paragrafo sulla tracciabilità, rintracciabilità)						
L'azienda di macellazione, ha predisposto una procedura documentata per la gestione del marchio di identificazione che preveda : ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di gestione del marchio di identificazione ➤ che il marchio riporti il numero di riconoscimento dello stabilimento leggibile e indelebile, ➤ che l'immissione sul mercato di carni avvenga solo quando esse risultano contrassegnate dal marchio apposto sull'involucro o sull'imballaggio o stampato sull'etichetta. ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità						
Prodotto finito/ Etichettatura /Marchio Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale.						

16. HACCP

Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario.</p> <p>Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP -In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. - l'OSA, ha predisposto e attua un piano di campionamento delle carcasse che prevede almeno l'esecuzione dei controlli di igiene del processo stabiliti dal REG. 2073/2005. 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2023-2027

-Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio	
Gestione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Monitoraggio Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione	
Azioni correttive Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano: - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). e sono correttamente aggiornate ed archiviate	
Verifiche Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono: le verifiche del monitoraggio dei CCP	
Validazione del piano Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione : - iniziale - dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione	
Revisione Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione : Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE	
Verifica sul posto e rilievi strumentali - gestione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta	
Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali: rilievi termometrici verifica dati produttivi osservazione diretta degli operatori	

Continua evidenze

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA CACCIATA
NEI CENTRI LAVORAZIONE SELVAGGINA

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente Locale per la sicurezza alimentare _____ si è/sono recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Sede Legale: _____			
Sede Operativa Attività: Telefono _____ Fax _____			Numero Riconoscimento
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato	<input type="checkbox"/> controllo non programmato	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita
	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA	
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Audit <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Altro:		
Obiettivo del controllo ufficiale Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02 <input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i,		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009		
	<input type="checkbox"/> Altro:		
Responsabile Autocontrollo:			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se sì quale			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

	Qualifica _____
	Qualifica _____

1. RICONOSCIMENTO

Atto di Riconoscimento /Planimetria	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

2. STRUTTURA						
Condizioni edilizie e strutturali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
2.1 Requisiti generali		Evidenze "on site"				
<p>Le aree esterne sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, ➤ le pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. <p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di solida costruzione ➤ in buono stato di manutenzione ➤ consentono una corretta esecuzione delle operazioni di pulizia e sanificazione 						
<p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di dimensioni sufficienti a garantire l'attività legata alla produzione ed evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto ➤ dotati di sufficiente spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene ➤ atti ad evitare adulterazione o condizioni igieniche non idonee ➤ strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione ➤ dotati di porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, al fine di evitare ad esempio il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura. 						
<p>i servizi igienici sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ progettati, ubicati in modo da essere facilmente accessibili dal personale e tali da prevenire aspetti di pericolo per le produzioni ➤ separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato ➤ dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso 						
<p>Le pareti, i pavimenti e i soffitti, le strutture sopraelevate, le porte, le finestre e le altre aperture verso l'esterno sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili ➤ privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture ➤ realizzati in modo tale che la vernice o l'intonaco, si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti ➤ privi di infiltrazioni ➤ privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature ➤ realizzati in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi 						
I pavimenti, sifoni e griglie sono realizzati in modo tale da evitare il ristagno di liquidi						
I locali o le aree di lavorazione nei quali viene processato, manipolato e conservato il prodotto edibile sono separati e distinti dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali viene processato, manipolato e conservato il prodotto non edibile in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee						
I contenitori dei rifiuti sono in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile e mantenuti in buone condizioni igieniche						
nei locali di deposito e nei frigoriferi i contenitori per prodotti ineditibili ed edibili sono mantenuti separati						
L'intensità e qualità dell'illuminazione sia naturale che artificiale permettono di effettuare le attività in condizioni di sicurezza ed igiene						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

la ventilazione : ➤ evita la presenza di odori sgradevoli e vapori che possono adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato ➤ previene la formazione di condensa ➤ impedisce la contaminazione del prodotto nelle aree dove il prodotto viene processato, manipolato o conservato.	
L'OSA ha definito: ➤ la progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto idrico in modo da prevenire aspetti di pericolo per le produzioni ➤ la collocazione dei punti di erogazione dell'acqua al fine di fornire un'adeguata quantità della stessa ➤ la collocazione di punti per il lavaggio delle mani dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone ,e sistema igienico di asciugatura.	
Il sistema di smaltimento dei reflui è realizzato in modo tale da convogliare fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi prevenendo aspetti di pericolo per le produzioni	
2.2 Requisiti speciali per la costruzione e la configurazione dei CLS	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Dispone di un locale separato per lo stoccaggio refrigerato delle carcasse appese.	
Dispone di strutture e dispositivi per tenere separate le carcasse sotto pelo da quelle scuoiate: tale separazione può essere garantita in locali distinti o anche nel tempo.	
Se necessario, dispone di un locale o struttura o dispositivo chiuso ed esterno allo stabilimento, per il deposito sotto pelo/in piuma delle carcasse consegnate in orari di chiusura dell'impianto, accessibile da parte di chi consegna le stesse.	
Nel caso in cui siano lavorate sia carcasse di selvaggina da pelo sia selvaggina da penna, dispone di un locale distinto per la spennatura o con modalità tali da prevenire rischi di contaminazione delle carni durante tale operazione.	

3 . ATTREZZATURE

Idoneità attrezzature e macchinari	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
3.1 Requisiti generali		Evidenze				
Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono : ➤ costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti ➤ costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione ➤ realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento ➤ installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti						
3.2 Requisiti speciali CLS						
L'operatore del settore alimentare mette a disposizione speciali attrezzature tecniche e spazio sufficiente per il controllo delle frattaglie.						

4 . MANUTENZIONE

Manutenzione Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
il programma prerequisite è presente prevede : ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'inventario aggiornato dei principali impianti ed attrezzature ➤ la programmazione della manutenzione ordinaria delle aree esterne, delle strutture,dei servizi, degli impianti , delle attrezzature e dei mezzi di trasporto						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> ➤ la taratura e la calibrazione degli strumenti di misura (termometri, bilance, phametri, manometri) ➤ l'adozione di interventi di manutenzione straordinaria quando necessari ➤ le azioni preventive da attuare al fine di impedire possibili contaminazioni dirette od indirette degli alimenti durante le operazioni di manutenzione ➤ la documentazione degli interventi di taratura e le registrazioni degli interventi di manutenzione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
Manutenzione Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne.		

5. PULIZIA E SANIFICAZIONE

Pulizia e sanificazione Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali
<p>Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze ➤ Pulizia e sanificazione preoperativa/operativa superfici a contatto* <p>L'individuazione dei responsabili della esecuzione delle operazioni di sanificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ il responsabile del controllo della avvenuta sanificazione ➤ l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne ➤ gli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione ➤ le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo ➤ le modalità di pulizia e disinfezione ➤ la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione ➤ le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate ➤ le modalità della verifica ed i limiti di accettabilità ➤ la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche ➤ un piano per gli interventi straordinari di sanificazione ➤ la formazione del personale implicato nelle operazioni di pulizia, di sanificazione e controllo delle stesse <p>(*valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>		
Pulizia e sanificazione Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"
<p>Il sopralluogo ha evidenziato che vi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ condizioni igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale ➤ registrazione e documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate correttamente aggiornata ed archiviata 		
5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA		
PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse</p>		
<p>Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto - frequenze e limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate - modalità della verifica - documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche - piano per gli interventi straordinari di sanificazione 		
<p>Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo - le frequenze e i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 		
<p>Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma</p>		
<p>PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		

6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

<p>Igiene del personale e delle lavorazioni Programma</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>6.1 Requisiti generali</p>		<p>Evidenze documentali</p>
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla corretta gestione e controllo :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ dell'idoneità sanitaria del personale ➢ dell'igiene del personale e delle lavorazioni 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di controllo periodico interno sulla idoneità sanitaria del personale ➤ che il personale affetto da condizioni sanitarie che possa determinare contaminazione diretta od indiretta del prodotto non deve essere presente nelle aree di lavorazione ➤ che il personale è stato formato ed informato sul fatto che deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi ,precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare ➤ le modalità di riammissione al lavoro del personale dopo malattie infettive ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma 						
igiene del personale e delle lavorazioni gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonei e corrispondenti a quanto dichiarato dall'OSA. Le modalità di conservazione e controllo della documentazione sono rispondenti alla vigente normativa e corrispondono al piano di autocontrollo.						

7. FORMAZIONE

Formazione del personale	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
7.1 Requisiti		Evidenze documentali				
Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: <ul style="list-style-type: none"> ➤ della formazione sostitutiva del libretto sanitario ➤ della formazione aziendale 						
L'OSA da evidenza dell'esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Raccolta degli attestati di formazione ➤ Gestione del relativo scadenziario 						
Il programma della formazione aziendale prevede: <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma ➤ l'individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno ➤ il materiale formativo predisposto ed utilizzato ➤ la pianificazione della formazione permanente tecnico-sanitaria ➤ la formazione differenziata per le specifiche mansioni ➤ la formazione specifica per il personale di nuova assunzione o avventizio ➤ la formazione specifica, del personale dipendente da imprese esterne ➤ le modalità di verifica dell'efficacia del programma ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa all'attuazione del piano 						
I contenuti del piano di formazione comprendono almeno : <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'Igiene del personale e delle attrezzature ➤ le procedure aziendali correlate all'autocontrollo ➤ apposite istruzioni operative per l'esecuzione igienica delle attività svolte nelle specifiche postazioni della catena di macellazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						

8. INFESTANTI

lotta agli infestanti e animali indesiderati Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
➤ L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende:						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento delle procedure e la verifica nel caso di operazioni non direttamente effettuate dalla ditta ➤ azioni preventive adottate e protocollo riassuntivo di lotta agli infestanti comprensivo di un programma di monitoraggio sulla loro presenza ➤ identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) ➤ frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni ➤ le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) ➤ contratto con ditta specializzata (nel caso in cui le operazioni non vengano effettuate direttamente dall'azienda) ➤ scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati ➤ evidenza di una rivalutazione periodica dei risultati dei trattamenti e delle eventuali azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli (esempio spostamento e/o sostituzione delle esche, cambiamento dei prodotti impiegati) ➤ definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità ➤ schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici 						
lotta infestanti e animali indesiderati	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Gestione						
Requisiti		Evidenze "on site"				
<ul style="list-style-type: none"> - Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti - La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti - La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne garantiscono: <ul style="list-style-type: none"> ➤ assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti ➤ isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni ➤ presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l' ingresso di infestanti ➤ installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre ➤ le finestre prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti sono mantenute chiuse ➤ le porte esterne si chiudono in modo aderente allo stipite e al pavimento ➤ assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale ➤ il taglio periodico della vegetazione spontanea ➤ chiusura di fogne a cielo aperto 						
9. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE/Rifiuti/EMISSIONI						
Sottoprodotti di OA , rifiuti ed emissioni	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Programma						
Requisiti		Evidenze documentali				
Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: <ul style="list-style-type: none"> ➤ degli scarichi e delle emissioni ➤ dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal REG. 1069/2009 						
Il programma per la gestione degli scarichi prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il possesso ed il mantenimento della autorizzazione ➤ la manutenzione del sistema di raccolta e smaltimento dei reflui ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Il programma per la gestione delle emissioni in atmosfera prevede : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il possesso ed il mantenimento della autorizzazione quando necessario ➤ la manutenzione del sistema di trattamento delle emissioni 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità							
Il programma per la gestione dei sottoprodotti di origine animale prevede : ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma ➤ le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per tipologie di scarto ➤ le modalità di identificazione dei contenitori dei sottoprodotti ➤ modalità di stoccaggio dei sottoprodotti tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali ➤ che i contenitori dei sottoprodotti di origine animale siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio ➤ le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati ➤ la frequenza di allontanamento dei sottoprodotti dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento ➤ nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti ➤ le registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità							
Sottoprodotti di OA , rifiuti ed emissioni Gestione		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti			Evidenze "on site"				
I sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, sottoprodotti di origine animale ed eventuali emissioni in atmosfera è igienicamente idonea ed in particolare: ➤ non si rileva accumulo di sottoprodotti di origine animale, rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito e lavorazione ➤ il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette delle carni ➤ sono presenti le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei rifiuti, dei sottoprodotti, secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento ➤ i contenitori utilizzati per i sottoprodotti di O.A. risultano: • adeguatamente identificati e facilmente distinguibili • a tenuta e chiudibili • stoccati adeguatamente							

10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Approvvigionamento idrico Programma		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti			Evidenze documentali				
Il programma prerequisite è presente e comprende gli aspetti relativi alla gestione : ➤ Dell'acqua utilizzata all'interno degli stabilimenti di produzione alimenti che deve essere potabile ➤ Dell'acqua destinata ad altri usi che può essere non potabile (produzione di vapore ,lotta antincendio, raffreddamento di impianti frigoriferi).							
Il programma prevede che: ➤ le condutture dell'acqua non potabile vengano chiaramente separate e segnalate rispetto alle condutture di acqua potabile							
➤ Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede : ➤ l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma ➤ la planimetria stabilimento con indicazione dei punti di erogazione e numerazione degli stessi ➤ in caso di presenza di impianto di potabilizzazione mediante clorazione: la documentazione tecnica relativa allo stesso, la procedura scritta per il controllo del suo funzionamento, la registrazione dei controlli effettuati (con particolare riferimento alla rilevazione del cloro residuo ed alla funzionalità degli allarmi per gli impianti automatici)							

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> ➤ la pianificazione dei controlli analitici ➤ la definizione dei limiti di accettabilità ➤ i provvedimenti da attuare quando questi non vengano rispettati ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli ➤ la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate 						
Approvvigionamento idrico Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<p>Il sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate ➤ gli eventuali impianti sono correttamente gestiti ➤ è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli ➤ è presente la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate ➤ l'OSA rispetta le frequenze di controllo previste dalla Tabella B1 del D.L.gs 02.02.01 n° 31 in relazione alle diverse fonti dell'approvvigionamento idrico (acquedotto pubblico, pozzo privato, acque superficiali) ed alla gestione della rete interna (cisterne di accumulo, autoclavi, addolcitori, cloratori, deferizzatori, filtri) 						

11. RINTRACCIABILITA' , PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

Rintracciabilità / Ritiro /Richiamo Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede sistemi e procedure che consentono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di collegare le carcasse in entrata con le carni in uscita. A tal fine l'OSA mantiene un aggiornamento giornaliero del sistema di registrazione, con l'indicazione dell'arrivo e delle partenze delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze. ➤ l'individuazione delle imprese a cui sono stati forniti prodotti ➤ Il ritiro/riciamo dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare 						
<p>il programma per la rintracciabilità degli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l' individuazione delle responsabilità ➤ l' anagrafe periodicamente aggiornata dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori ➤ i recapiti dell'Ausl competente per territorio ➤ le modalità per l'individuazione dei fornitori e dei clienti ➤ un sistema di etichettatura/identificazione degli alimenti (lotti) efficace ai fini della rintracciabilità in caso di ritiro/riciamo ➤ le modalità di attivazione comunicazione alle parti interessate del ritiro/riciamo comprese le Autorità Sanitarie competenti ➤ le modalità di gestione dei prodotti sottoposti a ritiro/riciamo ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto ➤ le verifiche periodiche sull'efficacia del sistema ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
Rintracciabilità / Ritiro /Richiamo Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la gestione della rintracciabilità è conforme alle norme - i documenti necessari sono adeguatamente conservati - è possibile dimostrare la regolare provenienza delle carni in ogni fase della commercializzazione 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

12 . TEMPERATURE						
Temperature Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
12.1 Requisiti generali Temperature		Evidenze documentali				
Qualora la temperatura rappresenti un punto critico di controllo, la sua gestione deve soddisfare i principi del sistema haccp .						
il programma prerequisito per le temperature è presente prevede: <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ l'individuazioni delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trasporto) ➤ la definizione dei limiti di temperatura ➤ l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura ➤ le modalità di rilevamento e registrazione ➤ le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto 						
qualora la registrazione delle temperature consista in rilevazioni intermittenti, l'intervallo tra una registrazione e l'altra garantisce la possibilità di intervenire in tempo utile con le misure correttive previste						
12.2. Requisiti speciali Temperature CLS		SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Dopo l'ispezione post mortem le carcasse sono refrigerate appena possibile a una temperatura non superiore a +7°C (selvaggina grossa) o a +4 °C (selvaggina piccola).						
Le carni raggiungono una temperatura non superiore a +7°C o a +4 °C prima del trasporto e sono mantenute a tale temperatura durante il trasporto.						
Le carni destinate al congelamento sono congelate senza indebiti ritardi.						
Temperature Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"				
Il sopralluogo evidenzia modalità di stoccaggio igienicamente idonee ad impedire la contaminazione diretta e indiretta delle carni ed a mantenere la catena del freddo						

13 . TRASPORTO						
Trasporto Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede : ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura ➤ che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari. ➤ che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a separare in maniera efficace i vari prodotti ➤ che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione ➤ che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ che siano definiti i requisiti di trasporto e le modalità di controllo per gli 						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività	
trasporto gestione	Giudizio Complessivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze
Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa	

14. MATERIE PRIME

Carcasse in arrivo Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
14.1 Requisiti speciali		Evidenze documentali
E' presente una procedura per il controllo: ➤ delle carcasse in arrivo che devono essere scortate da valida documentazione di scorta e devono essere correttamente identificate ➤ Le azioni correttive in caso di non conformità		
Carcasse in arrivo Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"
Il sopralluogo ha permesso di verificare che: ➤ Il controlli relativi agli animali in arrivo vengono eseguiti secondo le norme e secondo quanto stabilito dall'OSA		

15. PRODOTTO FINITO/ ETICHETTATURA /MARCHIO/BOLLO SANITARIO

Prodotto finito/ Etichettatura/Marchio Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
15.1 Requisiti speciali		Evidenze documentali
L'OSA mantiene un aggiornamento giornaliero del sistema di registrazione, con l'indicazione dell'arrivo e delle partenze delle carcasse e/o mezzene in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze (vedi paragrafo sulla tracciabilità, rintracciabilità)		
Il CLS ha predisposto una procedura documentata per la gestione del marchio di identificazione (per la selvaggina piccola) o del bollo sanitario (per la selvaggina grossa) che preveda : ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di gestione del marchio/bollo sanitario ➤ che il marchio/bollo riporti il numero di riconoscimento dello stabilimento leggibile e indelebile, ➤ che l'immissione sul mercato di carni avvenga solo quando esse risultano contrassegnate dal marchio/bollo sanitario. ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
Prodotto finito/ Etichettatura /Marchio/bollo Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze "on site"
Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale.		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

16. HACCP						
Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NC <input type="checkbox"/>	nc <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze documentali				
<p>E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario.</p> <p>Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP <p>-In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi.</p> <p>- l'OSA, ha predisposto e attua un piano di campionamento delle carcasse che prevede almeno l'esecuzione dei controlli di igiene del processo stabiliti dal REG. 2073/2005.</p> <p>-Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori</p> <p>-Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio</p>						
Gestione		SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>				
<p>Monitoraggio</p> <p>Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione 						
<p>Azioni correttive</p> <p>Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). <p>e sono correttamente aggiornate ed archiviate</p>						
<p>Verifiche</p> <p>Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono: le verifiche del monitoraggio dei CCP</p>						
<p>Validazione del piano</p> <p>Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione :</p> <ul style="list-style-type: none"> - iniziale - dopo la sua implementazione <p>con compilazione di un verbale di validazione</p>						
<p>Revisione</p> <p>Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione :</p> <p>Periodica (almeno annuale)</p> <p>nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti</p> <p>nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE</p>						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Verifica sul posto e rilievi strumentali - gestione	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
<p>Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta 					
<p>Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali:</p> <p>rilievi termometrici verifica dati produttivi osservazione diretta degli operatori</p>					

Continua evidenze

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata

[illegible]

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verificad'ufficio.

Firma rappresentante Azienda

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE AUTOMEZZI
Per il trasporto di alimenti deperibili di origine animale (autocontrollo semplificato)

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ il/i sottoscritto/i _____
in qualità di _____

☐ su richiesta ed in presenza di operatori di seguito generalizzati appartenenti del seguente Organo di Polizia: _____

☐ per attività programmate di vigilanza hanno eseguito gli accertamenti previsti dalle disposizioni vigenti, sull' automezzo _____ targato _____, di proprietà della ditta _____

Sede legale: _____
legale rappresentante _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ in _____
Via _____.

Conducente e presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ in via _____.

Il mezzo, trasporta: ☐ carni macellate fresche ☐ carni congelate ☐ prodotti ittici freschi
☐ latte alimentare e/o prodotti derivati ☐ prodotti a base di carne ☐ alimenti congelati e/o surgelati
☐ altri alimenti da conservare a temperatura controllata ☐ alimenti non soggetti a regime di temperatura

1- REGISTRAZIONE		
NOTIFICA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'impresa alimentare è regolarmente registrata ai sensi del Regolamento 852/2004 ➤ Qualora necessario per motivi tecnologici, l'impresa alimentare è in possesso dell'autorizzazione ai sensi del Regolamento (UE) 2017/1981 per il trasporto (di durata superiore alle due ore), in deroga, di carni per la produzione di specifici prodotti prima che sia raggiunta la temperatura dell'allegato III del Reg. 853/2004. 	<input type="checkbox"/> continua	

11. TRACCIABILITA'		
Programma	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Esiste una procedura autonoma di rintracciabilità in quanto il trasportatore opera come soggetto indipendente. <input type="checkbox"/> Il trasportatore ha omesso di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità operando per conto di un'azienda, che assolve essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dalle norme e che è in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo.		<input type="checkbox"/> continua
Gestione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>Il trasportatore dimostra, tramite i documenti necessari, la regolare provenienza dei prodotti di OA e la loro destinazione.</p> <p>- Il trasportatore dimostra, tramite i documenti necessari la corrispondenza con il prodotto trasportato.</p>		<input type="checkbox"/> continua

12. TEMPERATURE		
Programma temperature	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
<p>E' presente un programma per il controllo delle temperature. Inoltre per gli alimenti di origine animale surgelati è previsto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ I veicoli superiori a 7 tonnellate devono essere muniti di un termoregistratore che registri la temperatura ogni 5 minuti (ovvero ogni 20 minuti nel caso il trasporto si protragga oltre le 24 ore). Tutti gli strumenti di misurazione utilizzati per misurare la temperatura, sono conformi alle norme EN 12830, EN 13485 ed EN 13486. Gli operatori del settore alimentare conservano tutta la documentazione atta a verificare che gli strumenti di cui sopra siano conformi alla norma EN pertinente. <u>Le registrazioni delle temperature sono datate e conservate dall'operatore del settore alimentare per almeno un anno o, a seconda della natura e della durata di conservazione dell'alimento surgelato, per un periodo più lungo.</u> ➤ per i veicoli più piccoli adibiti alla distribuzione locale è invece obbligatoria solo la presenza ben visibile di un termometro (per distribuzione locale si intende il trasporto degli alimenti surgelati da un deposito ad un punto vendita o al consumatore finale effettuato con mezzi di trasporto aventi una portata utile non superiore a 7 tonnellate). 		<input type="checkbox"/> continua
Gestione temperature	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>La catena del freddo non deve essere interrotta. E' tuttavia ammesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante il trasporto, purchè ciò non comporti un rischio per la salute.</p>		<input type="checkbox"/> continua

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

13. REQUISITI PER IL TRASPORTO		
ATTESTAZIONE ATP	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il rilascio dell'attestazione ATP è obbligatorio per tutti i trasporti di derrate deperibili in regime di temperatura controllata.		<input type="checkbox"/> continua
Programma igiene e manutenunzone	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.		<input type="checkbox"/> continua
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.		<input type="checkbox"/> continua
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.		<input type="checkbox"/> continua
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»		<input type="checkbox"/> continua
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.		<input type="checkbox"/> continua
I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.		<input type="checkbox"/> continua
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.		<input type="checkbox"/> continua
Gestione igiene e manutenzione	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il sopralluogo evidenzia che le condizioni del trasporto sono igienicamente idonee e che il veicolo è in buone condizioni di manutenzione		<input type="checkbox"/> continua

16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
PROGRAMMA PIANO AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>E' presente un sistema di autocontrollo</p> <p>Sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi</p>		<input type="checkbox"/> continua
<p>Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario</p>		<input type="checkbox"/> continua
<ul style="list-style-type: none"> - Sono stati definiti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili - Sono state definite le procedure per il loro controllo - Sono definite le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		<input type="checkbox"/> continua
<p>L'OSA ha stabilito le procedure di monitoraggio :</p> <p>-Per il controllo delle temperature</p> <p>-Per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento</p>		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>Nel Piano di autocontrollo sono state previste e predisposte le registrazioni per documentare le non conformità rilevate e le rispettive azioni correttive adottate.</p>		<input type="checkbox"/> continua

<p align="center">GESTIONE VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI -</p>	<p align="center">Giudizio Complessivo</p>	<p align="center">SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p align="center">Requisiti</p>		<p align="center">Evidenze</p>
<p>Il sopralluogo evidenzia che vengono garantite: -le modalità di monitoraggio delle temperature -le modalità di monitoraggio per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento</p>		<p align="right"><input type="checkbox"/> continua</p>

Continua evidenze:

[illegible]

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma rappresentante Azienda

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OSA NEI MERCATI E NELLE MANIFESTAZIONI
TEMPORANEE (Autocontrollo semplificato)

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale / Tecnico della Prevenzione
_____ si è/sono recato/i presso _____

Comune _____ indirizzo dell'area _____

☐mercato in sede propria ☐mercato su strada ☐manifestazione temporanea

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____ n° _____ Tel. _____ PEC _____

Produttore agricolo ☐si ☐no

Struttura utilizzata: ☐negozio mobile ☐banco temporaneo ☐costruzione stabile

Alimenti di o.a in vendita/somministrati: ☐carni fresche ☐preparazioni e carni macinate ☐prodotti a base di carne
☐prodotti ittici ☐molluschi bivalvi vivi ☐salumi ☐formaggi ☐miele ☐altro _____

Preparazioni effettuate: ☐girarrosto ☐friggitoria ☐cottura _____

Indirizzo deposito collegato all'attività: _____

Indirizzo laboratorio collegato all'attività: _____

n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di registrazione _____

Motivo del controllo:	<input type="checkbox"/> sopralluogo preventivo	<input type="checkbox"/> programmato	<input type="checkbox"/> non programmato
	<input type="checkbox"/> supplemento follow up	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA
Obiettivo del controllo:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04
Verifica livello applicazione	<input type="checkbox"/> Reg.CE n. 1069/2009	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05	

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

1. REGISTRAZIONE		
NOTIFICA/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
E' presente la documentazione necessaria a comprovare la registrazione dell'attività e la corrispondenza a quanto dichiarato in fase di registrazione - attestato di registrazione - planimetria - relazione tecnica descrittiva dell'attività		
	<input type="checkbox"/> continua	

2. STRUTTURE FISSE		
CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione e di stoccaggio sono: - in buono stato di manutenzione		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> - strutturati in modo che non vi siano incroci - sufficientemente areati e illuminati - i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento 	<input type="checkbox"/> continua
<p>Le pareti, i pavimenti e i soffitti dell'attività sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e disinfettabili, mantenuti in buono stato ,senza soluzioni di continuità e sfaldamenti - le aperture verso l'esterno consentono di prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali - le pareti, i pavimenti e i soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni, privi di infiltrazioni e condensa che possano costituire una fonte di contaminazione - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati 	<input type="checkbox"/> continua
<p>Gli spogliatoi e i servizi igienici sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente, di dimensioni adeguate, convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia - separati dai locali e dalle aree di lavorazione - i lavandini presenti e, secondo necessità, quelli presenti in altri luoghi dello stabilimento, sono dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso 	<input type="checkbox"/> continua

2. STRUTTURE MOBILI O TEMPORANEE		
CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Le strutture sono mantenute pulite e in buono stato di manutenzione e ove necessario devono avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impianti igienici per lavarsi asciugarsi le mani, attrezzature igienico sanitarie e locali adibiti a spogliatoi; - superfici a contatto con gli alimenti facili da pulire e, se necessario, disinfettare; - il lavaggio degli alimenti, se previsto, va effettuato in condizioni igieniche; - adeguata erogazione di acqua potabile calda e fredda; - attrezzature ed impianti appropriati per il mantenimento delle temperature e per evitare rischi di contaminazione 	<input type="checkbox"/> continua	

3. ATTREZZATURE		
ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti - ove necessario le apparecchiature sono munite di un dispositivo di controllo 	<input type="checkbox"/> continua	

4. MANUTENZIONE		
PROGRAMMA MANUTENZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - L'OSA programma la propria attività di manutenzione dei locali, degli impianti con controllo diretto, anche tramite semplice verifica visiva - L'O.S.A. programma la propria attività di manutenzione delle attrezzature con controllo diretto, anche tramite semplice verifica visiva, del loro funzionamento, in particolare per quelle usate per la conservazione a bassa ed alta temperatura, per la cottura e per il riscaldamento. L'OSA accerta periodicamente il corretto funzionamento degli strumenti di misura (termometri, bilance, pHmetri ecc.) 	<input type="checkbox"/> continua	
GESTIONE DELLA MANUTENZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne.</p>	<input type="checkbox"/> continua	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

5. PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PROGRAMMA PULIZIA E SANIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
Il programma per la pulizia e la disinfezione è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione - le schede tecniche o le etichette dei prodotti utilizzati contenenti le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità e la frequenza di pulizia e disinfezione 		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE PULIZIA E SANIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
- Il sopralluogo evidenzia che le condizioni dell'attività sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale -si evidenziano eventuali registrazioni di N.C. e loro gestione		<input type="checkbox"/> continua

6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
PROGRAMMA IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede : <ul style="list-style-type: none"> -che il personale sia formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione 		<input type="checkbox"/> continua
Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede: <ul style="list-style-type: none"> -la gestione degli indumenti da lavoro -le regole di igiene in tutte le fasi del processo 		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonei e corrispondenti a quanto dichiarato dall'OSA , in particolare il personale: <ul style="list-style-type: none"> -utilizza correttamente l' abbigliamento da lavoro, - adotta modalità di stoccaggio degli alimenti igienicamente idonee ad impedire la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti -adotta comportamenti corretti per evitare contaminazioni crociate e applica correttamente le regole di igiene in tutte le fasi del processo 		<input type="checkbox"/> continua

7. FORMAZIONE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
- Vi sono evidenze di attività di formazione rivolte al personale che manipola alimenti - il personale è in possesso dell'attestato di formazione - le evidenze osservate confermano l'adeguata formazione igienica del personale (eventuali interviste per valutazione diretta)		<input type="checkbox"/> continua

8. INFESTANTI		
PROGRAMMA LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
L' OSA ha predisposto una procedura per la prevenzione e/o istruzioni operative per il controllo di animali infestanti e indesiderati adeguata alla tipologia di attività che può comprendere: <ul style="list-style-type: none"> -identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'attività con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) -frequenza e modalità degli interventi -schede tecniche dei prodotti o strumenti utilizzati ed eventuali precauzioni da 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

adottare nell'utilizzo -definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità -eventuale contratto con ditta esterna		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
- Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti - La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti		<input type="checkbox"/> continua

9. SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI		
PROGRAMMA SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
Il programma è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: -dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, di altri materiali non destinati al riutilizzo -degli scarti di lavorazione e, ove applicabile dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal Reg. 1069/2009 che preveda: -le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per ogni tipologia di sottoprodotto -la identificazione dei contenitori come previsto dal Reg. 1069/2009 e s.m.i. -le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati -la frequenza di allontanamento dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento -nel caso di stoccaggio dei sottoprodotti di O.A. superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerarli -nel caso di cessione di sottoprodotti per l'alimentazione diretta di animali da compagnia senza transitare per un impianto di pet food l'osa ha inserito tale evenienza nel piano di autocontrollo e rispetta le disposizioni previste (DGISAN 2803-P-31/01/2017)		<input type="checkbox"/> continua

GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
I sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, sottoprodotti di origine animale è igienicamente idonea e in particolare: -non si rileva accumulo di sottoprodotti di origine animale, rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, -il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti -sono presenti (ove applicabile) registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei rifiuti, dei sottoprodotti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento (es. conferimenti grassi/oli di frittura) -i contenitori utilizzati per i rifiuti e i sottoprodotti di O.A. risultano: •adeguatamente identificati e facilmente distinguibili •a tenuta e chiudibili •i contenitori sono opportunamente distanziati dagli alimenti		<input type="checkbox"/> continua

10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
PROGRAMMA APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
L'OSA è in grado di garantire che l'acqua utilizzata rispetta i parametri vigenti di potabilità		<input type="checkbox"/> continua
In caso di presenza di impianto di captazione/stoccaggio/trattamento/potabilizzazione sono indicati tutti i parametri necessari a valutarne il corretto funzionamento : -il responsabile -la documentazione tecnica relativa agli impianti presenti -la procedura scritta per il controllo del loro funzionamento -la pianificazione dei controlli analitici -la definizione dei limiti di accettabilità dell'acqua utilizzata -le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		<input type="checkbox"/> continua

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate -gli eventuali impianti sono correttamente gestiti -è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli -è presente la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate 		<input type="checkbox"/> continua

11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO		
PROGRAMMA RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti di origine animale che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> -elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, degli eventuali clienti (esclusi i consumatori finali) e dei trasportatori -attribuzione ed identificazione dei lotti di produzione -la correlazione fra materie prime e prodotti derivati -la conservazione delle non conformità per un congruo periodo di tempo definito 		<input type="checkbox"/> continua
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> -identificare il prodotto -provvedere all'immediato ritiro -informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente -informare l'anello a monte, nel caso si abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da questo fornito; -informare il consumatore dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto -provvedere a richiamare il prodotto (se necessario) -prevedere misure di gestione del prodotto ritirato. 		<input type="checkbox"/> continua

GESTIONE RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la gestione della rintracciabilità è conforme alle norme - i documenti necessari sono adeguatamente conservati - sono disponibili le seguenti informazioni per ogni partita di alimenti di OA ricevuti: a) una descrizione dettagliata degli alimenti; b) il volume o la quantità degli alimenti; c) il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che li ha spediti; d) il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti; g) un riferimento di identificazione del lotto o della partita, a seconda del caso e h) la data di spedizione 		<input type="checkbox"/> continua

12. TEMPERATURE		
PROGRAMMA TEMPERATURE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<p>E' presente un programma per il controllo delle temperature che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'individuazione di quelle fasi di processo che devono rispettare dei limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) -l' indicazione dei limiti di temperatura o dei tempi/temperatura adottati -l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura -le modalità di rilevamento -le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione -le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE TEMPERATURE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le temperature riscontrate per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, conservazione ed i prodotti sono conformi 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

-i processi in cui è necessario un raffreddamento rapido sono effettuati correttamente - Temperatura di esposizione carni fresche compresa nel range 0°, +4°C - Temperature carni congelate al di sotto dei -18 - Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo ecc.) vengono conservati a temperature tra i +60°C e i + 65°C in speciali banchi con termostato Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (arrosti, roast beef, porchetta ecc) e le paste alimentari fresche con ripieno vengono conservati ad una temperatura non superiore a +10°C. - L'eventuale scongelamento è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine (vedi istruzione operativa relativa al rischio legato al congelamento/ scongelamento).	<input type="checkbox"/> continua
---	-----------------------------------

14. MATERIE PRIME E SEMILAVORATI		
QUALIFICA DEI FORNITORI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
Il programma è presente e prevede: -l'elenco aggiornato dei fornitori -i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite -Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		<input type="checkbox"/> continua
PROGRAMMA MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
E' presente un programma per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, allergeni, materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: -le verifiche da eseguire -I criteri di accettabilità -La frequenza dei controlli -Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo		<input type="checkbox"/> continua

15. PRODOTTO FINITO/ IMBALLAGGIO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE/ CRITERI MICROBIOLOGICI		
PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
E' presente un programma per il controllo dei materiali di confezionamento e imballaggio che prevede: -I criteri di accettabilità -Le azioni correttive in caso di non conformità L'OSA, ove applicabile, ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche di conservazione e vita commerciale del prodotto finito. -Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 -Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni -Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE PRODOTTO FINITO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale. L'OSA gestisce correttamente l'etichettatura degli alimenti e in particolare: -le etichette destinate ai prodotti finiti riportano tutte le indicazioni previste dalla specifica normativa, tali da fornire corrette informazioni e non indurre in inganno il consumatore finale, compresa la presenza di eventuali allergeni, OGM, eventuali		

<p>trattamenti con radiazioni ionizzanti, “senza glutine”</p> <ul style="list-style-type: none"> -le etichette riportano le indicazioni previste dalla normativa vigente -le informazioni obbligatorie sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un cartello -le etichette delle carni fresche (congelate , surgelate), anche sezionate fino alle carni macinate (e “rifilature” di pollame) comprese, riportano le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, compresa la presentazione al consumatore finale, ai fini della tracciabilità (vedi istruzione operativa sulla tracciabilità delle carni fresche) - Qualora siano posti in vendita altri prodotti di origine animale, quali uova, latte e derivati vedi istruzione operativa sulla tracciabilità di tali prodotti. 	<p><input type="checkbox"/> continua</p>
--	--

16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
PROGRAMMA PIANO AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO	Giudizio Complessivo	
Prerequisiti		Evidenze
<p>E' presente un sistema di autocontrollo basato sulla semplificazione dei principi HACCP</p> <p>Sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi</p>		<input type="checkbox"/> continua
<p>Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario</p>		<input type="checkbox"/> continua
<ul style="list-style-type: none"> - Sono stati definiti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili - Sono state definite le procedure per il loro controllo - Sono definite le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		<input type="checkbox"/> continua
<p>L'OSA ha stabilito le procedure di monitoraggio :</p> <p>–Per il controllo delle temperature</p> <p>–Per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento /riscaldamento /cottura</p>		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>Nel Piano di autocontrollo sono state previste e predisposte le registrazioni per documentare le non conformità rilevate e le rispettive azioni correttive adottate.</p>		<input type="checkbox"/> continua

GESTIONE VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI -		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti			Evidenze
Il sopralluogo evidenzia che vengono garantite: -le modalità di monitoraggio delle temperature -le modalità di monitoraggio per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura -le azioni correttive adottate			<div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> continua</div>

Continua evidenze

[illegible]

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le nonconformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma rappresentante Azienda

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE MICROIMPRESE
CON AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale / Tecnico della Prevenzione
_____ si è/sono recato/i presso:

Ragione sociale:

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____
residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____

Tipologia di attività:

Esercizio per la vendita al dettaglio: ☐ macelleria ☐ pescheria ☐ gastronomia/rosticceria ☐ pasticceria ☐ pasta fresca
☐ gelateria ☐ polleria con produzione e vendita di polli allo spiedo ☐ salumerie ☐ minimarket ☐ media struttura di vendita
ai sensi D.lgs 114/1998 ☐ caseificio annesso ad esercizio di vendita al dettaglio nella stessa azienda agricola di
allevamento degli animali lattiferi
Esercizio di ristorazione: ☐ ristorante e affini (ristorazione collettiva esclusa) ☐ agriturismo
Deposito di alimenti: ☐ deposito senza manipolazione ☐ deposito frigorifero di carni o prodotti confezionati e imballati
che NON SCAMBIA o NON ESPORTA e che non rifornisce stabilimenti che scambiano o che esportano

Sede produttiva: Via _____ Comune _____
Telefono _____ Fax _____ PEC _____
Numero di registrazione _____

Motivo del controllo: ☐ programmato ☐ non programmato ☐ supplemento follow up ☐ esposto/segnalazione ☐ su richiesta OSA

Obiettivo del controllo: ☐ Reg. CE n.178/02 ☐ Reg. CE n.852/04 ☐ Reg. CE n.853/04 ☐ Reg. CE n. 2073/05
Verifica livello applicazione ☐ Reg. CE n. 1069/2009

Rappresentanti dell'azienda presenti al sopralluogo (Cognome e Nome)

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____

1. REGISTRAZIONE		
NOTIFICA/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>E' presente la documentazione necessaria a comprovare la registrazione dell'attività e la corrispondenza a quanto dichiarato in fase di registrazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - attestato di registrazione - planimetria - relazione tecnica descrittiva dell'attività 		<input type="checkbox"/> continua

2. STRUTTURA		
CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione e di stoccaggio sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in buono stato di manutenzione - strutturati in modo che non vi siano incroci - sufficientemente areati e illuminati - i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento 	<div></div> <div><input type="checkbox"/>continua</div>
---	---

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Le pareti, i pavimenti e i soffitti dell'attività sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e disinfettabili, mantenuti in buono stato ,senza soluzioni di continuità e sfaldamenti - le aperture verso l'esterno consentono di prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali - le pareti, i pavimenti e i soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni, privi di infiltrazioni e condensa che possano costituire una fonte di contaminazione - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati 	<input type="checkbox"/> continua
<p>Gli spogliatoi e i servizi igienici sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente, di dimensioni adeguate, convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia - separati dai locali e dalle aree di lavorazione - i lavandini presenti e, secondo necessità, quelli presenti in altri luoghi dello stabilimento, sono dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso 	<input type="checkbox"/> continua

3. ATTREZZATURE		
ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti - ove necessario le apparecchiature sono munite di un dispositivo di controllo 	<input type="checkbox"/> continua	

4. MANUTENZIONE		
PROGRAMMA MANUTENZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - L'OSA programma la propria attività di manutenzione dei locali, degli impianti con controllo diretto, anche tramite semplice verifica visiva - L'O.S.A. programma la propria attività di manutenzione delle attrezzature con controllo diretto, anche tramite semplice verifica visiva, del loro funzionamento, in particolare per quelle usate per la conservazione a bassa ed alta temperatura, per la cottura e per il riscaldamento. L'OSA accerta periodicamente il corretto funzionamento degli strumenti di misura (termometri, bilance, pHmetri ecc.) 	<input type="checkbox"/> continua	
GESTIONE DELLA MANUTENZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne.</p>	<input type="checkbox"/> continua	

5. PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PROGRAMMA PULIZIA E SANIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<p>Il programma per la pulizia e la disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione - le schede tecniche o le etichette dei prodotti utilizzati contenenti le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità e la frequenza di pulizia e disinfezione 	<input type="checkbox"/> continua	
GESTIONE PULIZIA E SANIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Il sopralluogo evidenzia che le condizioni dell'attività sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - si evidenziano eventuali registrazioni di N.C. e loro gestione 	<input type="checkbox"/> continua	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
PROGRAMMA IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
<p>Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede :</p> <p>–che il personale sia formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione</p>		<input type="checkbox"/> continua
<p>Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede:</p> <p>–la gestione degli indumenti da lavoro</p> <p>–le regole di igiene in tutte le fasi del processo</p>		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonei e corrispondenti a quanto dichiarato dall'OSA , in particolare il personale:</p> <p>–utilizza correttamente l' abbigliamento da lavoro,</p> <p>– adotta modalità di stoccaggio degli alimenti igienicamente idonee ad impedire la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti</p> <p>–adotta comportamenti corretti per evitare contaminazioni crociate e applica correttamente le regole di igiene in tutte le fasi del processo</p>		<input type="checkbox"/> continua

7. FORMAZIONE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>- Vi sono evidenze di attività di formazione rivolte al personale che manipola alimenti</p> <p>- il personale è in possesso dell'attestato di formazione</p> <p>- le evidenze osservate confermano l'adeguata formazione igienica del personale (eventuali interviste per valutazione diretta)</p>		<input type="checkbox"/> continua

8. INFESTANTI		
PROGRAMMA LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
<p>L' OSA ha predisposto una procedura per la prevenzione e/o istruzioni operative per il controllo di animali infestanti e indesiderati adeguata alla tipologia di attività che può comprendere:</p> <p>–identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'attività con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole)</p> <p>–frequenza e modalità degli interventi</p> <p>–schede tecniche dei prodotti o strumenti utilizzati ed eventuali precauzioni da adottare nell'utilizzo</p> <p>–definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità</p> <p>–eventuale contratto con ditta esterna</p>		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>- Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti</p> <p>- La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti</p>		<input type="checkbox"/> continua

9. SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI		
PROGRAMMA SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti		Evidenze
<p>Il programma è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <p>–dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, di altri materiali non destinati al riutilizzo</p>		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

-degli scarti di lavorazione e, ove applicabile dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal Reg. 1069/2009 che preveda: -le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per ogni tipologia di sottoprodotto -la identificazione dei contenitori come previsto dal Reg. 1069/2009 e s.m.i. -le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati -la frequenza di allontanamento dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento -nel caso di stoccaggio dei sottoprodotti di O.A. superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerarli — nel caso di cessione di sottoprodotti per l'alimentazione diretta di animali da compagnia senza transitare per un impianto di pet food l'osa ha inserito tale evenienza nel piano di autocontrollo e rispetta le disposizioni previste (DGISAN 2803-P-31/01/2017)	□continua
--	-----------

GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI	Giudizio Complessivo	SI □ si □ NC □ nc □ NA □
Requisiti		Evidenze
I sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, sottoprodotti di origine animale è igienicamente idonea e in particolare: -non si rileva accumulo di sottoprodotti di origine animale, rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, -il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti -sono presenti (ove applicabile) registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei rifiuti, dei sottoprodotti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento (es. conferimenti grassi/oli di frittura) -i contenitori utilizzati per i rifiuti e i sottoprodotti di O.A. risultano: •adeguatamente identificati e facilmente distinguibili •a tenuta e chiudibili •i contenitori sono opportunamente distanziati dagli alimenti		□continua

10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
PROGRAMMA APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Giudizio Complessivo	SI □ si □ NC □ nc □ NA □
Prerequisiti		Evidenze
L'OSA è in grado di garantire che l'acqua utilizzata rispetta i parametri vigenti di potabilità		
In caso di presenza di impianto di captazione/stoccaggio/trattamento/potabilizzazione sono indicati tutti i parametri necessari a valutarne il corretto funzionamento : -il responsabile -la documentazione tecnica relativa agli impianti presenti -la procedura scritta per il controllo del loro funzionamento -la pianificazione dei controlli analitici -la definizione dei limiti di accettabilità dell'acqua utilizzata -le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		□continua
GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Giudizio Complessivo	SI □ si □ NC □ nc □ NA □
Requisiti		Evidenze
I sopralluogo ha permesso di verificare che : -le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate -gli eventuali impianti sono correttamente gestiti -è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli - è presente la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate		□continua

11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO		
PROGRAMMA RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO	Giudizio Complessivo	SI □ si □ NC □ nc □ NA □
Prerequisiti		Evidenze
Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti di origine animale che comprenda: —elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, degli eventuali clienti (esclusi consumatori finali) e dei trasportatori -attribuzione ed identificazione dei lotti di produzione —la correlazione fra materie prime e prodotti derivati —la conservazione delle non conformità per un congruo periodo di tempo definito		□continua

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> -identificare il prodotto -provvedere all'immediato ritiro -informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente -informare l'anello a monte, nel caso si abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da questo fornito; -informare il consumatore dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto -provvedere a richiamare il prodotto (se necessario) -prevedere misure di gestione del prodotto ritirato. 	<p><input type="checkbox"/>continua</p>
--	---

GESTIONE RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la gestione della rintracciabilità è conforme alle norme - i documenti necessari sono adeguatamente conservati - sono disponibili le seguenti informazioni per ogni partita di alimenti di OA ricevuti: a) una descrizione dettagliata degli alimenti; b) il volume o la quantità degli alimenti; c) il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che li ha spediti; d) il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti; g) un riferimento di identificazione del lotto o della partita, a seconda del caso e h) la data di spedizione 		<p><input type="checkbox"/>continua</p>

12. TEMPERATURE		
PROGRAMMA TEMPERATURE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<p>E' presente un programma per il controllo delle temperature che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'individuazione di quelle fasi di processo che devono rispettare dei limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) -l' indicazione dei limiti di temperatura o dei tempi/temperatura adottati -l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura -le modalità di rilevamento -le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione -le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		<p><input type="checkbox"/>continua</p>
GESTIONE TEMPERATURE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le temperature riscontrate per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, conservazione ed i prodotti sono conformi -i processi in cui è necessario un raffreddamento rapido sono effettuati correttamente - Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo ecc.) vengono conservati a temperature tra i +60°C e i + 65°C in speciali banchi con termostato - L'eventuale scongelamento è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine (vedi istruzione operativa relativa al rischio legato al congelamento/ scongelamento). 		<p><input type="checkbox"/>continua</p>

14. MATERIE PRIME E SEMILAVORATI		
QUALIFICA DEI FORNITORI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Prerequisiti	Evidenze	
<p>Il programma è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'elenco aggiornato dei fornitori -i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite -Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		<p><input type="checkbox"/>continua</p>

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

PROGRAMMA		GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI			
Prerequisiti		Evidenze	
<p>Ove applicabile è presente un programma per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, allergeni, materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le verifiche da eseguire -I criteri di accettabilità -La frequenza dei controlli -Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 			
		<input type="checkbox"/> continua	
GESTIONE		GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI			
Requisiti		Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo 			
		<input type="checkbox"/> continua	

15. PRODOTTO FINITO/ IMBALLAGGIO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE/ CRITERI MICROBIOLOGICI			
PROGRAMMA		GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI			
Prerequisiti		Evidenze	
<p>Ove applicabile è presente un programma per il controllo dei materiali di confezionamento e imballaggio che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> -I criteri di accettabilità -Le azioni correttive in caso di non conformità <p>L'OSA, ove applicabile, ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche di conservazione e vita commerciale del prodotto finito.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 -Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni -Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio 			
		<input type="checkbox"/> continua	
GESTIONE		GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
PRODOTTO FINITO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE			
Requisiti		Evidenze	
<p>Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale. L'OSA gestisce correttamente l'etichettatura degli alimenti e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le materie prime, i semilavorati e prodotti ittici finiti destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi hanno subito un trattamento tale da garantire la distruzione delle larve di nematodi -vengono correttamente comunicati ai consumatori i pericoli relativi al consumo di prodotti ittici crudi (D.M. 17.07.2013) -- i prodotti congelati sono ben identificati come pure l'avvertimento a non ricongelare ed a consumare in breve tempo —le etichette destinate ai prodotti finiti riportano tutte le indicazioni previste dalla specifica normativa, tali da fornire corrette informazioni e non indurre in inganno il consumatore finale, compresa la presenza di eventuali allergeni, OGM, eventuali trattamenti con radiazioni ionizzanti, "senza glutine" -le etichette riportano le indicazioni previste dalla normativa vigente -le informazioni obbligatorie per quanto concerne le carni bovine, suine, ovicaprine, avicole, i prodotti della pesca e le uova sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un cartello —le indicazioni contenute nei menù sono corrette (ristorazione pubblica) 			
		<input type="checkbox"/> continua	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
PROGRAMMA PIANO AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO	Giudizio Complessivo	
Prerequisiti		Evidenze
<p>E' presente un sistema di autocontrollo basato sulla semplificazione dei principi HACCP</p> <p>Sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi</p>		<input type="checkbox"/> continua
<p>Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Sono stati definiti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili - Sono state definite le procedure per il loro controllo - Sono definite le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		<input type="checkbox"/> continua
<p>L'OSA ha stabilito le procedure di monitoraggio :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Per il controllo delle temperature -Per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento /riscaldamento /cottura 		<input type="checkbox"/> continua
<p>L'OSA che prepara prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o in preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi per i quali è obbligatorio il trattamento di congelamento del pesce utilizzato ai fini della bonifica preventiva :</p> <ul style="list-style-type: none"> -si rifornisce di prodotti della pesca che hanno subito trattamento di bonifica preventiva a -20/-35 °C, accompagnati dall'attestazione del produttore che indichi il trattamento a cui sono stati sottoposti, che dovrà essere tenuta agli atti oppure, se applica direttamente il trattamento di bonifica preventiva: -ha comunicato l'attività all'autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione/aggiornamento -è dotato di idonea attrezzatura tale da abbattere la T° a - 20° -ha predisposto una procedura scritta, basata sui principi del sistema HACCP, con identificazione dei CCP -ha definito i limiti critici -ha definito il monitoraggio -ha definito le modalità di registrazione -- ha definito le azioni correttive 		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>Nel Piano di autocontrollo sono state previste e predisposte le registrazioni per documentare le non conformità rilevate e le rispettive azioni correttive adottate. Nel caso dell'OSA che applica il trattamento di congelamento del pesce ai fini della bonifica preventiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le registrazioni relative al monitoraggio CCP sono correttamente compilate -le registrazioni per documentare le non conformità rilevate sono effettuate 		<input type="checkbox"/> continua

GESTIONE VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI -	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
<p>Il sopralluogo evidenzia che vengono garantite:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la gestione del CCP (in caso di bonifica di pesce destinato a essere consumato crudo) -le modalità di monitoraggio delle temperature -le modalità di monitoraggio per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura -le azioni correttive adottate 		<input type="checkbox"/> continua

Continua evidenze

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma rappresentante Azienda

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE RISTORAZIONE COLLETTIVA

sottoscritto/i _____ In data _____ alle ore _____ il/i

In qualità di _____

si è/sono recato/i presso:

☐ Cucina interna Istituto scolastico/ ospedale/mensa aziendale: _____

☐ Centro cottura

☐ Altro _____

RAGIONE SOCIALE OSA

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____

dipendente _____ consulente esterno _____

Laboratorio di analisi interno _____ esterno _____ n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

Tipologia del servizio di erogazione dei pasti:	
<input type="checkbox"/> solo pasti trasportati	<input type="checkbox"/> solo pasti interni
<input type="checkbox"/> pasti interni + pasti trasportati	
Numero pasti interni/giorno:	numero pasti trasportati/giorno
Menù del giorno:	

1. REGISTRAZIONE		
NOTIFICA/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>E' presente la documentazione necessaria a comprovare la registrazione dell'attività e la corrispondenza a quanto dichiarato in fase di registrazione</p> <ul style="list-style-type: none">- attestato di registrazione- planimetria- relazione tecnica descrittiva dell'attività	<input type="checkbox"/> continua
---	-----------------------------------

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

2. STRUTTURA		
CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione e di stoccaggio sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in buono stato di manutenzione - strutturati in modo che non vi siano incroci - sufficientemente areati e illuminati - i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento 	<input type="checkbox"/> continua	
<p>Le pareti, i pavimenti e i soffitti dell'attività sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e disinfettabili, mantenuti in buono stato, senza soluzioni di continuità e sfaldamenti - le aperture verso l'esterno consentono di prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali - le pareti, i pavimenti e i soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni, privi di infiltrazioni e condensa che possano costituire una fonte di contaminazione - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati 	<input type="checkbox"/> continua	
<p>Gli spogliatoi e i servizi igienici sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente, di dimensioni adeguate, convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia - separati dai locali e dalle aree di lavorazione - i lavandini presenti e, secondo necessità, quelli presenti in altri luoghi dello stabilimento, sono dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso 	<input type="checkbox"/> continua	

3. ATTREZZATURE/ SUPERFICI A CONTATTO		
ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti - ove necessario le apparecchiature sono munite di un dispositivo di controllo 	<input type="checkbox"/> continua	

4. MANUTENZIONE		
PROGRAMMA DI MANUTENZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - L'OSA ha predisposto una procedura di manutenzione locali, impianti, attrezzature. - L'OSA gestisce la propria attività di manutenzione dei locali e degli impianti con controllo diretto, anche tramite semplice verifica visiva - L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione delle attrezzature con controllo diretto, anche tramite semplice verifica visiva, del loro funzionamento, in particolare per quelle usate per la conservazione a bassa ed alta temperatura, per la cottura e per il riscaldamento. - L'OSA accerta periodicamente il corretto funzionamento degli strumenti di misura (termometri, bilance, pHmetri ecc.) e sottopone a taratura i sistemi di sorveglianza. 	<input type="checkbox"/> continua	
GESTIONE DELLA MANUTENZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> -Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne. -gli interventi di riparazione delle apparecchiature e di taratura dei sistemi di sorveglianza sono registrati 	<input type="checkbox"/> continua	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

5. PULIZIA E SANIFICAZIONE		
PROGRAMMA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
L'OSA ha predisposto una procedura per la pulizia e la disinfezione che prevede: - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione - le schede tecniche o le etichette dei prodotti utilizzati contenenti le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità e la frequenza di pulizia e disinfezione		
	<input type="checkbox"/> continua	
GESTIONE PULIZIA E SANIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
- Il sopralluogo evidenzia che le condizioni dell'attività sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - si evidenziano eventuali registrazioni di N.C. e loro gestione		
	<input type="checkbox"/> continua	

6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
PROGRAMMA DI IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede : - uno standard elevato di pulizia personale - che il personale sia formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione		
	<input type="checkbox"/> continua	
Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede: - la gestione degli indumenti da lavoro - le regole di igiene, conservazione, manipolazione e processo nelle fasi di lavorazione (lavorazione a freddo; lavorazione a caldo; raffreddamento/abbattimento; riscaldamento; scongelamento; lavorazioni anticipate) - la gestione delle diete speciali (intolleranze, allergie alimentari)		
	<input type="checkbox"/> continua	
GESTIONE IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonee e corrispondenti a quanto dichiarato dall'OSA , in particolare il personale: - utilizza correttamente l' abbigliamento da lavoro, - adotta comportamenti corretti per evitare contaminazioni crociate - applica correttamente le regole di igiene, conservazione, manipolazione e processo nelle fasi di lavorazione (lavorazione a freddo; lavorazione a caldo; raffreddamento/abbattimento; riscaldamento; scongelamento; lavorazioni anticipate)		
	<input type="checkbox"/> continua	

7. FORMAZIONE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
- Vi sono evidenze di attività di formazione rivolte al personale che manipola alimenti - Il personale è in possesso dell'attestato di formazione - Le evidenze osservate confermano l'adeguata formazione igienica del personale, (eventuali interviste per valutazione diretta)		
	<input type="checkbox"/> continua	

8. INFESTANTI		
PROGRAMMA DI LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di animali infestanti e indesiderati adeguata alla tipologia di attività che può comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'attività con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) -frequenza e modalità degli interventi -schede tecniche dei prodotti o strumenti utilizzati ed eventuali precauzioni da 	
--	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

adottare nell'utilizzo -definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità -eventuale contratto con ditta esterna		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
- Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti - La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti		<input type="checkbox"/> continua

9.RIFIUTI		
PROGRAMMA DI GESTIONE RIFIUTI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
Il programma è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: -dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, di altri materiali non destinati al riutilizzo -degli scarti di lavorazione che preveda: -le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento -le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati -la frequenza di allontanamento dalle aree di lavorazione		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE RIFIUTI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
I sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti è igienicamente idonea e in particolare: -non si rileva accumulo di rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, -il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti -i contenitori utilizzati per i rifiuti risultano: •adeguatamente identificati e facilmente distinguibili •a tenuta e chiudibili •i contenitori sono stoccati lontano dagli alimenti		<input type="checkbox"/> continua

10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
PROGRAMMA DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
L'OSA è in grado di garantire che l'acqua utilizzata rispetta i parametri vigenti di potabilità In caso di presenza di impianto di captazione/stoccaggio/trattamento/ potabilizzazione sono indicati tutti i parametri necessari a valutarne il corretto funzionamento : -il responsabile -la documentazione tecnica relativa agli impianti presenti -la procedura scritta per il controllo del loro funzionamento -la pianificazione dei controlli analitici -la definizione dei limiti di accettabilità dell'acqua utilizzata -le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze
I sopralluogo ha permesso di verificare che : -le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate -gli eventuali impianti sono correttamente gestiti -è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli -la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate		<input type="checkbox"/> continua

11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO		
PROGRAMMA DI RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Requisiti	Evidenze
Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>ricevuti che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> -elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori -la conservazione delle non conformità per un congruo periodo di tempo definito -la disponibilità delle seguenti informazioni per ogni partita di alimenti di OA (prodotti trasformati e non trasformati tranne alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale) ricevuti: <p>a) una descrizione dettagliata degli alimenti;</p> <p>b) il volume o la quantità degli alimenti;</p> <p>c) il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti;</p> <p>d) il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti;</p> <p>e) il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;</p> <p>f) il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;</p> <p>g) un riferimento di identificazione del lotto o della partita, a seconda del caso e</p> <p>h) la data di spedizione.</p>		<input type="checkbox"/> continua
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/riciamo di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> -identificare il prodotto -provvedere all'immediato ritiro -informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente -informare l'anello a monte, nel caso si abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da questo fornito; -informare il consumatore dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto -provvedere a richiamare il prodotto (se necessario) -prevedere misure di gestione del prodotto ritirato. 		<input type="checkbox"/> continua
<p>GESTIONE RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>		<p>Evidenze</p>
<p>Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la gestione della rintracciabilità è conforme alle norme - i documenti necessari sono adeguatamente conservati 		<input type="checkbox"/> continua

12. TEMPERATURE		
<p>PROGRAMMA DI GESTIONE TEMPERATURE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti generali</p>		<p>Evidenze</p>
<p>E' presente un programma per il controllo delle temperature che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'individuazione di quelle fasi di processo che devono rispettare dei limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, cottura, raffreddamento rapido, riscaldamento, congelamento, scongelamento, trasporto, ecc.) -l' indicazione dei limiti di temperatura o dei tempi/temperatura adottati -l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura -le modalità di rilevamento della temperatura -le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione -le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		<input type="checkbox"/> continua
<p>GESTIONE TEMPERATURE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>		<p>Evidenze</p>
<p>Il sopralluogo evidenzia che :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le temperature riscontrate per quanto riguarda gli ambienti e le apparecchiature per la lavorazione e la conservazione degli alimenti sono conformi 		<input type="checkbox"/> continua

13. TRASPORTO		
<p>PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Requisiti	Evidenze
Qualora applicabile, il programma prerequisito per la gestione del trasporto è presente e prevede :	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> - la designazione dei mezzi di trasporto utilizzati - la manutenzione degli stessi in condizioni igienicamente idonee - le temperature da rispettare durante il trasporto 	<input type="checkbox"/> continua
---	-----------------------------------

14. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE MATERIE PRIME /DERRATE ALIMENTARI		
QUALIFICA DEI FORNITORI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma è presente e prevede: -l'elenco aggiornato dei fornitori -i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite -Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
		<input type="checkbox"/> continua
PROGRAMMA DI CONTROLLO MATERIE PRIME	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
E' presente un programma per il controllo delle forniture (materie prime, aromi, additivi, semilavorati ecc.) che prevede: -le verifiche da eseguire -I criteri di accettabilità -La frequenza dei controlli -Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità E' presente un programma per la conservazione degli alimenti in entrata che prevede il rispetto della catena del freddo		
		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE MATERIE PRIME	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia: - che l'OSA ha attuato il programma predisposto in maniera conforme a quanto descritto a livello documentale - le derrate alimentari accettate sono rispondenti ai requisiti generali e speciali stabiliti dalla legge - le derrate alimentari sono conservate adeguatamente - i prodotti sono adeguatamente identificati - l'OSA rispetta le indicazioni in etichetta in particolare per quanto concerne la data di scadenza		
		<input type="checkbox"/> continua

15. CONFEZIONAMENTO PASTI / DISTRIBUZIONE NEI REFETTORI		
PROGRAMMA DI CONFEZIONAMENTO PASTI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti generali	Evidenze	
Ove applicabile, è presente un programma per il confezionamento dei piatti pronti che prevede: -uso di contenitori a norma -mantenimento della temperatura di conservazione -distribuzione corretta delle diete speciali ai soggetti destinatari		
		<input type="checkbox"/> continua
GESTIONE CONFEZIONAMENTO PASTI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee in particolare per quanto riguarda: -uso di contenitori a norma -mantenimento della temperatura di sicurezza -distribuzione corretta delle diete speciali ai soggetti destinatari		
		<input type="checkbox"/> continua
PROGRAMMA DISTRIBUZIONE NEI REFETTORI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Nei refettori è presente il programma operativo per la distribuzione dei pasti che prevede: a) per i pasti trasportati - la gestione dei contenitori termici o isotermitici per garantire la continuità nel mantenimento delle temperature di sicurezza - il controllo delle temperature di sicurezza - le corrette modalità igieniche di apertura dei contenitori termici o isotermitici e di distribuzione dei pasti b) per la distribuzione interna (cucina interna) - la gestione della distribuzione dei pasti per garantire la continuità nel mantenimento delle temperature di sicurezza e le corrette modalità igieniche.		
		<input type="checkbox"/> continua

16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP			
PROGRAMMA PIANO AUTOCONTROLLO		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> E' presente un sistema di autocontrollo basato sui seguenti punti: <ul style="list-style-type: none"> - Identificazione/descrizione di aree, impianti per definire se le fasi di lavorazione si susseguono senza sovrapposizioni, nel rispetto del principio della "marcia in avanti" - Inventario e localizzazione dei principali impianti ed attrezzature -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Destinazione d'uso prevista -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Misure di controllo per ciascun pericolo individuato (PRP o CCP o PRPo) -Le procedure dettagliate per ogni PRP e per ogni eventuale PRPo e specifiche per garantirne l'efficace applicazione <u>I documenti da controllare per ogni PRP sono elencati nell'allegato alla Check List.</u> -Individuazione dei CCP (quali punti o fasi del processo su cui l'autocontrollo deve essere applicato per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo che non sia gestibile per mezzo dei PRP o PRP Operativi) -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio CCP -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi. Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio 		<input type="checkbox"/> continua	
Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario			
GESTIONE VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE		Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti		Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che vengono garantite: <ul style="list-style-type: none"> -le modalità di monitoraggio delle temperature -le modalità di monitoraggio per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura -le registrazioni relative al monitoraggio CCP -le registrazioni per documentare le non conformità rilevate e la loro risoluzione _ le verifiche analitiche ed ispettive 		<input type="checkbox"/> continua	

Continua evidenze

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or green ruling lines, typical of notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Relazione delle non conformità rilevate e delle eventuali prescrizioni a decorrenza immediata

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma rappresentante Azienda

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

ALLEGATO ALLA CHECK LIST PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

			1.REGISTRAZIONE	
Documenti da consultare in corso di verifiche di programma e di gestione: MANUALI 1. Manuale con i riferimenti normativi, i criteri di conformità e la casistica di non conformità: Manuale per uniformare l'interpretazione e la verifica dei requisiti dell'allegato II al Regolamento 852/2004 e per uniformare la verifica dei requisiti di tracciabilità (allegato procedura "ispezione"). 2. Manuale per la gestione delle non conformità: Manuale operativo per la gestione delle Non Conformità (allegato alla procedura "non conformità"); 2. Tavole riassuntive delle sanzioni: Tavole riassuntive delle sanzioni in materia di alimenti con combinato disposto dei provvedimenti sanzionatori e delle misure ai sensi dell'art. 54, comma 2 del Reg. CE 882/2004 (allegato procedura "sanzioni amministrative");	Documenti da controllare: ✓ Copia della documentazione relativa alla notifica ai fini della registrazione e a eventuali modifiche apportate alla struttura e/o a cambiamenti significativi di attività ✓ Planimetria aggiornata con schema dell' impianto di approvvigionamento idrico e degli scarichi ✓ Relazione tecnica descrittiva della attività svolta	Note: L' OSA deve assicurare che l'Autorità Competente disponga sempre di informazioni aggiornate sugli stabilimenti registrati posti sotto il proprio controllo in modo da permettere a questa di programmare e svolgere i controlli ufficiali sulla base dell'analisi del rischio. In linea generale si ritiene che i cambiamenti significativi di attività siano quelli che dovrebbero comportare un aggiornamento del piano di autocontrollo al fine di assicurare l'adeguata gestione dei pericoli.		
	2. STRUTTURA			
	Documenti da controllare: ✓ Identificazione/descrizione di aree, impianti per definire se le fasi di lavorazione si susseguono senza sovrapposizioni, nel rispetto del principio della "marcia in avanti" Note: • valutare la congruità in relazione alla realtà aziendale;	• nel caso di tipologie produttive diverse e qualora non sia possibile, per problemi legati a spazi limitati, operare una netta separazione delle attività mediante l'utilizzo di locali diversi, è necessario accertare la presenza di procedure operative adeguate, che dettagliano i cicli produttivi aziendali riportando le diverse tempistiche di utilizzo di locali e attrezzature, piano di pulizia incluso. In tali casi il controllo ufficiale deve porre particolare attenzione alla valutazione, fatta dall' OSA, in relazione al possibile rischio di contaminazioni crociate che le lavorazioni potrebbero comportare.		
	3. ATTREZZATURE			
	Documenti da controllare: ✓ Identificazione/descrizione delle attrezzature presenti . ✓ Libretto di uso e manutenzione o schede tecniche delle attrezzature.			
4. MANUTENZIONE				
Documenti da controllare: L'osa può dimostrare la propria attività di manutenzione attraverso la seguente documentazione: ✓ Inventario e localizzazione dei principali impianti ed attrezzature ✓ Identificazione del responsabile della manutenzione ✓ Programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura, con identificazione delle modalità e delle frequenze ✓ Registrazioni inerenti le condizioni di manutenzione e taratura	 ✓ Registrazione degli interventi di manutenzione ✓ Registrazione degli eventuali inconvenienti e degli interventi di riparazione Note: Un'efficace manutenzione è essenziale per garantire il buon funzionamento delle attrezzature ed agevolare la corretta sanificazione, prevenendo così la sopravvivenza e la moltiplicazione di microrganismi. Una manutenzione periodica, che permette di intervenire fin da subito su non conformità delle strutture, è anche meno onerosa. E' opportuno consentire di programmare gli interventi di manutenzione più importanti durante i periodi di fermo lavorativo dell'azienda (ferie estive, ecc.), anche al fine di evitare blocchi o rallentamenti dell'attività produttiva.			
5. PULIZIA E SANIFICAZIONE				
Documenti da controllare: ✓ PRP/Procedura di pulizia con piano di sanificazione adeguato al servizio (attività deterzioni e sanificazioni) ✓ Schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia ✓ moduli di programmazione	 - il lavaggio degli utensili da cucina deve avvenire in lavastoviglie che garantisce un trattamento termico a temperature adeguate (specificate sul libretto di istruzioni); tutto ciò che viene lavato a mano deve seguire una specifica procedura di deterzione e disinfezione; - i taglieri in teflon: frequentemente piattati o sostituiti, per ottenere che la loro deterzione e disinfezione siano efficaci.			

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>4. Prontuario per i sequestri: Prontuario delle principali disposizioni normative in materia di sequestri, relative alla attività degli operatori addetti al controllo sull'osservanza delle norme in materia di sicurezza alimentare (allegato alla procedura "sequestri penali e amministrativi");</p> <p>5. Riferimenti a C.P.P. Riferimenti Legislativi al Codice di Procedura Penale (allegato alla procedura per "accertare e trasmettere ipotesi di reato").</p>	<p>✓ registrazioni previste effettuate e non conformità gestite correttamente</p> <p>Note: In generale le operazioni condotte obbediscono ai seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none">- tutte le macchine utilizzate nelle preparazioni degli alimenti: regolarmente deterse e disinfettate con cura, se possibile, smontandone le parti che entrano in contatto con il cibo;	<ul style="list-style-type: none">- I locali devono essere sottoposti a periodica manutenzione per garantire l'igienicità delle lavorazioni.- I prodotti devono essere contenuti nelle confezioni originali regolarmente etichettate o, in caso di contenitori voluminosi, si può ricorrere al travaso in contenitori chiaramente identificati e diversi da quelli utilizzati per gli alimenti (es. non utilizzare bottiglie dell'acqua minerale).
	<p>6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI</p> <p>Documenti da controllare: ✓ PRP/Procedura che include:</p> <ul style="list-style-type: none">• l'igiene delle lavorazioni che preveda: - le regole di igiene, conservazione, manipolazione e processo nelle fasi di lavorazione (lavorazione a freddo;	<p>lavorazione a caldo; raffreddamento/abbattimento; riscaldamento; scongelamento; lavorazioni anticipate) - la gestione delle diete speciali (intolleranze, allergie alimentari)</p>
	<p>• Le istruzioni al personale circa le modalità di comunicazione all'osa di qualsiasi malattia o sintomo che comporti il rischio di contaminazione degli alimenti (es: ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o diarrea).</p> <p>• Le modalità operative da attuarsi nel caso in cui un addetto alla manipolazione degli alimenti denunci di trovarsi nelle condizioni di cui al punto precedente</p> <p>• l'igiene del personale e l'abbigliamento, stabilendo: - La tipologia di indumenti da lavoro - Le modalità di gestione, comprensive delle modalità di lavaggio e utilizzo degli abiti da lavoro</p>	<p>L'OSA può dimostrare l'attuazione delle procedure con la seguente documentazione:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Istruzioni al personale in merito alle modalità di comunicazione di malattie e sintomi✓ Protocollo per la gestione del vestiario da lavoro e dell'abbigliamento durante le lavorazioni✓ Istruzioni al personale circa il comportamento igienico durante le lavorazioni✓ Registrazioni previste effettuate e non conformità gestite correttamente <p>Note: Se lo stesso operatore svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni spostandosi continuamente fra le varie postazioni di lavoro si possono verificare contaminazioni particolarmente importanti. Pertanto l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità delle produzioni.</p>
	<p>Documenti da controllare: ✓ Elenco dei partecipanti, le date dei momenti formativi, gli argomenti trattati, attestati di partecipazione</p> <p>Note: Tutti gli operatori devono conoscere le norme igieniche fondamentali e le</p>	<p>✓ Schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti e delle attrezzature utilizzate per il contenimento degli insetti e di altri infestanti ✓ Planimetria con l'ubicazione dei dispositivi per il controllo degli infestanti. ✓ Contratto con ditta esterna ✓ registrazione interventi disinfestazione effettuati e gestione non conformità</p> <p>Note: Le azioni preventive devono prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none">- l'area esterna mantenuta libera da rifiuti e dall'ingombro di materiali vari;- le vie di ingresso come porte, finestre, fori, canalizzazioni, sifoni e scarichi controllati e protetti da una possibile intrusione;

Documenti da controllare:

✓ PRP/ Procedure per la prevenzione.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

7. FORMAZIONE

buone pratiche di lavorazione. Si possono utilizzare anche, se necessario, interviste al personale per valutare la coerenza dei comportamenti lavorativi attuati dagli operatori, con la formazione ricevuta.

Le attività di trasformazione e lavorazione devono essere fatte con manualità operative corrette

8. INFESTANTI

quadri elettrici.

- un elevato grado di pulizia e sanificazione nei locali adibiti allo stoccaggio e preparazione, manipolazione, trasformazione degli alimenti; nonché nei locali di servizio. Stracci, scope e spazzolini sono riposti negli appositi spazi e non a contatto con il pavimento
- l'intervento, su richiesta, di una Ditta specializzata per la disinfestazione la quale provvede ad inoltrare le proprie procedure, a fornire le specifiche tecniche dei prodotti utilizzati e a fornire un report per ogni intervento effettuato

Qualora l'impresa sia localizzata in strutture condivise con altre aziende non del settore alimentare la valutazione delle aree esterne deve tener conto dei problemi relativi alle parti comuni.

Qualora gli interventi vengano eseguiti da personale della stessa azienda è necessario che chi svolge tali operazioni sia adeguatamente formato e istruito sulle caratteristiche dei mezzi chimici utilizzati (tossicità,

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>LINEE GUIDA</p> <p>1. Guida flessibilità: Linee guida per l'applicazione dell'autocontrollo secondo il principio della flessibilità del sistema HACCP e per la semplificazione dei controlli ufficiali in talune piccole imprese (allegato alla procedura "ispezione");</p> <p>2. Guida C. P.: Guida per l'applicazione del Codice Penale ai fini della tutela degli alimenti (allegato alla procedura per "accertare e trasmettere ipotesi di reato");</p>	<p>- l'interno dell'edificio controllato per eliminare le potenziali sedi di rifugio (crepe e fessure nei muri e nei pavimenti, vari nascondi degli impianti e dei</p>	<p>persistenza, meccanismi d'azione ecc.). In linea di massima è sconsigliato l'utilizzo di presidi chimici per la disinfezione all'interno dei locali di lavorazione e deposito, riservandone l'uso alle parti esterne ed in prossimità degli ingressi.</p>
	<p>Documenti da controllare: ✓ PRP/Procedura approvata dall'OSA inserita nel piano di autocontrollo o in alternativa procedure presenti nel manuale di corretta prassi operativa approvato. ✓ Contratti con ditte specializzate incaricate del ritiro dei sottoprodotti/rifiuti. ✓ Documenti di ritiro sottoprodotti categoria 3. ✓ Registro sottoprodotti. ✓ Registrazioni previste effettuate e non conformità gestite correttamente</p> <p>Note: I resi alimentari non sono considerati rifiuti se bene identificati come merce in attesa di ritiro e qualora: • la data di scadenza non sia superata;</p>	<p>9. SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI</p> <p>• sia rispettata la catena del freddo; sia garantita la tracciabilità; • sia superato il TMC, a condizione che siano ancora presenti tutte le caratteristiche di accettabilità per il consumo umano diretto e per l'uso a cui erano originariamente destinati. Sui contenitori dei sottoprodotti di origine animale (cat.3) deve essere apposta una striscia inamovibile verde alta almeno 15 cm e di una lunghezza tale da renderla evidente.</p> <p>Nel caso di cessione di sottoprodotti per l'alimentazione diretta di animali da compagnia senza transire per un impianto di pet food l'osa ha inserito tale evenienza nel piano di autocontrollo e rispetta le disposizioni previste (DGISAN 2803-P-31/01/2017)</p>
	<p>Documenti da controllare: ✓ procedura di controllo dell'idoneità dell'acqua in uso con programma, tipo di accertamenti, limiti di accettabilità e provvedimenti da attuare quando questi non vengano rispettati; ✓ allacciamento all'acquedotto con copia contratto fornitura e ultima bolletta ✓ rapporti di prova delle analisi</p>	<p>10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</p> <p>✓ planimetria dello stabilimento con indicazione e numerazione dei punti di uscita delle acque, tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni di acqua non potabile (nei casi in cui la rete interna abbia uno sviluppo ampio, con numerosi rubinetti e possibili intersezioni con altre reti o con condotte di acqua non potabile); ✓ registrazioni previste effettuate e non conformità gestite correttamente ✓ In caso di presenza di impianto di potabilizzazione: documentazione tecnica relativa all'impianto, procedura scritta per il controllo del suo funzionamento e registrazione dei controlli effettuati.</p>
	<p>Documenti da controllare: ✓ PRP/ Procedura tracciabilità comprendente : - Elenco fornitori (compresi trasportatori ed escluso elenco clienti perché sono consumatori finali) - Copia dei DDT con indicazione dei prodotti conferiti e relativo lotto. - Indicazioni per adeguata etichettatura/identificazione anche dei semilavorati ✓ Procedura per ritiro interno Nel caso in cui sia accertata la presenza di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti o sospettato di essere tale, il responsabile di un Centro Cottura deve provvedere al ritiro da tutti i Centri Cottura e Cucine interne del prodotto in questione . Pertanto la procedura deve</p>	<p>11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO</p> <p>prevedere: - immediati contatti telefonici con tutti i Cuochi, affinché verifichino la giacenza in magazzino del prodotto, la sua descrizione nel documento di trasporto e l'eventuale già avvenuta distribuzione o la distribuzione in atto alle scuole/ospedali serviti. - Se il prodotto risulta essere ancora in giacenza presso i magazzini, questo deve essere segregato con apposita cartellonistica in attesa di ritiro. - Se il prodotto risulta quel giorno essere in distribuzione alle scuole/ospedali deve essere bloccata immediatamente la distribuzione - Comunicazione immediata alla ASL nel caso in cui sia accertata la presenza di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e l'alimento stesso non si trovi più sotto il controllo dell'OSA - Se il prodotto può essere arrivato al consumatore L'OSA informa anche i genitori dei bambini</p>
	<p>Documenti da controllare: ✓ PRP/Procedura ✓ Registrazioni monitoraggio</p>	<p>Gli addetti alle lavorazioni devono essere formati sulla corretta applicazione delle procedure e sulle istruzioni operative presenti nel piano di autocontrollo o nel manuale di corretta prassi operativa approvato. Gli strumenti di misurazione usati (termometri dei frigoriferi o celle, termometri o sonde a mano) devono sempre</p>

[illegible]

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

9. Ristorazione scolastica e ospedaliera Il Controllo Ufficiale degli AOA nella ristorazione Scolastica e Ospedaliera		16. AUTOCONTROLLO /HACCP
	<p>Documenti da controllare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Piano di autocontrollo o manuale di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema haccp purchè rispecchino le specifiche operazioni dell'impresa ✓ Piano di campionamento ai sensi del Reg. (CE) n. 2073/2005, indicante: matric e, frequenza, parametri, numero di unità campionarie, limiti di riferimento, fase e processo in cui si effettua il campionamento. ✓ Rapporti di prova del Laboratorio indicante in chiaro la matrice esaminata, il lotto del prodotto prelevato e la metodica d'analisi (dichiarazione di equivalenza, rilasciata dal Laboratorio, in caso di impiego di metodi d'analisi diversi da quelli indicati dal Reg. (CE) n. 2073/2005). ✓ Registro/schede non conformità e azioni correttive eseguite ✓ Verifiche effettuate: a. verifiche analitiche secondo un piano di campionamento prestabilito ed allegato al manuale di Haccp; b. verifiche ispettive per quanto concerne la corretta compilazione dei moduli di registrazione /la corretta applicazione delle procedure di tipo preventivo/ l'attuazione del monitoraggio dei CCP ✓ Registrazioni dei monitoraggi ✓ Revisioni del piano haccp 	<p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In caso di rilevamento di superamento dei limiti dei criteri di sicurezza alimentare e comunque in caso di prodotti inadatti al consumo umano e destinati al commercio (art. 14 Reg. CE 178/02) occorre verificare che: <ul style="list-style-type: none"> - la comunicazione all'Autorità Competente sia avvenuta in ragionevole periodo di tempo; - sia stata aperta la non conformità; - sia stata attivata la procedura di ritiro e/o richiamo del prodotto come previsto dal Reg. CE 178/02 art. 19; - sia stata ricercata la causa che ha determinato la non conformità e adottate le opportune misure per evitare il ripetersi. • In caso di rilevamento di superamento dei limiti dei criteri di igiene di processo che tuttavia non hanno reso il prodotto inadatto al consumo umano, occorre verificare che: <ul style="list-style-type: none"> - sia stata aperta la non conformità; - siano state adottate le misure previste dall'allegato 1 capitolo 2.2 del Reg. 2073/05 che prevedono il miglioramento delle condizioni igieniche della produzione, miglioramento della scelta e/o qualità delle materie prime, controllo dell'efficacia del trattamento termico evitando successive ricontaminazioni. • In caso di rilevamento di valori di Microrganismi Mesofili Aerobi ed Enterobacteriaceae superiori ai limiti di accettabilità occorre verificare che sia stata revisionata la procedura di sanificazione. • In caso di rilevamento di <i>Listeria monocytogenes</i> sulle superfici l'OSA deve revisionare la procedura di sanificazione ed adottare la procedura straordinaria; inoltre occorre verificare che sia stata considerata l'estensione della contaminazione di prodotti e/o superfici. • In caso di verifiche non condotte, come dovuto, secondo i criteri stabiliti dal Reg. CE 2073/05 o in caso di risultati insoddisfacenti e mancata applicazione di idonee misure correttive, occorre applicare le misure di cui all'art. 54 del Reg. CE 882/04 o le sanzioni previste

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

**CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEI LABORATORI AUTORIZZATI PER LA SMIELATURA ED IL
CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI APISTICI**
(Esclusiva Produzione Primaria)

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale / Tecnico della
Prevenzione

_____ si è/sono recato/i presso

RAGIONE SOCIALE (timbro)

☐ laboratorio con annessa vendita; ☐ vendita presso mercati ambulanti; ☐ vendita
a laboratori riconosciuti; ☐ vendita presso altre sedi (specificare) _____

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di Registrazione _____

Motivo del controllo:	<input type="checkbox"/> programmato	<input type="checkbox"/> non programmato	<input type="checkbox"/> supplemento follow up	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA
Obiettivo del controllo:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05	
Verifica livello applicazione	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009				

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

1. REGISTRAZIONE		
NOTIFICA/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	
E' presente la documentazione necessaria a comprovare la registrazione dell'attività ai sensi del Reg. 852/2004 e la corrispondenza a quanto dichiarato in fase di registrazione - attestato di registrazione - planimetria - relazione tecnica descrittiva dell'attività.		

2. STRUTTURA		
CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione e di stoccaggio sono:	
- in buono stato di manutenzione	
- strutturati in modo che non vi siano incroci	
- sufficientemente areati e illuminati	
- i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento	
Le pareti, i pavimenti e i soffitti dell'attività sono:	
- costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e disinfettabili, mantenuti in buono stato, senza soluzioni di continuità e sfaldamenti	
- le aperture verso l'esterno consentono di prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali	
- le pareti, i pavimenti e i soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni, privi di infiltrazioni e condensa che possano costituire una fonte di contaminazione	
- i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati	
Gli spogliatoi e i servizi igienici sono :	
- in numero sufficiente, di dimensioni adeguate, convenientemente ubicati	
- mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia	
- separati dai locali e dalle aree di lavorazione	
- i lavandini presenti e, secondo necessità, quelli presenti in altri luoghi dello stabilimento, sono dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso	

3. ATTREZZATURE		
ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati nonché i recipienti (smielatore, maturatori, filtri, coltelli, pompe, contenitori ecc) sono :		
- costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, possibilmente in acciaio inox, oppure in materiali plastici o vetro essendo il miele un alimento ad elevata acidità		
- realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento		
- installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti		
- ove necessario le apparecchiature sono munite di un dispositivo di controllo		

4. MANUTENZIONE		
GESTIONE DELLA MANUTENZIONE	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne.		

5. PULIZIA E SANIFICAZIONE		
GESTIONE PULIZIA E SANIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	
- Il sopralluogo evidenzia che le condizioni dell'attività sono igienicamente idonee		
- si evidenziano eventuali registrazioni di N.C. e loro gestione		

6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Requisiti	Evidenze
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonei, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, – adotta modalità di stoccaggio degli alimenti igienicamente idonee ad impedire 	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti - adotta comportamenti corretti per evitare contaminazioni crociate e applica correttamente le regole di igiene in tutte le fasi del processo	
---	--

7. FORMAZIONE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Vi sono evidenze di attività di formazione rivolte al personale che manipola alimenti - il personale è in possesso dell'attestato di formazione - le evidenze osservate confermano l'adeguata formazione igienica del personale, (eventuali interviste per valutazione diretta) 		

8. INFESTANTI		
GESTIONE LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti - La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti 		

9. SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI		
GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI OA E RIFIUTI	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	
<p>I sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, sottoprodotti di origine animale è igienicamente idonea e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> -non si rileva accumulo di sottoprodotti di origine animale, rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, -il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti -sono presenti (ove applicabile) registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei rifiuti, dei sottoprodotti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento -i contenitori utilizzati per i rifiuti e i sottoprodotti di O.A. risultano: <ul style="list-style-type: none"> •adeguatamente identificati e facilmente distinguibili •a tenuta e chiudibili •i contenitori sono stoccati lontano dagli alimenti 		

10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	
<p>I sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - Qualora l'acqua non sia fornita da reti della distribuzione di acqua potabile pubblica, ma prelevata da pozzi,sorgenti, o altre fonti, l'apicoltore controlla periodicamente (controllo annuale) la conformità analitica, microbiologica e chimica e adotta, se del caso, adotta idonei metodi di trattamento per garantirne la potabilità. -gli eventuali impianti sono correttamente gestiti -è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli -la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate è corretta 		

11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO		
PROGRAMMA RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO	Giudizio Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti di origine animale eventualmente forniti ad aziende che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> -elenco aggiornato e dettagliato dei clienti (esclusi consumatori finali) -attribuzione ed identificazione dei lotti di produzione 	
--	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

-la conservazione delle non conformità per un congruo periodo di tempo definito -la disponibilità delle seguenti informazioni per ogni partita di alimenti di OA spediti ad altre aziende: a) una descrizione dettagliata degli alimenti; b) il volume o la quantità degli alimenti; c) il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare al quale sono stati spediti gli alimenti; d) il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale sono stati spediti gli alimenti; g) un riferimento di identificazione del lotto o della partita, a seconda del caso e h) la data di spedizione.		
Esiste una procedura per attuare il ritiro/riciamo di prodotti non conformi e che consenta di : -identificare il prodotto -provvedere all'immediato ritiro -informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente -informare l'anello a monte, nel caso si abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da questo fornito; -informare il consumatore dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto -provvedere a richiamare il prodotto (se necessario) -prevedere misure di gestione del prodotto ritirato.		
GESTIONE	Giudizio	
RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO	Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti		Evidenze
Il sopralluogo evidenzia che: -la gestione della rintracciabilità è conforme alle norme - i documenti necessari sono adeguatamente conservati		

12. TEMPERATURE

GESTIONE	Giudizio	
TEMPERATURE	Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti		Evidenze
Se necessario, devono essere disponibili adeguati frigoriferi o congelatori dotati di termometri.		

15. PRODOTTO FINITO/ IMBALLAGGIO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE/

GESTIONE	Giudizio	
PRODOTTO FINITO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Complessivo	SI • si • NC • nc • NA •
Requisiti		Evidenze
<ul style="list-style-type: none"> I contenitori ed i tappi destinati al confezionamento del prodotto sono in materiale idoneo Il prodotto è correttamente confezionato ed etichettato 		

16. PIANO AUTOCONTROLLO/ REGISTRAZIONI

VERIFICA DELLE REGISTRAZIONI PREVISTE DAL REG.(CE) 852 /2004, ALLEGATO 1, PARTE A, III, OLTRE CHE GLI OBBLIGHI PREVISTI ALL'ART. 14 DEL DLG.VO158/2006	Giudizio	
	Complessivo	SI • si • NC • nc • NV •
Requisiti		Evidenze

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documenti circa l'identificazione dei pericoli comprese le contaminazioni derivanti dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi. • Documenti descrittivi delle misure preventive adottate per il controllo dei pericoli: es. manuali di buone pratiche di lavorazione nell'attività di laboratorio. In alternativa l'apicoltura si è dotata di un manuale di autocontrollo elaborato secondo i principi del sistema HACCP o di specifici manuali di corretta prassi igienica approvati dal Ministero della Salute; • Esiti di analisi effettuate in autocontrollo o da altri. • Registrazione delle non conformità e della loro risoluzione, qualora presenti 	
---	--

[illegible][illegible][illegible]

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

**CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
"DEPOSITI FRIGORIFERO/CENTRI RICONFEZIONAMENTO/ CASH & CARRY/STABILIMENTI/LABORATORI CENTRALIZZATI"**

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente Locale
per la sicurezza alimentare _____ si è/sono
recato/i presso:

Ragione sociale:			
Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____ n. _____ PEC _____			
Sede Legale: _____			
Attività sottoposta a controllo	<input type="checkbox"/> deposito frigorifero <input type="checkbox"/> cash and carry <input type="checkbox"/> centro riconfezionamento	<input type="checkbox"/> stabilimento di produzione alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti di origine animale non trasformati <input type="checkbox"/> laboratorio centralizzato grande e media distribuzione <input type="checkbox"/> altri stabilimenti riconosciuti	
Sede Operativa Attività:			Numero Riconoscimento
Telefono _____ Fax _____			
Motivo del controllo	<input type="checkbox"/> controllo programmato	<input type="checkbox"/> controllo non programmato	<input type="checkbox"/> controllo supplementare/follow-up/rivisita
	<input type="checkbox"/> esposto/segnalazione	<input type="checkbox"/> su richiesta OSA	
Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ispezione	<input type="checkbox"/> Audit	<input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Altro:
Obiettivo del controllo ufficiale Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> Reg. CE n.178/02 <input type="checkbox"/> Reg. CE n.852/04 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n.853/04 e s.m.i.		
	<input type="checkbox"/> Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i. <input type="checkbox"/> Reg. CE n. 1069/2009		
	<input type="checkbox"/> Altro:		
Responsabile Autocontrollo:			
Laboratorio di analisi <input type="checkbox"/> interno <input type="checkbox"/> esterno se sì quale _____			

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTI AL SOPRALLUOGO (Cognome e Nome)

_____ Qualifica _____
 _____ Qualifica _____

1. RICONOSCIMENTO

NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

2. STRUTTURA

CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

**Giudizio
Complessivo**

SI ☐ **si** ☐ **NC** ☐ **nc** ☐ **NA** ☐

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Requisiti	Evidenze
AREE ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, - pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. 	
EDIFICI <ul style="list-style-type: none"> - inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - porte, passaggi corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, - locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto, - I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee, - Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili sono mantenuti separati. 	
PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità, - pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, - pareti, pavimenti, soffitti, porte, finestre e altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali, - pareti, pavimenti e soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti - pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture, - vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti, - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati, - soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature, - finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto). 	
ILLUMINAZIONE L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di : <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 	
VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato, - è in grado di prevenire la formazione di condensa. 	
IMPIANTO IDRICO <ul style="list-style-type: none"> - progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa. 	
SMALTIMENTO REFLUI: <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, - Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo. 	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente e di dimensioni adeguate - convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia; - separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato 	
---	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

- dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso; I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche	
--	--

3. ATTREZZATURE E MACCHINARI

ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, - costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento, - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti. 		

4. MANUTENZIONE

MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti. <p>L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione del responsabile della manutenzione inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento, - programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria, - registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura. 		

MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aree esterne allo stabilimento; - strutture (esterne ed interne); - servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); - impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); - attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.); - mezzi di trasporto ; - strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura 		

5. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze - Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto* - Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto <p>Il programma specifica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione 	
---	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<ul style="list-style-type: none"> - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.) <p>* valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>		
<p>Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,) non destinate a venire a contatto diretto con gli alimenti</p>		
<p>Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività</p>		
<p>PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata</p>		
<p>Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato</p>		
<p>Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale</p>		
<p>5.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA</p>		
<p>PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 5. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse</p>		
<p>Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto - limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate - modalità della verifica - documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche - piano per gli interventi straordinari di sanificazione 		
<p>Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo <p>le frequenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.) 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma</p>	
---	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/ OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<ul style="list-style-type: none"> - il sopralluogo evidenzia che l'OSA ha sotto controllo attrezzature e strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti - Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma - Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA 		
6. IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione - eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma - la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale 		
<p>Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità - le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro; - le regole di igiene e le istruzioni per il personale - la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche) - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna) 		
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, - segue le regole igieniche personali, - dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA 		
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti</p>		
7. FORMAZIONE DEL PERSONALE		
FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Il Programma della formazione aziendale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno - il materiale formativo predisposto ed utilizzato - la formazione differenziata per le specifiche mansioni - la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne - che sia previsto un corso di addestramento - la documentazione relativa all'attuazione del piano 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso: - raccolta degli attestati di formazione - gestione del relativo scadenziario	
I contenuti del piano di formazione comprendono almeno: - L' Igiene del personale e delle attrezzature - Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità	

8. INFESTANTI

LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) - scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati - definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità - schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici		
LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare, nel corso del sopralluogo: - idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne - Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno - assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti - isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni - presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l'ingresso di infestanti - installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre - le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti - le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento - assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale - il taglio periodico della vegetazione spontanea - chiusura di fogne a cielo aperto		
Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA		

9. SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI

SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali - degli scarti di lavorazione <p>dei sottoprodotti della lavorazione (SOA) come individuati dal REG. 1069/2006</p>	
---	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Il programma per la gestione dei SOA prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma - le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di SOA - le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA - modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali - che i contenitori dei SOA siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio <p>Le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati</p> <ul style="list-style-type: none"> - la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento - nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti - le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei SOA e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento <p>Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</p>		
<p>L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi</p> <p>L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo un procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da tali norme</p>		
<p>SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione degli scarti , rifiuti, sottoprodotti di o.a (SOA) predisposta dall'OSA è igienicamente idonea e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali - non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, SOA o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti - il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti - sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti , dei SOA secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento 		
<p>Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e SOA risultano:</p> <p>adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate</p> <p>sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti</p>		
<p>nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 142/2011) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita:con modalità igienicamente idonee, sotto la responsabilità di un operatore qualificato. con garanzia di rintracciabilità</p>		
<p>10. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</p>		
<p>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione della responsabilità - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: <ul style="list-style-type: none"> a. per acqua di acquedotto contratto di fornitura b. per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Indicazione del volume annuo di acqua utilizzata - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione- - nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione 	
---	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>il sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione , stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/potabilizzazione è proceduralizzata. - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste - l'utilizzo di acqua riciclata ,di ghiaccio o vapore a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli o l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari dopo il trattamento termico, avvengono secondo le modalità previste e in modo da garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione 		
11. RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO		
LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ. mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema 		
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato <p>identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,)</p> <ul style="list-style-type: none"> - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito - informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/ricambio del prodotto che preveda misure di gestione del prodotto ritirato 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/riciamo dei prodotti difettosi 	
---	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

LOTTE / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare		
12. TEMPERATURE		
TEMPERATURE- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo delle temperature e prevede: - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) - la definizione dei limiti di temperatura - l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura - le modalità di rilevamento e registrazione - le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto		
TEMPERATURE - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che: - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA - i prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute - Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine		
13. TRASPORTO		
TRASPORTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede : - modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - che i prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere siano trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari riportante la dicitura «per prodotti alimentari»		
- il trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, avviene unicamente in vani di carico e/o contenitori che sono atti a separare in maniera efficace i vari prodotti - i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di altri tipi di prodotti alimentari, devono essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione - nei trasporti a temperatura controllata deve esserne consentito il controllo - la definizione dei requisiti di trasporto anche nel caso in cui è stata esternalizzata tale attività - le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

14. MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI

14. MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI		
QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma 		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, che descrive: <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
Il programma prerequisito gestione del magazzino è presente e prevede : <ul style="list-style-type: none"> - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento - la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda : <ul style="list-style-type: none"> - individuazione delle responsabilità - limiti di accettabilità - modalità di controllo e verifica - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse		
MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati ed immagazzinati in ogni fase del processo produttivo 		

15. PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO

15. PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti	
---	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005.		
In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti finiti è previsto il loro ritiro/riciamo per essere avviati alla distruzione o al trattamento		
L'OSA gestisce l'etichettatura dei prodotti finiti		
PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa i prodotti finiti sono adeguatamente etichettati		
il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio : - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione - Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato		
MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
Il programma prerequisito è presente e prevede: - che il marchio di identificazione apposto sia sui prodotti in entrata (ove previsto), che sui prodotti finiti , sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento , sigla CE racchiusi in un contorno ovale) - Che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione - Le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiali di confezionamento, timbri)		
Il sopralluogo evidenzia la corretta gestione del programma di applicazione del marchio		
16. PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<p>E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario.</p> <p>Il sistema di autocontrollo è basato sui seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Descrizione dei prodotti (materie prime e prodotti finiti) -Descrizione delle varie fasi del ciclo produttivo (diagrammi di flusso) -Identificazione dei pericoli associati ad ogni fase del ciclo produttivo -Individuazione dei CCP -Fissazione dei limiti critici dei CCP -Monitoraggio -Azioni correttive e trattamento del prodotto non conforme -Verifiche -Registrazioni -Revisione del piano HACCP <p>-In alcuni casi sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi.</p> <p>-Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli</p>	
---	--

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

previsti dal Reg.2073/2005 -Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/ 2005 e successive modifiche ed integrazioni -Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori. Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza -Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio			
PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE			
VERIFICHE DI GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Requisiti	Evidenze		
Monitoraggio Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione			
Azioni correttive Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano: - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). e sono correttamente aggiornate ed archiviate			
Verifiche Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono:le verifiche del monitoraggio dei CCP			
Validazione del piano Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione : - iniziale - dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione			
Revisione Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione : Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE			
VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> nc <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Requisiti	Evidenze		
Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta			
Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali: - rilievi termometrici - verifica dati produttivi - osservazione diretta degli operatori			

Continua evidenze

Dichiarazioni dell'OSA/Descrizione delle azioni che intende intraprendere per correggere le non conformità:

Seguirà notifica da parte dell'organo accertatore in merito ai provvedimenti previsti ai sensi della normativa vigente, per le non conformità rilevate e per le quali sia necessaria ulteriore verifica d'ufficio.

Firma Verbalizzanti

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	CARNE FRESCA (di qualsiasi specie)	27	29	15	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)
					Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)	Diossine e PCB (Reg.1881)
					Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	
					Salmonella spp (Reg.2073)	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)
					Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	Diossine e PCB (Reg.1881)
		15	9	8	Escherichia coli(Reg. 2073)	IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)
					Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	
					Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	
					Microorganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)	
					Salmonella spp (Reg. 2073)	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)	15	15	8	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	Diossine e PCB (Reg.1881)
					Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)
					Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	
					Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	
					Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	
					Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	
					Yersinia enterocolitica (v. valori guida in Allegato 7)	
					Salmonella spp (Reg 2073)	Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)
		32	18	18	Escherichia coli (Reg. 2073)	Diossine e PCB (Reg.1881)

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
INVERTEBRATI	PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA				Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)	IPA se affumicati (Reg. 1881)
					Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	
					Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	Istamina (Reg. 2073)
					Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg. 1881)
					Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	Diossina e PCB (Reg. 1881)
					Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	
		26	8	14	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	
					Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	
					Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)	
					Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7)	
					Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)	
					Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	
					Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE					Escherichia coli STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7)	Diossina e PCB (Reg. 1881)
		51	55	28	Escherichia coli (Reg. 2073)	
					Escherichia coli (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)	
					Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)	
					Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
					Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)	
					Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	
					Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	
					Listeria monocytogenes(Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	
					Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	
					Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	
					Salmonella spp (Reg. 2073)	
					Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	
					Muffe (solo formaggio grattugiato)(v. valori guida in Allegato 7)	
					Stabilità microbiologica (latte UHT)	
UOVA ED OVOPRODOTTI	UOVA ED OVOPRODOTTI	3	1	2	Salmonella spp (Reg. 2073)	Diossine e PCB (Reg. 1881)
					Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	
GELATINE E COLLAGENE	GELATINE E COLLAGENE	1	0	1	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	
					Salmonella spp (Reg. 2073)	Salmonella spp (Reg. 2073)
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVERARE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	2	0		Tossina botulinica	Idrossimetilfurfurale
GRASSI E OLII DI O.A.	GRASSI E OLII DI O.A.	2	0	1		Diossine, PPCB (Reg. 1881)
						IPA, (Reg.1881)
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	8				Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)
						Nitrati (Reg. 1881)
						Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	3			Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	8			Escherichia coli (Reg. 2073)	Nitrati (Reg. 1881)
					Salmonella spp (Reg. 2073)	
					Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	
					Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	
	SEMI E SEMI GERMOGLIATI	3			Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	
	FUNGHI	3			Salmonella spp (Reg. 2073)	
					Escherichia coli STEC (Reg. 2073)	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg. 1881
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata	5				Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881
	OLII E GRASSI VEGETALI	6				Diossine, PCB (Reg. 1881)
						Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali)
						IPA (Reg.1881)
						Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	3				

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA FRESCA	8				Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO					
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	8			Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7) Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	
					Escherichia coli (Reg. 2073) Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	
	FRUTTA QUARTA GAMMA	8			Salmonella spp (Reg. 2073) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	
					Escherichia coli (Reg. 2073)	Nitrati (Reg. 1881)
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).	8			Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Salmonella spp (Reg. 2073) Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	
	Cereali e prodotti a base di cereali	8			Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg. 1881) solo cereali
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	3			Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA	8			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	
					Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	
					Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
					Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	
					Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	
					Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	
	PRODOTTI DA FORNO	5			Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	
	ZUCCHERO					
	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	2				IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	3			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881
					Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	8			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	
					Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	
					Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
					Salmonella spp (Reg. 2073)	
					Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	
					Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
	DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE				Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	
					Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	46			Listeria monocytogenes (Reg.2073)	Glutine
					Salmonella spp (Reg.2073)	Lattosio
					Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	
					Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	
					Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	
					Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	
					Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
					Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	
					Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	
					Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)	pH (v. valori guida in Allegato 7)
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	8			Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)	aw (v. valori guida in Allegato 7)
					Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	
					Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	
					Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
					Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	5			Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	
					Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	
					Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	
					Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	
					Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI LIQUORI, DISTILLATI E ALTRE BEVANDE ALCOLICHE ACETI E PRODOTTI ASSIMILABILI	7			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	
					Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
					Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	
					Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	
						Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	AROMI, ENZIMI	6				Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)
						verifiche requisiti di purezza(*) Verifiche uso corretto (*)

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** <small>(n. singole determinazioni)</small> Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** <small>(n. singole determinazioni)</small> Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATT. e di PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	8			La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili
	INTEGRATORI ALIMENTARI	20			La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *	Pericolo MICROBIOLOGICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	Pericolo CHIMICO da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIM. PARTICOLARE)	12			La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc.	9				migrazione globale migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)
		397	135	96		
* le Regioni possono modificare del 10% la ripartizione delle analisi tra produzione e distribuzione.						
(*) Per l'applicazione del regolamento CE 1881/2006: 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti, 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico, 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.						

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Criteri microbiologici

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA, ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI, ALIMENTI PRONTI PER LATTANTI E ALIMENTI PRONTI A FINI MEDICI SPECIALI					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1		Assenti in 10 g (n = 10, c = 0)		Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobacteriaceae, la partita deve essere sottoposta alla ricerca di <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>). Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobacteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>).
Muffe	ISO 21527-2	≤ 10 ufc/g	Assenti in 10 g (n = 5, c = 0)		Formule di proseguimento in polvere
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932				Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g ^{1 *}	m = 50 ufc/g, M = 500 ufc/g (n = 5, c = 1)		Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 50 ufc/g ^{2 *}			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 30, c = 0)	Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Formule di proseguimento in polvere.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g (n = 10, c = 0)	Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L. monocytogenes</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (v. nota 4 del Regolamento CE 2073/2005 s.m.i.).
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	ISO/TS 22964			Assente in 10 g (n = 30, c = 0)	Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobacteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche ≤ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

2. CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	≤ 100 ufc/g		
Salmonella spp	ISO 6579	Assente in 25 g *		
			NOTE	
				Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
				Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza solo per gli alimenti RTE.

3. FARINE E FARINE MISTE PER DOLCI PER ULTERIORI PREPARAZIONI				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g		
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g		
			NOTE	
				Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
				Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

4. PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA ¹ PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO – PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g ^{2 *}			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del ICR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili **			Solo per pasticceria con farciture a base di uova e/o latte e solo in fase di commercializzazione Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{2 *}			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Muffe	ISO 21527-2	≤ 1.000 ufc/g			Pasticceria e biscotteria da forno - Pane e prodotti di panetteria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Esclusi i prodotti per i quali il processo di lavorazione elimina il rischio Salmonella, come stabilito dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Pasticceria fresca Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g			Preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, solo nel caso:

² di cariche ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

¹ ingredienti e semilavorati utilizzati in pasticceria

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

5. PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		m = 10 ufc/g o ml; M = 100 ufc/g o ml (n = 5, c = 2)		Prodotti a base di uova
Salmonella spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n = 5, c = 0)	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella
				Assente in 25 g o ml (n = 5, c = 0)	Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1			Assente in 25 g o ml (n = 5, c = 0)	Alimenti pronti a base di uova
	ISO 11290-2			o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

6. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA, PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 1.000 ufc/g ^{1 *}			Pasta all'uovo farcita non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 1.000 ufc/g ^{1 *}			Pasta all'uovo fresca non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 500 ufc/g ^{1 *}			Pasta all'uovo farcita confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
		≤ 100 ufc/g ^{1 *}			Pasta all'uovo secca. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
		≤ 100 ufc/g ^{1 *}			Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
		≤ 500 ufc/g ^{1 *}			Pasta all'uovo fresca confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili ^{**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{1 *}			Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g			Pasta farcita contenente carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, negli alimenti prelevati alla distribuzione, nel caso:

¹ di cariche ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

7. CARNI FRESCHE E SEPARATE MECCANICAMENTE					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e smi	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g *			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella enteritidis</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> e variante monofasica 1, 4, [5], 12:i:-	ISO 6579 e schema White-Kaufmann- Le Minor			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Solo carne fresca di pollame
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza solo nel caso di alimenti RTE.

8. CARNI MACINATE e PREPARAZIONI DI CARNE					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		m = 500.000 ufc/g, M = 5.000.000 ufc/g (n = 5, c = 2)		Carni macinate: questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m = 50 ufc/g, M = 500 ufc/g (n = 5, c = 2)		Carni macinate.
			m = 500 ufc/g, M = 5.000 ufc/g (n = 5, c = 2)		Preparazioni di carne da consumarsi cotte.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Carni macinate e preparazioni d di carne destinate ad essere consumate crude.
				Assente in 10 g (n = 5, c = 0)	Carni macinate e preparazioni di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Carni macinate e preparazioni di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte
	ISO 11290-2				Carni macinate e preparazioni di carne da consumarsi crude (RTE).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1000 ufc/g			Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g *			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
					Carni da consumarsi crude. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

9. PRODOTTI A BASE DI CARNE (Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca, ...)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
		≤ 100 ufc/g			Prodotti a base di carne pronti al consumo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g ^{2 *}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. per i prodotti pronti per il consumo (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g **			Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali. La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità. (v. Allegato) Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g **			Prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche ≤ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

10. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluse conserve e semiconserve) E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI MOLLUSCHI BIVALVI ED ECHINODERMI, TUNICATI GASTEROPODI MARINI, CROSTACEI VIVI					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3			≤ 230 MPN/100 g (n = 1, c = 0)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Ogni unità campionaria deve essere costituita da 50 g (25 g per piccole specie come <i>Dorax</i> spp.) di polpa e di acqua intervalvare, provenienti da almeno 10 soggetti (vedi nota 2)
			m = 1 MPN/g, M = 10 MPN/g (n = 5, c = 2)		Prodotti sgucciati di crostacei e molluschi cotti vivi e vitali
		≤ 100 ufc/g			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m = 100 ufc/g, M = 1.000 ufc/g (n = 5, c = 2) ¹		Prodotti sgucciati di crostacei e molluschi cotti. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
		≤ 100 ufc/g ¹ *			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio cholerae</i> 01 e 0139	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g **			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio cholerae</i> non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g **			La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità STX/STX. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g **			La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità TDH e/o TRH (vedi allegato 7). Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Virus Epatite A	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata **			Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Norovirus GI e GII	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata **			In attesa che la Commissione Europea stabilisca i criteri per i norovirus nei molluschi bivalvi vivi, tale ricerca va eseguita solo a fronte di evidenze epidemiologiche (vedi allegato 8)

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

10. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluse conserve e semiconserve) E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI MOLLUSCHI BIVALVI ED ECHINODERMI, TUNICATI GASTEROPODI MARINI, CROSTACEI VIVI						
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)		Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste per i molluschi bivalvi vivi secondo la nota 4 del suddetto regolamento. Per gli altri alimenti appartenenti a questa categoria vedere altre note relative a <i>Listeria monocytogenes</i> presenti nel suddetto regolamento
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1000 ufc/g				Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)		Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Crostacei e molluschi cotti.
		Assente in 25 g **				Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Istamina	HPLC			m = 100 mg/kg; M = 200 mg/kg (n = 9; c = 2)		Prodotti della pesca trasformati, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina (vedi nota 17 Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)
				m = 200 mg/kg; M = 400 mg/kg (n = 9; c = 2)		Prodotti della pesca trasformati che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, tranne salsa di pesce prodotta mediante fermentazione, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina Reg. CE/2073/05 e s.m.i.)
				400 mg/kg (n = 1)		Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca, immessa sul mercato durante il periodo di conservabilità

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

I di cariche ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

Nota 2: il numero raccomandato di molluschi bivalvi vivi da sottoporre al laboratorio è riportato nell'Annex B della norma ISO/FDIS 6887-3:2016

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

11. LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ²					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 500 ufc/ml ¹			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	ISO 10272-1	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)

¹ Latte vaccino e latte di altre specie

² Per parametri aggiuntivi vedi specifici decreti regionali

12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stabilità microbiologica ¹	Conferenza Stato Regioni del 10 maggio 2007 ¹	Stabile all'esame ispettivo previa incubazione			Latte UHT. Incubazione della confezione integra per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C. Il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti, da riferirsi a crescita microbica ² , ai sensi del Reg. CE 2074/2005 e s.m.i. Prelievo alla distribuzione effettuato in almeno due unità campionarie e cinque aliquote. Prelievo alla produzione/importazione effettuato in almeno 14 unità campionarie e tre/quattro aliquote.
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤ 10 ufc/ml (n = 5; c = 0)		Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 ml (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/ml (n = 5, c = 0)	Latte pastorizzato. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7, 8)

¹ prova non ancora accreditata in attesa di validazione attraverso prove interlaboratorio

² Nel caso in cui l'alterazione non sia attribuibile a crescita microbica, (esempi: rigonfiamenti della confezione odore atipico, presenza di coaguli, ...) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante CBT seguendo il metodo ISO 4833-1.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

13. LATTE ¹ IN POLVERE E SIERO DI LATTE ¹ IN POLVERE					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i.	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤ 10 ufc/g (n = 5, c = 0)		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g (n = 5; c = 2) ¹		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Il criterio si applica ai prodotti pronti al consumo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. (vedi note 4, 5, 6, 7, 8)
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Non rilevabili in 25 g (n = 5, c = 0)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

¹ Latte vaccino e latte di altre specie

14. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (MASCARPONE, BUDINO, PANNA COTTA, ...)					
YOGURT E LATTI FERMENTATI - GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i.	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤ 10 ufc/ml (n = 5, c = 0)		Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ¹ *	m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g (n = 5, c = 2)		Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)
Muffe	ISO 21527-1	≤ 100 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Yogurt e latt fermentati (se il prodotto è a base di frutta) Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte). Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili in 25 g ¹ **			Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, nel caso:

¹ di cariche ≤ 10⁵ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

15. BURRO E PANNA					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g (n = 5, c = 2)		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	$\leq 100 \text{ ufc/g}^1$ *			Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. In caso di valori $> 10^5 \text{ ufc/g}$ non è possibile ufc/g o ml effettuare la ricerca delle enterossine stafilocociche sulla matrice burro. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'Aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o $\leq 100 \text{ ufc/g}$ (n = 5, c = 0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE 2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche $\leq 10^5 \text{ ufc/g}$ o ml e presenza di tossine nell'alimento

16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m = 100 ufc/g o ml M = 1.000 ufc/g o ml (n = 5, c = 2)		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.
		$\leq 10.000 \text{ ufc/g}$			Formaggio a base di latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m = 10.000 ufc/g, M = 100.000 ufc/g (n = 5, c = 2) ^{1 *}	Formaggio a base di latte crudo. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da 5 unità campionarie
			m = 100 ufc/g, M = 1.000 ufc/g (n = 5, c = 2) ^{1 *}	Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata.
				Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica.
			m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g (n = 5, c = 2) ^{1 *}	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. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica.
Muffe	ISO 21527-1 ISO 21527-2	≤ 100 ufc/g		Formaggio grattugiato. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'Aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e smi (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità Applicabile ai prodotti del capitolo 2 punti 2.2.3, 2.2.4 e 2.2.5 dell' Allegato 1 del Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. relativamente al parametro stafilococco coagulasi positivo.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g **		Campionare preferibilmente formaggi a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≤ 10⁵ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO					
PARAMETRO	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g (n = 5; c = 2)		Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo).
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo). Semi germogliati pronti al consumo (prova preliminare effettuata sulla partita di semi prima dell'inizio del processo di germinazione o campionamento da eseguire nella fase in cui è considerata più elevata la probabilità di rilevare la presenza di <i>Salmonella</i> spp.)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Semi germogliati.
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) in presenza dell'isolato	ISO TS 13136	Assente in 25 g **			Vegetali a foglia.
Virus dell'epatite A e Norovirus GI e GII	ISO 15126	Assente in 25 g **			Frutti di bosco e vegetali a foglia. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:
1° di carica ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento
** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

18. SUCCHIE E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m = 100, M = 1.000 ufc/g o ml (n = 5, c = 2)		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n = 5, c = 0)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g o ml (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g o ml (n = 5, c = 0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)
Muffe	ISO 21527-1	≤ 1.000 ufc/g o ml			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g o ml **			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI (ES. PESTO, INSALATE MISTE, TRAMEZZINI ...)						
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 1.000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.	
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 50 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti carni macinate. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.	
		≤ 500 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.	
		≤ 10.000 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.	
		≤ 100 ufc/g ^{1 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10.000 ufc/g ^{1 *}			Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g ^{1 *}			Preparazioni alimentari ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 1000 ufc/g ^{2 *}			Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n = 5, c = 0)	Preparazioni alimentari contenenti carne macinata e preparazioni a base di carne destinati ad essere consumati crudi e alimenti pronti contenenti uova crude. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 del Regolamento CE 2073/2005s.m.i.).	

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≤ 10⁵ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche ≤ 10⁴ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

20. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE COTTE PRONTE PER IL CONSUMO (ES. PRIMI PIATTI COTTI, SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE, VITELLO TONNATO, GALANTINA, INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO...)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g ^{2 *}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 del Regolamento CE 2073/2005 s.m.i.).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤100 ufc/g ^{1 *}			Preparazioni alimentari ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤10 ufc/g ^{2 *}			Preparazioni alimentari contenenti carne e prodotti della pesca. Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili in 25 g ^{2 *}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche ≤ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

21. SPEZIE (es. cannella, pepe disidratati) - ERBE AROMATICHE (es. basilico, prezzemolo disidratati)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g ^{1 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	Assente in 25 g ^{**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g ^{2 *}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche ≤ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

22. CONSERVE – SEMICONSERVE – REPFED (REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY: PIATTI PRONTI REFRIGERATI, DESSERT REFRIGERATI, MERENDINE AD ELEVATO CONTENUTO IN UMIDITÀ, ...)					
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
pH	Metodo accreditato (MMFHPB, AOAC, ISO, Metodo Interno)	≤ 4,6			La determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e tossinogenesi di clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Aw	ISO 21807	≤ 0,93			La determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita e tossinogenesi di clostridi produttori di tossine botuliniche. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stabilità ¹	ISS 96-35	Conforme			Solo per le conserve. Prelievo alla produzione/importazione da eseguire con tre/quattro aliquote composte da 8 unità campionarie. Prelievo alla distribuzione da eseguire con una sola aliquota composta da 3 unità campionarie.
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213	≤ 10 ufc/g			Solo per le semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Muffe	ISO 21527-1 ISO 21527-2	≤ 1.000 ufc/g			Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{2 *}			Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{2 *}			Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

22. CONSERVE – SEMICONSERVE – REPFED (REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY: PIATTI PRONTI REFRIGERATI, DESSERT REFRIGERATI, MERENDINE AD ELEVATO CONTENUTO IN UMIDITÀ, ...)					
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g ^{3 *}			Per prodotti contenenti carne o prodotti della pesca. La ricerca verrà eseguita nelle semiconserve (compresi REPFED) solo in presenza di anaerobi solfito riduttori. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
Clostridi produttori di tossine botuliniche	CNRB30.000 (Mouse test)	Assenti **			La ricerca verrà eseguita nelle conserve e semiconserve (compresi i REPFED) solo nel caso in cui i valori chimico-fisici risultano compatibili con la crescita e tossigenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche (pH > 4.6 e Aw > 0.935) nei prodotti non sottoposti a trattamenti di stabilizzazione microbiologica (es. sterilizzazione nel caso di conserve poche acide (pH>4.6) o pastorizzazione nel caso di conserve acide, oppure pastorizzazione unita alla conservazione in condizioni di refrigerazione per le semiconserve. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
	CNRB31.000 (PCR test)				
Tossine botuliniche	ISO/TS 17919 (PCR test)	Assente *			La ricerca verrà eseguita solo in presenza di valori di pH e Aw compatibili con la crescita e tossigenesi di clostridi produttori di tossine botuliniche (pH > 4.6 e Aw > 0.935). Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
	CNRB30.000 (Mouse test)				
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g (n = 5, c = 0) e/o ≤ 100 ufc/g (n = 5, c = 0)	Solo per semiconserve (compresi REPFED). Prodotti pronti al consumo (prove regolari relative a questo criterio non sono richieste dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. in circostanze normali).
	ISO 11290-2				
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assenza in 25 g ^{**}			Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE 2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8). Solo per semiconserve (compresi REPFED) Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

¹ prova non ancora accreditata in attesa di validazione attraverso prove inter laboratorio

* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

² di cariche ≤ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

³ di cariche ≤ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

Accertamenti analitici per microrganismi e loro tossine responsabili di Malattie Trasmesse dagli Alimenti (MTA)

Nei casi di malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) nel corso di episodi di tossinfezioni alimentari per i metodi analitici ed i limiti di accettabilità si deve far riferimento alla tabella 1.

Fatto salvo quanto già previsto dalla normativa vigente il presente allegato indica i limiti di accettabilità e gli accertamenti da effettuare per ciascun microrganismo e/o tossina derivata, tra i più frequentemente implicati nella genesi di tossinfezioni alimentari prelevati a livello di distribuzione e somministrazione.

I campioni si riferiscono a casi di probabili o accertate malattie infettive e/o riguardano prodotti alimentari contaminati che, nell'ambito del sistema di allerta rapido, potrebbero costituire motivo di notifica di allerta, notifica di informazione o notifica di respingimento alla frontiera (così come definite nel Regolamento CE n.16/2011) o, in altri contesti, motivo di provvedimenti in ambito nazionale.

In relazione alle caratteristiche dell'episodio tossinfettivo (sintomatologia, matrici alimentari, ecc...) e alle richieste dell'ente prelevatore il Laboratorio effettua le indagini analitiche opportune come riportate nelle tabelle 1 e 2.

Nel caso di una MTA, la quantità di alimento disponibile potrebbe essere inferiore a quanto indicato nelle norme; in tal caso il risultato sarà espresso facendo riferimento alla quantità analizzata.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DA SVOLGERE NEGLI IMPIANTI RICONOSCIUTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DEPOSITO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Tipologia	Rischio	Controlli da effettuare ad ogni sopralluogo: ogni X giorni												Controlli periodici: ogni X giorni					Controlli periodici documentali: ogni X mesi	
		Verifica identificazione e documentazione di sorta 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
											2/S	SET		2/S	SET	Q	Q	A	T	T
MATTATOI CARNI ROSSE E BIANCHE	ALTO	Sempre	Sempre	Sempre	Sempre	Sempre			Sempre	Sempre	2/S	SET	2/S	SET	Sempre	SET	M	A	T	SEM
	MEDIO												Q	Q		T	A	A	A	A
	BASSO							2/S	2/S	2/S	2/S	SET	Q	Q		Q	2/S	T	T	T
SEZIONAMENTI CARNI ROSSE E BIANCHE	ALTO							SET	SET	SET	SET	SET	2/S	SET		M	SET		SEM	SEM
	MEDIO							Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q		T	Q	A	A	A
	BASSO								SET	SET	SET	SET	Q	Q		Q	Q	SEM	SEM	SEM
DEPOSITI FRIGORIFERI	ALTO								SET	SET	SET	SET	SET	SET		Q	SET	SEM	SEM	SEM
	MEDIO								Q	Q	Q	Q	Q	Q		M	Q	A	A	A
	BASSO								M	M	M	M	M	M		T	M	B	B	B
CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE	ALTO							2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S	2/S		Q	2/S	T	T	T
	MEDIO							SET	SET	SET	SET	SET	SET	SET		M	SET	SEM	SEM	SEM
	BASSO							Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q		T	Q	A	A	A



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

Legenda :
 2/S = due volte a settimana
 T = Trimestrale
 (*) Tipologia 1 =
 (*) Tipologia 2 =
 (*) Tipologia 4 =

Q = Quindicinale
SEM = Semestrale
 Locali di macellazione di prodotti dell'acquacoltura ed annessi locali di preparazione e conservazione.
 Stabilimenti 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.
 Stabilimenti che effettuano le trasformazioni di cui al Cap. IV, parte IV dell'Allegato – Sterilizzazione, affumicamento, salagione, marinatura, etc.

SET = Settimanale
A = Annuale
M = Mensile
B = Biennale

Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20__ sugli impianti riconosciuti
(Alimenti di origine animale)

	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	verbale																								
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali																									
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, medio, basso) effettuata.

N.B. 1) Ad ogni singolo accesso corrispondere una o più ispezioni;

2) nel caso di stabilimenti con diverse tipologie di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato all'attività prevalente.

Rendicontazione delle attività documentate effettuate nell'anno 20__ sugli impianti riconosciuti
(Alimenti di origine 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	AR	MR	BR
Totale impianti (*)																						0	0	0
Verifica delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale																								
Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti e MSR																						0	0	0
Verifica sul benessere animale																						0	0	0
Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature																						0	0	0
Audit sulle GMP e principi HACCP																						0	0	0
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali																								
Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carcasse																						0	0	0
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																								
Denunce all'Autorità Giudiziaria																						0	0	0
Prescrizioni																						0	0	0
Sospensioni attività																						0	0	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	0	0	0	0	0

(*) Indicare il totale impianti di competenza territoriale ripartiti in base alla categorizzazione del rischio (alto, medio, basso) effettuata.

N.B. 1) Ad ogni singolo accesso corrispondere una o più ispezioni;
2) nel caso di stabilimenti con diverse tipologie di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato all'attività prevalente.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023
RENDICONTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DOCUMENTATE EFFETTUATE NELL'ANNO 20_____ 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	AR	MR	BR
Totale impianti (*)																														
Verifica delle condizioni igienico funzionali, dell'igiene della lavorazione e del personale																														
Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti																														
Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature																														
Audit sulle GMP e principi HACCP																														
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali																														
Prelievo campioni per verifiche igieniche																														
Prelievo campioni per verifica prodotti finiti																														
Totale																														
Sanzioni																														
Denunce all'Autorità Giudiziaria																														
Prescrizioni																														
Sospensioni attività																														
Totale Provvedimenti conseguenti a non conformità riscontrate																														

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

RENDICONTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DOCUMENTATE EFFETTUATE NELL'ANNO 20__ SULLE UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE REGISTRATE

	Documentazione			Produttori primari			Produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio			Ristorazione pubblica			Ristorazione collettiva			Distribuzione all'ingrosso			Distribuzione al dettaglio			Trasportatori			ALTRO (specificare)		
	AR	MR	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																											
Verifica della corretta gestione dei sottoprodotti																											
Verifica ispettiva requisiti strutturali e attrezzature																											
Audit sulle GMP e principi HACCP																											
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali																											
Prelievo campioni per verifiche igieniche																											
Prelievo campioni per verifica prodotti finiti																											
Totale																											
Sanzioni																											
Denunce all'Autorità Giudiziaria																											
Prescrizioni																											
Sospensioni attività																											
Totale Provvedimenti conseguenti a non conformità riscontrate																											

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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 produzioni:	a) professionalità e disponibilità alla collaborazione della Direzione; b) formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti.
5. Sistema di autocontrollo:	a) completezza formale del piano di autocontrollo; b) grado di applicazione e adeguatezza del piano.
6. Dati storici:	a) irregolarità e non conformità pregresse riscontrate.

Assegnazione dei punteggi

Per ogni criterio sono state previste 4 classi, ognuna con uno specifico punteggio. Come già detto, i criteri sono raggruppati in categorie; per ognuna di queste, le 4 classi di punteggio hanno un valore fisso che, dalla situazione più favorevole a quella meno favorevole, corrisponde ai seguenti valori: 0, 30, 60, 100.

In base alla valutazione effettuata, ad ogni stabilimento si assegna il punteggio previsto, secondo lo schema riportato nella tabella sottostante.

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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<i>Entità produttiva</i>	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
<i>Prodotti</i>	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
<i>Igiene della produzione</i>	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
<i>Sistema di autocontrollo</i>	9	Completezza formale del piano di autocontrollo	Completo: 0	Adeguate: 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
<i>Dati storici</i>	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.

<i>Categoria</i>	<i>Fattore X assegnato</i>
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.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Il limite tra medio ed alto rischio (42 punti) corrisponde al limite inferiore (30 punti) più il 40% della differenza tra il punteggio totale della seconda colonna (30) e quello della terza colonna (60). Questi punteggi limite (30 e 42) sono stati presi in considerazione in modo sperimentale, anche se la valutazione sul campo ha in linea di massima confermato la correttezza di questa impostazione.

Note esplicative per una corretta assegnazione dei punteggi

Relativamente alla valutazione ed all'assegnazione del punteggio, va sottolineata l'importanza:

- di considerare se la non conformità può causare una contaminazione diretta e quindi un effetto sfavorevole sulla salubrità dell'alimento;
- di accertare l'eventuale tendenza alla ripetizione delle non conformità. Un episodio sfavorevole, se isolato, può essere considerato come un incidente di percorso, purché l'azienda adotti prontamente adeguate azioni correttive. Qualora invece la non conformità tenda a ripetersi, lo stabilimento deve essere considerato a rischio più elevato, in quanto non dimostra di essere in grado di risolvere il problema.

In caso di non conformità gravi non risolte, lo stabilimento deve essere fatto rientrare automaticamente nella categoria "alto rischio".

Verranno di seguito presi in considerazione i singoli criteri, riportando alcuni esempi per rendere quanto più possibile uniforme la valutazione negli stabilimenti.

Data di costruzione o di ristrutturazione significativa

Anche se, ai fini dell'assegnazione del punteggio finale, questo criterio ha scarso peso, si è ritenuto opportuno prenderlo in considerazione, in quanto una struttura datata può causare problemi legati alle maggiori necessità di manutenzione, a criteri di costruzione non aggiornati (es. disposizione dei locali e posizionamento delle attrezzature). E' richiesta dunque una maggiore attenzione al management aziendale, che dovrà intervenire sul piano di autocontrollo, in particolare sulle procedure di manutenzione, di formazione del personale, di pulizia e disinfezione.

Dovranno essere presi in considerazione:

- la data di costruzione ed eventuali ristrutturazioni radicali;
- la disposizione dei locali, il posizionamento delle attrezzature, in generale il layout dell'impianto.

Indipendentemente dalla data di costruzione, un impianto dovrà essere considerato "datato" se il layout presenta problemi con riflessi sul flusso produttivo.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Nuova costruzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti costruiti negli ultimi 5-7 anni; e • il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.
<i>Recente ristrutturazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<i>Abbastanza recenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti costruiti negli ultimi 10-15 anni; • layout e disposizione delle attrezzature non del tutto razionali ma senza riflessi di rilievo sul flusso produttivo.
<i>Datate</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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;

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

- un esame accurato della documentazione prodotta dall'attività di controllo del veterinario ufficiale e di altri Organi ufficiali.

E' bene chiarire che i vari criteri non devono e non possono essere presi in considerazione separatamente. La classificazione degli stabilimenti in base al rischio è un processo che deve tenere conto di svariati elementi, che si influenzano reciprocamente. Ad esempio, l'autocontrollo non potrà essere considerato soddisfacente in caso di condizioni igieniche insufficienti, che costituiranno anche una non conformità, più o meno grave a seconda dell'eventuale riflesso sulla salubrità dell'alimento. Anche la professionalità della direzione va valutata tenendo in considerazione questo specifico criterio. L'apparente basso punteggio che deriva da condizioni igieniche inadeguate è così compensato dalla valutazione sfavorevole di altri criteri, che obbligatoriamente ne deriva.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Buone</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<i>Discrete</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<i>Scarse</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<i>Insufficienti</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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

<i>Familiare</i>	<ul style="list-style-type: none"> • senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.
<i>Artigianale</i>	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10 (macelli e sezionamenti a capacità limitata, stabilimenti a tipologia artigianale).
<i>Industriale medio</i>	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 10 e 50.
<i>Industriale grande</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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:



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

- 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	<ul style="list-style-type: none"> • alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente: <ol style="list-style-type: none"> 1. $A_w < 0.85$; 2. $pH < 4.6$ (a temperatura $24^{\circ}C$); 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo di microrganismi potenzialmente pericolosi o la produzione di tossine.
Cat. D	<ul style="list-style-type: none"> • alimenti potenzialmente pericolosi in rapporto alle lavorazioni: alimenti per lo più derivanti da lavorazioni complesse che generalmente per la loro composizione richiedono una conservazione a temperatura di refrigerazione.

Per la classificazione, è importante che sia accuratamente descritta la tecnologia di produzione, con l'indicazione delle caratteristiche del processo applicato (es. in caso di fermentazione: tempi, temperature, umidità della cella e calibro del prodotto). Il rischio legato a certi microrganismi, tra cui *Salmonella*, viene fortemente ridotto attraverso l'applicazione di appropriati parametri.

Per i prodotti della categoria A, in particolare, è indispensabile che sia stata effettuata un'attenta descrizione dei trattamenti applicati e che venga applicato un puntuale monitoraggio di A_w e pH , in quanto esistono prodotti con caratteristiche simili ma ottenuti con tecnologia diversa.

Un altro fattore da valutare è la durata della conservazione del prodotto, soprattutto in considerazione del fatto che alcuni patogeni 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 tossinfezioni alimentari, che possono insorgere anche con un basso numero di microrganismi patogeni e hanno solitamente un decorso di maggiore gravità.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Destinato alla trasformazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> prodotti non destinati ad essere consumati come tali, da sottoporre a trasformazione presso altra industria.
<i>Da utilizzare previa cottura</i>	<ul style="list-style-type: none"> alimenti destinati ad essere cotti prima del consumo.
<i>Pronti al consumo</i>	<ul style="list-style-type: none"> prodotti di categoria B, C e D venduti al consumatore pronti all'uso, non destinati ad essere consumati previa cottura.
<i>Alimenti per categorie particolari</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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

<i>Elevato</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<i>Discreto</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<i>Scarso</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

<i>Elevata</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<i>Discreta</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<i>Scarso</i>	<ul style="list-style-type: none"> alcuni addetti rivelano un comportamento igienico sanitario non corretto, senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto; mancata applicazione delle misure correttive suggerite dal vet. uff.
<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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

<i>Completo:</i>	<ul style="list-style-type: none"> piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e HACCP); assenza di prescrizioni in sospeso da parte del Servizio veterinario.
<i>Adeguito</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<i>Incompleto</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Le carenze in ogni caso non si riflettono sulla salubrità del prodotto</p>
<i>Inadeguato</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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

<i>Applicato e adeguato</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<i>Carenze minori</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

	condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.
Carenze maggiori	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

(allegato c) che può essere compilata durante il sopralluogo nell'industria, inserendo poi i relativi risultati ottenuti direttamente sul foglio di lavoro corrispondente del file sulla classificazione degli stabilimenti in base al rischio.

Negli impianti riconosciuti per lo svolgimento di più attività (ad esempio macellazione, sezionamento, produzione prodotti a base di carne, ecc.), il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, prendendo in considerazione i dati relativi all'ipotesi più sfavorevole; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali, igieniche e di manutenzione;
- l'igiene della lavorazione e del personale;
- le condizioni igienico-sanitarie delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Dovrà inoltre essere presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

Il ricorso all'assegnazione di punteggi predeterminati presenta l'indubbio vantaggio di uniformare maggiormente la valutazione in realtà territoriali diverse, ma può dare luogo, in qualche caso, a risultati che non rispettano il reale livello di rischio dello stabilimento. In casi giustificati e documentandone le motivazioni, i responsabili di servizio potranno intervenire per apportare correttivi, in senso positivo o negativo, alle valutazioni ottenute e conseguentemente per ricalibrare l'attività di controllo.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività ispettiva;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO											
Ragione sociale											
Indirizzo											
Numero di riconoscimento											
Attività per le quali è stato rilasciato il riconoscimento											
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE		VALUTAZIONE							J
				RECENTE RISTRUTT.	ABBANDONATA	DATE					
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ. (0)	(10)	RECENTI (20)	(30)					0,0
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE (0)	(20)	SCARSE (40)	(70)					0,0
ENTITA' PRODUTTIVA	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	FAMILIARE (10)	(15)	INDUSTRIALE MEDIO (30)	(50)					0,0
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)	(15)	REGIONALE / PROVINCIALE (15)	COMUNITARIO/PAESI TERZI (50)					0,0
PRODOTTI	5	CATEGORIA DI ALIMENTO	A (0)	(15)	B (30)	D (50)					0,0
	6	DESTINAZIONE D'USO		(15)	ALIMENTO DA UTILIZZARE PREVIA COTTURA O DESTINATO ALLA TRASFORMAZIONE (15)	ALIMENTI PER CATEG. PARTICOLARI (ANZIANI, BAMBINI, MALATI, ECC.); 50					0,0
IGIENE DELLA PRODUZIONE	7	PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' ALLA COLLABORAZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENTO	ELEVATO (0)	(15)	DISCRETO (30)	INSUFFICIENTE (50)					0,0
	8	FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E COMPETENZA DEGLI ADDETTI	ELEVATA (0)	(15)	DISCRETA (30)	INSUFFICIENTE (50)					0,0
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	9	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)	(5)	DA INTEGRARE (15)	INADEGUATA (25)					0,0
	10	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)	(25)	CARENZE "MAGGIORI" (45)	INADEGUATO, NON APPLICATO (75)					0,0
DATI STORICI	11	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCONTRATE	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	(30)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (30)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (100)					0,0
											0,0
TOTALE											0,0
< 30 rischio basso - tra 30 e 42 rischio medio - > 42 rischio elevato											

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

ALLEGATO 12/B: CLASSIFICAZIONE ALIMENTI

prodotto	cat.	punteggio	destinazione	punteggio
prodotti a base di carne fermentati con Aw<0,95 e pH<5,2	B	15	pronto consumo	30
prodotti a base di carne semi-essiccati - Rapporto umidità/proteine = 3,1:1 e pH <5	B	15	pronto consumo	30
prodotti a base di carne cotti (mortadella, wurstel, prosciutti, zampone ecc.)	B	15	pronto consumo	30
paste farcite confezionate (se hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione)	B	15	previa cottura	15
prodotti a base di carne crudi salmistrati con Aw >0,92 (bresaola, pancetta, coppa, lardo)	C	30	pronto consumo	30
salsiccia (fresca, variamente aromatizzata, piccante, ecc.)	D	50	pronto consumo	30
preparazioni di carne cotte non confezionate (es. lingua in salsa, roast-beef; vitello in salsa tonnata, ecc.) o confezionate con durabilità maggiore a 20 giorni	D	50	previa cottura	15
pasti pronti	D	50	pronto consumo	30
prodotti di gastronomia non stabilizzati	D	50	pronto consumo	30
carni macinate	D	50	previa cottura	15
preparazioni carnee fresche	D	50	previa cottura	15
carne fresca bovina	C	30	pronto consumo	30
carne fresca suina	C	30	previa cottura	15
carne fresca avicola	C	30	previa cottura	15
carne di coniglio	C	30	previa cottura	15
latte e crema di latte prodotti con trattamento di sterilizzazione e UHT	A	0	/	/
altri prodotti a base di latte stabilizzati con i predetti trattamenti (budini, besciamella, ecc)	A	0	/	/
formaggi a pasta semicotta e cotta con tempo di stagionatura superiore a 6 mesi (es.parmigiano e grana Padano Aw 0,78-0,70)	A	0	/	/
latte, crema e burro pastorizzato o con trattamenti equivalenti	B	15	pronto consumo	30
formaggi e prodotti lattiero-caseari con pH <4,5, 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
ovoprodotto	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	/	/



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

prodotti mantenuti in contenitori ermeticamente chiusi, processati per mantenere la sterilità commerciale con la distribuzione e stoccaggio in sistema non refrigerato	A	0	/	/
alimenti congelati e surgelati	B	15	previa cottura	15



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

Ditta:

[] INDIVIDUALE [] ENTE PUBBLICO
[] SOCIETÀ (specificare il tipo) _____ [] ALTRO (specificare) _____
[] CIRCOLO PRIVATO _____

Denominazione o Ragione Sociale _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

con sede [] Legale [] Amministrativa

Nel Comune di _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

Telefono _____ fax _____ Cellulare _____

e sede operativa sita in _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

Telefono _____ fax _____ Cellulare _____

Coordinate geografiche stabilimento: latitudine _____ longitudine _____

Indirizzo mail PEC: _____

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	<ul style="list-style-type: none"> stabilimenti costruiti negli ultimi 5–7 anni il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati 	0
Recente ristrutturazione	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Insufficienti	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente: <ol style="list-style-type: none"> Aw < 0.85; pH < 4.6 (a temperatura 24°C); 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e HACCP); • assenza di prescrizioni in sospeso da parte del controllo ufficiale 	0
Adeguito	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Inadeguato, non applicato	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

VERBALE PRELIEVO CAMPIONE DI ALIMENTI

VERBALE DI CAMPIONAMENTO N°	del
CAMPIONE UFFICIALE di	
Codice FoodEx2 della matrice/codici flusso tracciato	
MOTIVO DEL PRELIEVO: <input type="checkbox"/> programmato- <input type="checkbox"/> non programmato- <input type="checkbox"/> follow up- <input type="checkbox"/> esposto/segnalazione- <input type="checkbox"/> su richiesta OSA- <input type="checkbox"/> su richiesta UVAC- <input type="checkbox"/> Altro.....	
PUNTO/LUOGO DI CAMPIONAMENTO: <input type="checkbox"/> Produzione primaria- <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione- <input type="checkbox"/> Vendita all'ingrosso e al dettaglio- <input type="checkbox"/> Distribuzione all'ingrosso- <input type="checkbox"/> Dettagliante- <input type="checkbox"/> Attività di importazione- <input type="checkbox"/> Magazzino di stoccaggio- <input type="checkbox"/> Distributore automatico- <input type="checkbox"/> Mezzo di trasporto - <input type="checkbox"/> altra sede di prelievo (specificare)	
AMBITO DEL PRELIEVO: <input type="checkbox"/> Analisi microbiologiche <input type="checkbox"/> Analisi chimiche-fisiche <input type="checkbox"/> Analisi MOCA	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> PIANO: </div>	
ACCERTAMENTI RICHIESTI: <input type="checkbox"/> Accertamenti microbiologici per In particolare trattasi di: <input type="checkbox"/> criteri di igiene di processo Reg 2073/05; <input type="checkbox"/> valori guida Min Sal.; <input type="checkbox"/> criteri sicurezza alimentare Reg 2073/05; <input type="checkbox"/> altri parametri microbiologici (specificare) <input type="checkbox"/> Accertamenti chimico-fisici per Note	

L'anno il giorno del mese di alle ore i sottoscritti
 in qualità di
 , si sono presentati presso:
Dati dell'impresa: ragione sociale

 N. Registrazione/Riconoscimento
 Sita nel comune di alla via
 N. PI/CF
 Sede legale
 Tel Fax/PEC
Rappresentante legale: Sig
 nato a il residente in alla via N.
Presente al campionamento: Sig nato a il
 residente in alla via N.
 CF , identificato a mezzo N. rilasciato il da
 in qualità di
dove, dopo essersi qualificati ed aver reso noto il motivo della visita, **hanno provveduto**, alla presenza della persona sopra generalizzata, **al prelevamento in fase di** ☐ **PRODUZIONE** ☐ **COMMERCIALIZZAZ./DISTRIBUZ./SOMMINISTRAZ.**
di 1 campione di
 La merce è detenuta/esposta in un locale/attrezzatura: con temperatura e condizioni igienico sanitarie Si tratta di : ☐ confezione originale integra ☐ confezione originale non integra ☐ merce sfusa
☐ merce preincartata ☐ merce sporzionata al momento del prelievo
 Sulla confezione o sull'etichetta che ☐ si allega ☐ non si allega (in originale o fotocopia), o su un cartello, vi era la seguente dicitura e
 con le seguenti indicazioni per la conservazione e l'uso
☐ TMC ☐ Data di scadenza
 Da una partita/quantitativo di lotto n è stato ottenuto il campione con le seguenti modalità di prelievo:

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Il campione è costituito dalle seguenti aliquote: (sbarrare i riquadri sottostanti che non interessano)

Aliquota del peso dig composta da n°..... unità campionarie, **unica non ripetibile**, per i seguenti motivi che non assicurano la riproducibilità dell'esito analitico o che escludono la fattibilità tecnica della ripetizione della prova:

- ☐ deperibilità del campione trattandosi di analisi microbiologiche finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare
- ☐ in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo
- ☐ quantità insufficiente

AVVISO PER PREZENZIARE ALLE ANALISI (ART. 223 D.Lvo 271/1989):

☐ Analisi unica e irripetibile da effettuare il..... alle ore.....presso.....

☐ Analisi unica e irripetibile da effettuare in data/ora/luogo che verrà comunicato da IZSAM

Comunicazione al ☐detentore, ☐produttore e/o ☐fornitore a cura di: ☐organo prelevatore ☐IZSAM

L' Aliquota B del peso dig. composta da n°.....unità campionarie per controperizia è stata ☐ prelevata ☐non prelevata
a causa di: ☐ materiale insufficiente ☐ per espressa rinuncia dell'osa o di un suo legale rappresentante.

N aliquote indicate dalle lettere (.....) del peso medio dig ciascuna, composte da unità campionarie destinate ad analisi ripetibile. Il numero di aliquote prelevate è funzionale a garantire il diritto alla difesa e l'attività dell' A.G.

Aliquota A unica del peso medio di g. composta daunità campionarie in applicazione del D. lgs 27/2021.

L' Aliquota B del peso dig. composta da n°.....unità campionarie per controperizia è stata ☐ prelevata ☐non prelevata
a causa di: ☐ materiale insufficiente ☐ per espressa rinuncia dell'osa o di un suo legale rappresentante.

Oltre a quelle di cui sopra, è stata prelevata un'ulteriore aliquota: (specificare motivo)

- ☐ per la determinazione del pH-aw
- ☐ perché stabilito dal piano di campionamento
- ☐ altro.....

Le u.c. sono poste in ☐buste di plastica ☐recipienti di..... ☐sterili ☐ non sterili. Le aliquote sono poste in buste di plastica con banda adesiva sigillante antieffrazione, recanti la dicitura "**A.S.Re.M. ambito territoriale di....., UOC Igiene degli Alimenti di Origine Animale**", nonché data e luogo del prelievo, numero del verbale, lettera distintiva dell'aliquota, natura della merce, firme dei verbalizzanti nonché del detentore della merce che espressamente interpellato ☐ha posto – ☐non ha posto sul campione la propria firma ed ha dichiarato:.....

Il detentore ☐ha esibito ☐non ha esibito la documentazione commerciale giustificativa.

L'aliquota..... è stata rimessa alla persona presente al prelievo.

La/e aliquota/e è/sono inviate all'IZSAM, sede di Durante il trasporto il campione viene conservato in contenitore isotermico alla temperatura di

☐Non si è ☐Si è proceduto al sequestro/Blocco Ufficiale della restante merce con verbale n.

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale in n.....copie e n..... allegati che l'interessato ☐ha firmato ☐non ha firmato dopo averne preso visione. Copia del presente verbale è stata lasciata nella disponibilità della persona che ha presenziato al campionamento. N° ... esemplari vengono riservati al laboratorio di analisi. N° 1 esemplare sarà inviato all'impresa produttrice. e N. 1 (un) esemplare viene conservato dall'autorità competente che ha eseguito il campionamento.

Si allega: ☐ etichetta (fotocopia o originale) ☐ altro

Fatto, letto, confermato e sottoscritto in data e luogo di cui sopra, alle successive ore

IL PRESENTE AL CAMPIONAMENTO

I VERBALIZZANTI



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONI

ASReM – ZONA TERRITORIALE DI _____ SERVIZIO _____

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N° _____ DEL _____

(CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE SECONDO REGOLAMENTO CE N. 2073/2005)

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i/i sottoscritto/i verbalizzanti _____
_____ del Dipartimento di Prevenzione ASReM si è/sono presentato/i, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività _____

Aut. San./registr. N. _____ ric. CE n° _____ sita nel comune di _____ alla via _____
_____ n. _____ 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 2073/2005 e smi)	ESAME
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2) <input type="checkbox"/> immesso sul mercato durante il loro periodo di conservabilità <input type="checkbox"/> prodotto sotto il controllo del produttore	<input type="checkbox"/> listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> PH <input type="checkbox"/> AW
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che NON costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)	
<input type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6 – 1.7) <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)	Salmonella spp.
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9) <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumati crudi <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumati cotti (carne di pollame)	
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)	
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna (da latte crudo o termizzato) (1.11)	
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)	
<input type="checkbox"/> Gelati (1.13)	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (1.14)	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti (1.16)	
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi (1.17)	
<input type="checkbox"/> Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere (1.21)	Enterotossine stafilococciche
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.24)	E. coli
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina; <input type="checkbox"/> 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 all/la 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 isoterico refrigerato.
Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale in n. _____ (_____) copie e n. _____ (_____) allegati che Il/la Sig./ra _____ ha firmato dopo averne preso visione.

Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non conformità dell'aliquota, sarà cura del laboratorio di analisi comunicare all'interessato il giorno, l'ora ed il luogo della seconda analisi ai sensi del D.M. 16/12/1993.

☐ Trattasi di aliquota unica e pertanto si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile garantendo i diritti alla difesa, da effettuare il giorno _____ alle ore _____ presso _____

(barrare solo in caso di aliquota unica)

Letto, approvato e sottoscritto.

Firma del/la presente al prelievo

il/i verbalizzante/i



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONI

ASReM – zona territoriale di _____ Servizio _____

Verbale prelevamento campione n. _____ del _____

(CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO SECONDO REGOLAMENTO CE N. 2073/2005 E SMI)
(CARCASSE SECONDO REGOLAMENTO CE N. 2073/2005 E SMI)

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. _____ riconoscimento 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. identificativo _____

in qualità di ☐ titolare responsabile ☐ dipendente ☐ detentore ☐ altro (specificare) _____

dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la sua/loro visita ha/hanno proceduto al prelievo di n. _____ campione/i di

MATRICE (criteri di igiene del processo secondo il Reg. CE 2073/2005 e smi)	ESAME
<input type="checkbox"/> Carne macinata di: bovino - ovino - caprino - equino - suino (2.1.6)	Carica mesofila totale
<input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (2.1.7) n = 5	E. coli
<input type="checkbox"/> Preparazioni a base di carne :	E. coli
<input type="checkbox"/> Latte pastorizzato	Enterobacteriacee
<input type="checkbox"/> Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati (2.2.1) n = 5	
<input type="checkbox"/> Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico (2.2.1)	E. coli
<input type="checkbox"/> Burro	
<input type="checkbox"/> Panna (da latte crudo o termizzato) (2.2.6) n = 5	
<input type="checkbox"/> Formaggi n = 5	Stafilococchi coagulasi positivi
<input type="checkbox"/> a base di latte crudo (2.2.3)	
<input type="checkbox"/> a base di latte termizzato e stagionati a base di latte sottoposto a trattamento termico superiore alla termizzazione (2.2.4)	
<input type="checkbox"/> a pasta molle non stagionati a base di latte sottoposto a trattamento termico superiore alla termizzazione (2.2.5)	
<input type="checkbox"/> Latte in polvere	Enterobacteriacee
<input type="checkbox"/> Siero di latte in polvere (2.2.7) n = 5	Stafilococchi coagulasi +
<input type="checkbox"/> Gelati	Enterobacteriacee
<input type="checkbox"/> Dessert a base di latte congelato (2.2.8) n = 5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (2.3.1) n = 5	Enterobacteriacee
<input type="checkbox"/> Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti (2.4.1) n = 5	E. coli
	Stafilococchi coagulasi +

MATRICE (carcasce secondo il Reg. CE 2075/2005 e smi)	ESAME
<input type="checkbox"/> Carcasce di: bovino - ovino - caprino - equino - suino (2.1.1 – 2.1.2) distruttivo: 20 cm ² tessuti/cute (pool di 4 frammenti, ognuno di 5 cm ² e spessore di 5 mm.) NON distruttivo: sponge bag – tampone secco e umido – tampone di garza	Carica mesofila totale Enterobacteriacee
<input type="checkbox"/> Carcasce di: bovino - ovino - caprino - equino - suino	Salmonella spp.
<input type="checkbox"/> Pollame (broiler – tacchino) (2.1.3 – 2.1.4 – 2.1.5) prelevato con metodo NON distruttivo (sponge bag)	
Campioni di superficie n. _____ 100 cm ² _____ altra superficie cm ² _____	CMT
1. _____ 2. _____ 3. _____	Enterobacteriacee
4. _____ 5. _____ 6. _____	E. Coli
7. _____ 8. _____ 9. _____	Stafilococchi Coagul. +
10. _____ 11. _____ 12. _____	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Altro _____

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

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

Domanda di riconoscimento degli stabilimenti per gli scambi intracomunitari di pollame e uova da cova ai sensi del Reg 429/2016/UE.

Alla REGIONE MOLISE
Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
per il tramite del Servizio Veterinario ASREM

Il/La sottoscritto/a _____	data di nascita: ____/____/____
Luogo di nascita _____ () Stato _____ Cittadinanza _____	
Codice Fiscale _____	
Residenza: Comune _____ () Via _____ n° _____	
Tel. _____ cell. _____ Fax _____ e-mail _____	

In qualità di:

☐ titolare dell'omonima impresa individuale ☐ legale rappresentante della società :

Codice Fiscale: _____

P.Iva : _____

Denominazione o ragione sociale _____

Con sede nel Comune di _____ () Via -C/da _____ n _____

Tel. _____ cell. _____ Fax _____ e-mail _____

N° iscrizione al Registro Imprese _____ CCIAA di _____

CHIEDE

il riconoscimento per gli scambi intracomunitari di pollame e uova, ai sensi reg 429/2016/UE, art. 94, e l'inserimento nel relativo elenco, per la propria sede produttiva Sita nel Comune di _____ (PROV.).....

CAP _____ Via _____ n. _____

N. tel _____ fax _____ e-mail _____

CODICE ALLEVAMENTO : _____

Consapevole delle sanzioni stabilite in caso di mendaci dichiarazioni e false attestazioni, ai sensi e per gli effetti dell'Art. 46-47-48 del DPR n. 445/2000, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'Art. 76 del predetto DPR anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso nonché la decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

A tal fine e sotto la propria responsabilità,

DICHIARA:

Che nello stabilimento si producono i seguenti tipi di pollame e/o uova da cova delle seguenti specie (barrare la/le specie di interesse)



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022–2023

Specie animali:

Tipo di produzione

☐ GALLI, GALLINE, POLLI

☐ Selvaggina da ripopolamento.

☐ TACCHINI

☐ Selezione

☐ FARAONE

☐ Moltiplicazione

☐ ANATRE

☐ Allevamento soggetti destinati alla riproduzione (fase pollastra) ai fini della selezione

☐ OCHE

☐ QUAGLIE

☐ Allevamento soggetti destinati alla riproduzione (fase pollastra) ai fini della moltiplicazione

☐ PICCIONI

☐ Allevamento di pollastre destinate alla produzione di uova da consumo

☐ FAGIANI

☐ Galline produttrici di uova da consumo

☐ PERNICI

☐ Pollame da carne

☐ RATITI

☐ Incubazione

o è conforme a quanto previsto dal reg 429/2016/UE, ed in particolare:

- Sono rispettati i requisiti di cui all'art. 7 e 8 del Regolamento Delegato 2019/2035/UE;
- Sono attuati dei programmi di controllo sanitario delle malattie indicate all' Allegato II parte 2 del Regolamento Delegato 2019/2035/UE;

Il veterinario aziendale indicato per l'esecuzione dei controlli previsti dal suddetto piano è il dott.

A tal fine, ALLEGA la seguente documentazione:

- dichiarazione sostitutiva di certificazione camerale;
- planimetria dell'impianto;
- relazione tecnico-descrittiva (datata e firmata dal responsabile dell'impianto) dello stabilimento e del ciclo di produzione;
- autocertificazione del veterinario indicato nella domanda che contenga la sede e il numero di iscrizione all'albo dei medici veterinari e l'impegno dello stesso veterinario ad attuare i controlli previsti dal piano;



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022–2023

- fotocopia di un documento di riconoscimento del richiedente, in corso di validità;

SI IMPEGNA a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione relativa ai dati allegati alla presente domanda.

DICHIARA di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 del D. L.vo 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale Viene presentata la presente domanda.

Luogo e data

firma del richiedente

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

**Richiesta di
autorizzazione alla
macellazione di animali
provenienti da territori
a restrizione per la B.T.**

**Alla REGIONE MOLISE
Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza
Alimentare
per il tramite del Servizio Veterinario ASREM**

Il/La sottoscritto/a _____ data di nascita ____/____/____
Luogo di nascita _____ () Stato _____ Cittadinanza _____
Codice Fiscale _____
Residenza: Comune _____ () Via _____ n° _____
Tel. _____ cell. _____ Fax _____ e-mail _____

In qualità di:

☐ titolare dell'omonima impresa individuale ☐ legale rappresentante della società :

Codice Fiscale _____
P.Iva _____

Denominazione o Ragione sociale _____
Con sede nel Comune di _____ () Via -C/da _____ n° _____
Tel. _____ cell. _____ Fax _____ e-mail _____
N° iscrizione al Registro Imprese: _____ CCIAA di _____
Cod. Macello: _____

CHIEDE

- ☐ - L'autorizzazione per la macellazione di animali provenienti da territori sottoposti a restrizione per la Blue Tongue e l'iscrizione nell'elenco dei macelli designati in conformità dell'Art. 8 del Regolamento CE n. 1266/2007, presente sul sistema EUBT-Net;
- ☐ - Il rinnovo dell'Autorizzazione per la macellazione di animali provenienti da territori sottoposti a restrizione per la Blue Tongue e l'aggiornamento della data di validità della precedente Autorizzazione nell'elenco dei macelli designati in conformità dell'Art. 8 del Regolamento CE n. 1266/2007, presente sul sistema EUBT-Net.

Consapevole delle sanzioni stabilite in caso di mendaci dichiarazioni e false attestazioni, ai sensi e per gli effetti dell'Art. 46-47-48 del DPR n. 445/2000, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'Art. 76 del predetto DPR anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso nonché la decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

DICHIARA

Di essere a conoscenza che la stessa Autorizzazione ha validità annuale dalla data di scadenza presente sul Sistema EUBT-Net e potrà essere rinnovata previa verifica dei requisiti richiesti dalla Normativa vigente.



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti dell'Art.13 del D.Lvo n. 196/2003 dichiara, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale le presenti dichiarazioni vengono rese.

Luogo e data

Timbro e firma del richiedente

Alla REGIONE MOLISE
Servizio Prevenzione, Veterinaria e sicurezza
Alimentare
per il tramite del Servizio Veterinario ASREM

In qualità di:

N° iscrizione al Registro Imprese	CCIAA di
-----------------------------------	----------

1. ☐ che i locali sono in possesso del certificato di agibilità e conformi alla destinazione d'uso,
2. ☐ (oppure) di aver presentato domanda di agibilità in data _____ prot. _____
3. ☐ che la lavorazione ha carattere: ☐ stagionale ☐ permanente,
4. ☐ che l'immobile in cui si svolgerà la citata attività è in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative e dai regolamenti vigenti in merito all'attività richiesta ed alla conformità dell'impiantistica, ivi compreso il possesso dei requisiti minimi previsti al punto 3.1 (Registrazione stalle di sosta da vita) Piano Integrato di Sanità Animale – Malattia Vescicolare del Suino, approvato con Decreto del Commissario ad Acta n. 29 del 18/09/2013.

PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022-2023

SI ALLEGA:

- a) pianta planimetrica dei locali in scala 1:100 con lo schema dello smaltimento reflui e posizionamento di attrezzature ed eventuali arredi;
- b) autorizzazione allo scarico delle acque reflue derivanti dall'attività che si intende svolgere (D.Lvo 152/99);
- c) attestazione disponibilità di acqua pulita e, ove necessario, di acqua potabile;
- d) relazione tecnico-descrittiva delle caratteristiche costruttive dei locali, delle modalità di smaltimento dei reflui e delle deiezioni firmata da un tecnico abilitato;
- e) relazione tecnica riguardo le modalità di gestione con descrizione delle attività che si intendono svolgere, firmata dal responsabile o dal legale rappresentante.

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti dell'Art.13 del D.Lvo n. 196/2003 dichiara di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale le presenti dichiarazioni vengono rese.

Luogo e data

Firma del richiedente

Modello 1
(a carico del Servizio Veterinario ASREM)

CHECK-LIST PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IGIENICO-STRUTTURALI, SANITARI E RELATIVI AL RISPETTO DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI, NONCHÉ LA RISPONDENZA DELLE MISURE DI BIOSICUREZZA

• **Caratteristiche della struttura:**

dimensione struttura di allevamento m. ____ x ____ ; n. di box ____ con area sgambamento ☐ sì ☐ no ;
presenza di strutture di isolamento e raccolta delle acque reflue ☐ sì ☐ no _____

presenza di strutture che consentono di scaricare/caricare i suini agevolmente ☐ sì ☐ no;

presenza di locali per stoccare alimenti ☐ sì ☐ no; presenza di spogliatoi e servizi igienici ☐ sì ☐ no;

presenza di zona filtro (spogliatoio, doccia, lavandino, detergenti, calzari e tute a perdere) ☐ sì ☐ no;

presenza di piazzola per lavaggio e disinfezione automezzi di trasporto suini ☐ sì ☐ no;

• **Caratteristiche delle attrezzature:**

presenza di mangiatoie sufficienti per tutti i suini presenti ☐ sì ☐ no; tipo di mangiatoie utilizzate (breve descrizione) _____

presenza di beverini sufficienti per tutti i suini presenti ☐ sì ☐ no;

sono presenti dispositivi mobili di lavaggio e disinfezione dei locali e degli automezzi ☐ sì ☐ no;

• **Caratteristiche gestionali:**

allevamento con lettiera ☐ no ☐ sì; lettiera costituita da: _____

rispetto della superficie minima prevista dalle norme, per ogni capo allevato, ☐ sì - ☐ no;

adeguata gestione dei parametri che costituiscono il microclima ambientale ☐ sì - ☐ no;

presenza di materiale manipolabile ☐ sì ☐ no; alimentazione ☐ a volontà - ☐ altro _____

acqua di abbeverata ☐ pulita - ☐ potabile, proveniente da: _____

Concimaia con platea impermeabile ☐ sì ☐ no;

presenza di bottini di raccolta reflui e deiezioni liquide ☐ sì ☐ no;

modalità di stoccaggio e spandimento liquami: _____

Descrizione del ciclo allevamento, collegato al numero di suini che si intende accogliere nella stalla di sosta, e dei tempi previsti per la loro commercializzazione entro i trenta giorni _____

Luogo e data _____

Il Veterinario Ufficiale

Dr. _____



Al Direttore Generale per la
Salute / Servizio Prevenzione,
Veterinaria e Sicurezza
Alimentare

Via Genova, 11
86100 Campobasso

regionemolise@cert.regione.molise.it

Domanda per l'inserimento nell'elenco regionale degli Auditor

Il/La sottoscritto/a chiede di essere inserito/a nell'elenco regionale degli Auditor esperti nel controllo della gestione dei sistemi sanitari e dei programmi di prevenzione, di sorveglianza epidemiologica, sicurezza e la qualità degli alimenti.

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del presidente della repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, falsità in atti ed uso di atti falsi ai sensi degli artt. 75 e 76 del citato D.P.R. 445/00, sotto la propria responsabilità,

DICHIARA quanto segue:

(SCRIVERE IN STAMPATELLO)

Cognome _____ Nome _____

data di nascita _____ Comune di nascita _____ Prov. _____

Comune di residenza _____ Prov. _____

Via/Piazza _____ n. _____ C.A.P. _____

Telefono _____ e-mail: _____

PEC: _____

Recapito per comunicazioni relative all'avviso di selezione pubblica (se diverso dalla residenza):

Via/Piazza _____ n. _____

Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____

1. di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati Membri dell'U.E.;
2. di avere il godimento dei diritti civili e politici;



PIANO REGIONALE PLURIENNALE INTEGRATO DEI CONTROLLI 2022–2023

3. di non aver riportato condanne penali passate in giudicato né di avere procedimenti penali in corso, che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni, la costituzione del rapporto di lavoro con la pubblica amministrazione;
4. di essere in possesso del seguente titolo di studio (*barrare la casella di interesse*):
 - ☐ laurea specialistica o magistrale in _____
 - ☐ diploma di laurea secondo il vecchio ordinamento in _____
 - ☐ diploma di laurea triennale in _____
5. di essere in possesso di 5 anni di esperienza lavorativa in ambito sanitario, presso Aziende, strutture sanitarie pubbliche o private ovvero presso strutture dell'amministrazione regionale o Enti che svolgono funzioni nell'ambito del SSN dal _____ al _____ presso _____ in qualità di _____;
6. di possedere la qualifica di ☐ Auditor e/o ☐ Responsabile di Gruppo di Audit, avendo partecipato al corso di 40 ore per Auditor dei sistemi di gestione della qualità in sanità (secondo i criteri ISO), rilasciato in data _____ e successive attività formative di aggiornamento previste ogni 3 anni, come da Reg. (UE) 2017/625, articolo 5, punto 4, dal seguente organismo di certificazione riconosciuto a livello nazionale o internazionale _____
7. di aver pianificato almeno 1 Audit in qualità di RGA o partecipato ad almeno 5 Audit in qualità di componente e di possedere conoscenze nel campo dei sistemi di gestione per la qualità e dei principi, procedure e tecniche relative ai processi di audit;
8. di autorizzare la Regione Molise al trattamento dei propri dati personali ai sensi Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Documentazione da allegare:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Data _____

Firma

