



Regione Lombardia
Sanità

Manuale Operativo Delle Autorità Competenti Locali

“Aziende Sanitarie Locali Regione Lombardia”

***Standard di Organizzazione e Funzionamento
ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004***

Rev.	Data	Causale	Redazione	Verifica	Approvazione
1.0	01.12.2010	Prima emissione	Gruppo di lavoro Decreto n. 7630:2009	Comitato tecnico Decreto n. 7630:2009	Direzione Generale Sanità

MANUALE	6
SCOPO DEL MANUALE E CAMPO DI APPLICAZIONE	10
Scopo	10
Campo di applicazione.....	11
NORMATIVA DI RIFERIMENTO	12
Introduzione.....	12
Riferimenti.....	12
PROFILO AUTORITA' COMPETENTE	15
Introduzione.....	15
Profilo Autorità competente.....	16
SISTEMA DI GESTIONE DELLA AUTORITA' COMPETENTE.....	21
Requisiti Generali	21
Requisiti relativi alla documentazione.....	23
RESPONSABILITA' DELLA DIREZIONE	27
Impegno della Direzione	27
Politica per la Qualità.....	27
Programmazione delle Attività	28
Responsabilità ed Autorità	34
Indipendenza , imparzialità , integrità e riservatezza	34
Sicurezza degli operatori.....	36
Comunicazioni interne ed esterne alla organizzazione.....	36
Coordinamento ed interfaccia della Autorità competente con altre Autorità Competenti e/o Organismi.....	37
Riesame della Direzione.....	38
GESTIONE DELLE RISORSE	39
Introduzione.....	39
Gestione delle risorse	39
PROCESSI.....	44
Introduzione.....	44
Processi	44
NON CONFORMITA' , SANZIONI , RICORSI , RECLAMI E CONTENZIOSI	47
Introduzione.....	47
Gestione Non conformità	47
Gestione Sanzioni e ricorsi	50
Gestione reclami	51
PIANI DI EMERGENZA	52
Introduzione.....	52

Piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi	52
Piano emergenze veterinarie (epidemiche e non epidemiche).....	54
MISURAZIONI, ANALISI E MIGLIORAMENTO	54
Introduzione.....	54
Misurazione , analisi e miglioramento.....	55
PROCEDURE DI SISTEMA.....	59
PROCEDURA DI AUDIT	59
Scopo	59
Campo di applicazione.....	59
Terminologia e Abbreviazioni	59
Responsabilità	61
Descrizione delle Attività.....	64
Archiviazione	67
PROCEDURA DI ISPEZIONE	68
Scopo	68
Campo di applicazione.....	68
Terminologia e Abbreviazioni	68
Responsabilità	70
Descrizione delle Attività.....	72
Archiviazione	74
PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO E ANALISI.....	75
Scopo	75
Definizioni	75
Programmazione e pianificazione del campionamento	76
Esecuzione del campionamento.....	77
Verbalizzazione	81
Conservazione, trasporto e consegna del campione al laboratorio di analisi.....	83
Azioni successive all'esecuzione delle prove.....	83
PROCEDURA CERTIFICAZIONI UFFICIALI.....	86
Scopo	86
Campo di applicazione.....	86
Terminologia e Abbreviazioni	86
Responsabilità	86
Descrizione delle Attività.....	87
Riferimenti.....	88
Archiviazione	88
PROCEDURE SPECIALI.....	89
AZIENDE AGRICOLE	89
Produzione Primaria	89

ALLEVAMENTI.....	97
Allevamenti AVICOLI	97
Allevamenti BOVINI.....	103
Allevamenti EQUIDI	110
Allevamenti ITTICI	114
Allevamenti OVICAPRINI.....	117
Allevamenti SUINI.....	120
PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE MANGIMI	124
Produzione Primaria – Operatori diversi da Produttori Primari (Mangimifici, Intermediari, Produttori Additivi e Premiscele).....	124
Allevamenti – Buone Pratiche di Alimentazione	130
GESTIONE FARMACO VETERINARIO	132
Medici Veterinari/strutture sanitarie	132
Farmaci grossista, farmacia, magazzino	134
Allevamenti	136
PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE / DISTRIBUZIONE ALIMENTI.....	139
Selezione Fornitori.....	139
Locali di lavorazione (produzione e trasformazione)	140
Locali di somministrazione mense collettive e ristorazione pubblica, Locali di Vendita e Grande distribuzione Organizzata (GDO), Strutture mobili e/o temporanee	158
Materie Prime – Semilavorati – Ingredienti – Prodotti Finiti – Materiali per Imballaggio	166
HACCP	169
Marchiatura di Identificazione.....	174
Area Esterna.....	175
Pulizie di Fine Lavorazione (Normativa Generale)	178
Pulizie di fine lavorazione (Commercio con Paesi terzi)	180
Locali Confezionamento Imballaggio e Spedizione.....	181
Depositi/Logistiche	190
Area di carico/scarico merci	197
Locali di Servizio (spogliatoi e servizi igienici)	208
Approvvigionamento Idrico.....	212
Gestione Sottoprodotti.....	214
Controllo Temperature.....	215
Formazione del Personale	216
Lotta Animali Infestanti.....	218
Manutenzione	220
Ritiro/Richiamo	221
SOTTOPRODOTTI	222
Area di valutazione : Utilizzo in deroga di cui all'art.23 Reg.CE 1774/2002.....	222

Trasformazione SOA Cat.1-2-3	223
Impianto di biogas	227
Impianto di compostaggio.....	233
Impianti per la produzione di alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare	238
Impianto di magazzino	243
Standard Prodotti Tecnici.....	247
Transito sottoprodotti.....	255
Trasporto sottoprodotti.....	257

MANUALE

Stato di aggiornamento del manuale

Le responsabilità per l'aggiornamento del manuale sono descritte nel capitolo "SCOPO DEL MANUALE E CAMPO DI APPLICAZIONE" ; si prevede una revisione del documento ad intervalli prestabiliti e comunque ogniqualvolta ne ravveda la necessità, a seguito di modifiche del sistema che possono avere influenza sulla integrità del sistema stesso. In caso di aggiornamento del documento la sintetica descrizione delle modifiche viene descritta nella sezione 00.2 del Manuale utilizzando la tabella di seguito riportata:

N° REV	DATA	DESCRIZIONE MODIFICHE	PAG

Correlazione requisiti cogenti con la NORMA CEI EN ISO/IEC 17020

Il presente manuale definisce gli standard di funzionamento dei Servizi ASL che operano in qualità di Autorità Competenti nel settore della sicurezza alimentare come definito dal D.lgs. n. 193/2007, in conformità ai requisiti di cui al Reg. (CE) n. 882/2004, secondo i criteri enunciati dalla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17020/2005 e in armonia con i sistemi di gestione per la qualità definiti dalla UNI EN ISO 9001: 2008. Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17020/2005: *"Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che effettuano attività di ispezione"*: specifica i criteri generali per la competenza degli organismi imparziali che svolgono attività di ispezione indipendentemente dal settore interessato .

Regolamento (CE) n. 882/2004: *"Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere animale"* fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative nel settore alimentare .

UNI EN ISO 9001:2008: *"Sistemi di Gestione per la qualità Requisiti"*: specifica i requisiti di un sistema di gestione per la qualità in una organizzazione

Le principali correlazioni tra le norme di riferimento sono riportate nella successiva tabella .

Tabella di Correlazione requisiti cogenti con NORMA CEI EN ISO/IEC 17020

TABELLA DI CORRELAZIONE			
REQUISITO	REG (CE) 882/2004	NORMA CEI EN ISO/IEC 17020/2005	NORMA UNI EN ISO 9001 : 2008
SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	Art. 1	Par. 1	
DEFINIZIONI	Art. 2	Par. 2	
REQUISITI AMMINISTRATIVI	Art. 8	Par. 3	Par. 4
INDIPENDENZA , IMPARZIALITA' , INTEGRITA'	Art. 4	Par. 4	
RISERVATEZZA	Art. 7	Par. 5	
GESTIONE	Art. 4	Par. 6	Par. 4 e 5
SISTEMA QUALITA'		Par. 7	Norma
PERSONALE	Art. 6	Par. 8	Par. 6
STRUTTURE E ATTREZZATURE	Art. 4	Par. 9	Par. 6
METODI E PROCEDURE DI ISPEZIONE	Art. 10	Par. 10	Par. 7
MANIPOLAZIONE CAMPIONI	Art. 11	Par. 11	Par. 7
REGISTRAZIONI		Par. 12	Par. 4
RAPPORTI E CERTIFICATI ISPEZIONE	Art. 9	Par. 13	Par. 4
RECLAMI E RICORSI	Introduzione	Par. 15	Par. 4
SUBAPPALTO	Art. 5	Par. 6	Par. 4

Acronimi

ACRONIMI	
A.C.L	Autorità Competente Locale
OSA	Operatore Settore Alimentare
DPM	Dipartimento Prevenzione Medico
DPV	Dipartimento Prevenzione Veterinario
POA	Piano Organizzazione Aziendale
JCI	Joint Commission International
SIAN	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
ECM	Educazione Continua in Medicina
PDCA	Pianifica , Fai , Controlla , Migliora (Ciclo di Deming)
AC	Azione Correttiva
AP	Azione Preventiva
SSR	Servizio Sanitario Regionale
USC	Unità Strutturale Complessa
USS	Unità Strutturale Semplice
DIAP	Dichiarazione Inizio Attività Produttiva
LEA	Livelli Essenziali di Assistenza

Definizioni

DEFINIZIONI	
Autorità Competente	Autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità a cui è conferita tale competenza
Autorità Competente Locale	Aziende Sanitarie Locali della Regione Lombardia
Requisiti per accreditamento	Insieme di requisiti relativi alle condizioni organizzative e di funzionamento delle A.C.L. che si ritiene influiscano sulla qualità della performance
Accreditamento delle ACL	Implementazione del Manuale da parte delle Aziende Sanitarie Locali e successiva verifica del mantenimento dei requisiti
Piano di Controllo	Descrizione elaborata dalla Autorità Competente contenente informazioni generali sulla struttura e organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale
Controllo Ufficiale	Qualsiasi forma di controllo eseguita dalla Autorità Competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sul benessere animale
Organismo di Ispezione	Organismo che svolge attività di ispezione
Organismo di Controllo	Autorità competente o un terzo indipendente cui detta autorità ha delegato compiti di controllo
Audit	Processo sistematico , indipendente e documentato per ottenere evidenze e valutare con obiettività , al fine di stabilire in quale misura i criteri dell'audit sono soddisfatti (UNI EN ISO 9000) Esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste , se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi (Reg CE n. 882 : 2004)
Ispezione	Esame di un progetto , di un prodotto , servizio , processo o impianto e determinazione della loro conformità a requisiti specifici o , sulla base di un giudizio professionale , a requisiti di carattere generale
Stakeholder	Persona o gruppo di persone che sono portatori di interesse nei confronti di una Organizzazione
Cliente	Organizzazione o persona che riceve un prodotto servizio ; ai fini del presente Manuale ogniqualvolta viene utilizzato il termine "cliente" esso può significare anche "utente"

In riferimento ai requisiti previsti dall'art. 8 del Reg. (CE) n. 882/2004 si puntualizza che per procedura documentata si intende qualsiasi documento che descrive un processo.

SCOPO DEL MANUALE E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo

La Normativa comunitaria in tema di sicurezza alimentare, come declinata dal Reg. (CE) n. 882/2004, demanda agli Stati Membri il compito di organizzare un sistema di gestione delle attività inerenti il controllo ufficiale che sia in grado di verificare e valutare l'intera filiera della produzione alimentare e di assicurare il conseguimento dell'obiettivo generale di un elevato livello di tutela della salute umana. Per far questo è necessario garantire la realizzazione di un sistema di controllo basato su procedure standardizzate e nel quale ciascun livello sia sottoposto a valutazione e verifica delle modalità operative; in concreto occorre stabilire standard minimi dei servizi ASL che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare come garanzia:

- di trasparenza nei confronti degli operatori della filiera alimentare assoggettati ai controlli e dei consumatori;
- di omogenea valutazione delle capacità degli operatori del settore di garantire con l'autocontrollo che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, soddisfino i requisiti di igiene fissati dai regolamenti, compresa l'identificazione e la rintracciabilità degli stessi posti in commercio;
- di equivalenza dei controlli regionali alle garanzie internazionali richieste da Paesi Terzi come requisito per l'esportazione dei prodotti agro – alimentari;
- di capacità di verificare in proprio operato, in termini di organizzazione e di attività e con riferimento agli standard di efficacia del sistema europeo sui controlli ufficiali mediante l'attuazione di audit interni ed esterni (di livello regionale e aziendale).

In tale contesto la Regione Lombardia ha inteso attuare, nel percorso di semplificazione e miglioramento della qualità delle verifiche iniziato a partire dalla l.r. 8/2007, un progetto di definizione degli standard di funzionamento dei servizi che si occupano di sicurezza alimentare e, successivamente, estendere, sulla base dei risultati che saranno conseguiti, il medesimo percorso agli altri ambiti della "Prevenzione sanitaria", fatto salvo le specificità dei singoli settori di intervento.

Il presente manuale descrive gli standard minimi di organizzazione e funzionamento dei Servizi delle ASL della Regione Lombardia deputati al controllo ufficiale in campo alimentare in ottemperanza a quanto previsto dalla Deliberazione N VIII/8501 del 26.11.2008. Determinazioni in ordine alla gestione del servizio sanitario regionale per l'anno 2009 – Allegato 5: " Le attività di prevenzione mediche e veterinarie delle ASL", e si prefigge i seguenti obiettivi:

- definire le procedure operative delle attività che compongono il controllo ufficiale;
- riconoscere un sistema di categorizzazione del rischio correlato con le caratteristiche delle attività produttive, degli alimenti, dei mangimi, nonché con lo stato sanitario degli animali destinati al consumo umano;
- progettare un sistema di auditing (dei sistemi organizzativi e gestionali, dei processi, dei prodotti), che agisca nell'ottica del miglioramento continuo delle attività di controllo;
- revisionare del sistema di raccolta, elaborazione e valutazione dei dati del controllo ufficiale tenendo conto dei sistemi informatici già in essere o in via di realizzazione;
- sviluppare competenze sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, in relazione al regolamento (CE) n. 882/2004.

Il Manuale costituisce base di riferimento per l'adozione da parte delle Autorità Competenti Locali di un sistema di gestione, da intendersi come implementazione del "Manuale" stesso da parte delle Aziende Sanitarie Locali e successiva verifica del rispetto e del mantenimento dei requisiti.

Campo di applicazione

Generalità

- I requisiti fissati dal presente Manuale sono di carattere generale e devono essere applicati da tutti i Servizi ASL della Regione Lombardia che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare siano esse afferenti al **Dipartimento di Prevenzione Medico e Veterinario** al fine di valutare la loro capacità di soddisfare i requisiti del cliente, i requisiti cogenti applicabili e i requisiti stabiliti dai servizi stessi in armonia con i contenuti del presente documento e delle indicazioni regionali. Nello specifico sono soggetti agli standard organizzativi e funzionali fissati dal presente documento i seguenti Servizi:
 1. Servizio Igiene Alimenti di origine animale;
 2. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione;
 3. Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche;
 4. Servizio Sanità Animale.
- Il Manuale rappresenta testo di consultazione ed indirizzo non cogente per gli altri ambiti della “Prevenzione Sanitaria” nelle more di una successiva estensione del modello a tali servizi, fatto salvo le specificità dei singoli settori di intervento.
- Il Manuale risponde inoltre ad una esigenza di trasparenza e di comunicazione verso le parti esterne (OSA, Associazioni di Categoria, Enti, Cittadini, ecc.) con lo scopo di dare evidenza del modus operandi dell’Autorità Competente locale. In particolare il Sistema di Gestione descritto nel presente Manuale ed integrato dalle procedure, è sviluppato e applicato per le seguenti macro aree: Sezione 00: Indice Generale; Sezione 01: Scopo e Campo di applicazione; Sezione 02: Normativa di riferimento; Sezione 03: Profilo della Autorità Competente; Sezione 04: Sistema di Gestione della Autorità Competente; Sezione 05: Responsabilità della Direzione; Sezione 06: Gestione delle risorse; Sezione 07: Processi; Sezione 08: Non conformità, Sanzioni, Ricorsi, Reclami e Contenziosi; Sezione 09: Piani di emergenza; Sezione 10: Misurazioni, analisi e miglioramento.
- Il Manuale si allinea con altri sistemi di gestione per la qualità e progetti in essere in ambito aziendale (es. ISO 9001, JOINT COMMISSION INTERNATIONAL, CODICE ETICO, RISK MANAGEMENT) in un’ottica di miglioramento continuo dei processi e al fine di garantire con regolarità prestazioni che soddisfino i requisiti del cliente e della altre parti interessate e i requisiti cogenti applicabili.
- La responsabilità per la stesura, la revisione e l’eventuale aggiornamento del presente manuale è affidata alla Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia che si avvale di specifici Gruppi di lavoro rappresentativi delle ASL del territorio regionale e delle diverse professionalità rappresentate (Decreto DDG Sanità n. 7630/2009). La responsabilità e l’Autorità per l’adozione, l’implementazione e l’autovalutazione del grado di conformità dei requisiti fissati dal presente manuale è di competenza della Autorità Competenti Locali (ASL) attraverso le Direzioni dei **Dipartimenti di Prevenzione Veterinario e Medico** e le Direzioni di Struttura Complessa e Semplice afferenti ai Dipartimenti in parola. Dovrà essere assicurata l’integrazione tra i Dipartimenti, anche attraverso la formalizzazione, ove ritenuto applicabile e di interesse nel modello gestionale specifico adottato in ambito locale, di Responsabilità/Referenze (in staff alle Direzioni Dipartimentali) con compiti di coordinamento intradipartimentale sulla tematica. La responsabilità per la verifica della conformità ai requisiti, mediante attività di audit di parte terza, è attribuita alla Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia (**U.O Veterinaria e U.O Governo della Prevenzione e Tutela Sanitaria**) mediante l’istituzione di specifici gruppi audit.

Distribuzione del Manuale

Il presente Manuale viene inviato dai Servizi regionali di riferimento alla Autorità Competente locale in modo controllato. L’Autorità competente locale, mediante le Direzioni dei **Dipartimenti di Prevenzione Veterinario e Medico** provvede alla distribuzione del documento alle Unità Strutturali Complesse e Semplici di riferimento con modalità controllate

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Introduzione

La normativa (Comunitaria, Nazionale, Regionale) in tema di igiene e di sicurezza alimentare e di controllo ufficiale rappresenta riferimento cogente per l'Autorità Competente Locale nello svolgimento della sua attività di prevenzione, vigilanza e controllo. Le norme sui sistemi di gestione per la qualità costituiscono elemento di indirizzo non cogente e consentono, ove applicate, l'implementazione di un processo di miglioramento continuo delle prestazioni in un'ottica di approccio sistemico alla gestione delle attività e di orientamento al cliente

Riferimenti

La Normativa di riferimento cogente è costituita da norme a valenza trasversale e da norme verticali specifiche per settore; in considerazione della notevole mole della documentazione in parola e della sua rapida obsolescenza, non viene fornito un elenco delle norme di settore, ma si richiamano sinteticamente norme a valenza trasversale che hanno costituito presupposti di riferimento nella redazione del presente documento.

Vengono inoltre precisate le principali norme di interesse nell'ambito dei sistemi di gestione per la qualità. La normativa in parola rientra nei documenti di origine esterna utilizzati dalla Organizzazione per gestire, tenere sotto controllo e migliorare l'efficacia dei suoi processi e deve essere tenuta sotto controllo con le modalità indicate nella sezione 4 del presente manuale .

Regolamenti CE

01	REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 "PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE"
02	REGOLAMENTO (CE) 852/2004: "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI"
03	REGOLAMENTO (CE) 853/2004: "NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"
04	REGOLAMENTO (CE)854/2004: "NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
05	REGOLAMENTO (CE) 882/2004: " RELATIVO AI CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI "
06	REGOLAMENTO (CE) 2073/2005: "CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI"
07	REGOLAMENTO (CE) 1881 /2005: "TENORI MASSIMI DI ALCUNI CONTAMINANTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI"

Normativa Nazionale

01	LEGGE 283/1962: "DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI"
02	D.P.R. 327/1980: "REGOLAMENTO DI ESECUZIONE LEGGE 30 APRILE 1962, N 283
03	DECRETO LEGISLATIVO 123/1993: ATTUAZIONE DIRETTIVA 89/397/CEE RELATIVA AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ARTICOLI 4 E 2 COMMA 3
04	LEGGE 507/1999: "DEPENALIZZAZIONE DEI REATI MINORI E RIFORMA DEL SISTEMA SANZIONATORIO, AI SENSI DELL'ARTICOLO 1 DELLA LEGGE 25 GIUGNO 1999, N. 205"
05	DECRETO LEGISLATIVO 5 APRILE 2006 N. 190 " DISCIPLINA SANZIONATORIA PER VIOLAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DI CUI AL REGOLAMENTO CE 178/2002"
06	DECRETO LEGISLATIVO 193/2007: "ATTUAZIONE DIRETTIVA 2004/41/CE RELATIVA AI CONTROLLI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE REGOLAMENTI COMUNITARI DEL MEDESIMO SETTORE"
07	INTESA STATO REGIONI 13/11/2008, n. 204/csr: "LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL

	SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO”
08	DECRETO LEGISLATIVO 194/2008: "DISCIPLINA DELLE MODALITA' DI RIFINANZIAMENTO DEI CONTROLLI SANITARI UFFICIALI IN ATTUAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004"
09	DECRETO LEGISLATIVO 150/2009: "ATTUAZIONE LEGGE 4 MARZO 2009 , N. 15 , IN MATERIA DI OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUTTIVITA' DEL LAVORO PUBBLICO E DI EFFICIENZA E TRASPARENZA DELLE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI"

Normativa Sistemi di Gestione Qualità

01	NORMA UNI 11097/2003: "INDICATORI E QUADRI DI GESTIONE DELLA QUALITA'"
02	NORMA UNI 11098/2003: "LINEE GUIDA PER LA RILEVAZIONE DELLA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE E PER LA MISURAZIONE DEGLI INDICATORI DEL RELATIVO PROCESSO"
03	UNI EN ISO 19011/2003: "LINEA GUIDA PER GLI AUDIT DEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' E/O DI GESTIONE AMBIENTALE"
04	NORMA UNI EN ISO 9000/2005: "SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' FONDAMENTI E TERMINOLOGIA"
05	UNI EN ISO 22000/2005: "SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE"
06	UNI CEI EN ISO/IEC 17020/2005: "CRITERI GENERALI PER IL FUNZIONAMENTO DEI VARI TIPI DI ORGANISMI CHE EFFETTUANO ATTIVITA' DI ISPEZIONE"
07	NORMA UNI ISO 10002/2006: "GESTIONE PER LA QUALITÀ. – SODDISFAZIONE DEL CLIENTE - LINEE GUIDA PER IL TRATTAMENTO DEI RECLAMI NELLE ORGANIZZAZIONI" .
08	NORMA UNI EN ISO 9001/2008: "SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA': REQUISITI"
09	NORMA UNI EN ISO 9004/2009: "SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO"

Normativa /Linee Guida Regione Lombardia

01	LEGGE REGIONALE 31/1997: "NORME PER IL RIORDINO DEL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE ESUA INTEGRAZIONE CON LE ATTIVITA' DEO SERVIZI SOCIALI"
02	LEGGE REGIONALE 12/2003: "NORME RELATIVE A CERTIFICAZIONI IN MATERIA DI IGIENE E SANITA PUBBLICA"
03	DGR VII/18756/2004: "LINEE DI INDIRIZZO PER L'ATTIVAZIONE DEL SISTEMA ECM (EDUCAZIONE CONTINUA IN MEDICINA) IN LOMBARDIA"
04	DECRETO DIREZIONE GENERALE SANITÀ 05.10.2006, n. 10981: "APPROVAZIONE PROCEDURE PER ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE AUDIT"
05	NOTA REGIONE LOMBARDIA PROT. H1.2006.0035118 DEL 24.07.2006: "GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA IN CAMPO ALIMENTARE; INDICAZIONI IN MERITO ALLE PROCEDURE ADOTTATE IN REGIONE LOMBARDIA"
06	CIRCOLARI REGIONALI: "INDICAZIONI OPERATIVE PER LA PRESENTAZIONE DEI PIANI INTEGRATI DELLE ATTIVITA' DI PREVENZIONE E DEI CONTROLLI"; (32/SAN/07, 19/SAN/08, 26/SAN/2009 E SUCCESSIVE)
07	LEGGE REGIONALE 1/2007: "STRUMENTI DI COMPETITIVITA' PER LE IMPRESE DEL TERRITORIO DELLA LOMBARDIA"
08	LEGGE REGIONALE 8/2007: "DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ATTIVITA' SANITARIE E SOCIO SANITARIE"
09	DECRETO DIREZIONE GENERALE SANITA' 5/11/2007, n. 13018: "LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI"
10	NOTA REGIONE LOMBARDIA H1.2007.0050481: "APPLICAZIONE DECRETO LEGISLATIVO 193/2007"
11	DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE N. 4799 /2007: ALL. B : "LINEE DI INDIRIZZO PER ATTIVITÀ PREVENZIONE E DI CONTROLLO DELLE ASL"
12	DECRETO DIREZIONE GENERALE SANITA' 1/2/2007, n. 719: "APPROVAZIONE PROCEDURE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE ISPEZIONE"
	DECRETO DELLA DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' 18/9/2007, n. 10127: "DOCUMENTAZIONE"

13	DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN CORSO DI CONTROLLO UFFICIALE MEDIANTE ISPEZIONE E AUDIT E DELLA VERIFICA DELLA COMPLETEZZA ED EFFICACIA DELLE AZIONI CORRETTIVE ADOTTATE DALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE"
14	DECRETO DELLA DIREZIONE GENERALE SANITÀ N. 8029/2008: "PIANO DI EMERGENZA PER LA SICUREZZA DI ALIMENTI E MANGIMI "
16	DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE N VIII/7289 DEL 19.05.2008: "LINEE GUIDA REGIONALI PER LA REVISIONE DEL PIANO DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE LOMBARDIA"
17	NOTA REGIONE LOMBARDIA PROT. H1.2009.0018063 DEL 15.05.2009: "LINEE GUIDA REGIONALI SU ATTIVITA' DI CONTROLLO , VIGILANZA ED ISPEZIONE NEGLI AMBIENTI DI VITA E DI LAVORO"
18	NOTE REGIONE LOMBARDIA H1.2009.0014960 E H1.2009.0029820: "INDICAZIONI PER L'APPLICAZIONE DEL DECRETO LEGISLATIVO 194/2008: DISCIPLNA DELLE MODALITA' DI FINANZIAMENTO DEI CONTROLLI SANITARI UFFICIALI IN ATTUAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004"
19	DECRETO DELLA DIREZIONE GENERALE SANITÀ 13100/2009: "APPROVAZIONE DOCUMENTO LINEE GUIDA PER APPLICAZIONE SANZIONI DI CUI ALL'ART 6 DEL D.LGS. 193/2007"
20	LEGGE REGIONALE 33/2009: "TESTO UNICO LEGGI REGIONALI IN MATERIA DI SANITA'"
21	DGR 10804/2009: "DETERMINAZIONI IN ORDINE ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO SOCIO SANITARIO REGIONALE PER L'ESERCIZIO 2010 " , CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALL' ALLEGATO 5 : "ATTIVITÀ DI PREVENZIONE MEDICHE E VETERINARIE DELLE ASL"
22	LEGGE REGIONALE 7/2010: "INTERVENTI NORMATIVI PER ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE REGIONALE E DI MODIFICA ED INTEGRAZIONE DI DISPOSIZIONI LEGISLATIVE"
23	DECRETO DELLA DIREZIONE GENERALE SANITÀ 5593/2010: "DEFINIZIONE AMBITO DI APPLICAZIONE REGOLAMENTI (CE) 852/2004 E 853/2004"

PROFILO AUTORITA' COMPETENTE

Introduzione

Ai fini della applicazione dei regolamenti (CE) n 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e successive modifiche, si definiscono "Autorità Competenti": il Ministero della Salute, le Regioni e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze .

Si definiscono "Autorità Competenti Locali" le Azienda Sanitarie Locali della Regione Lombardia che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare attraverso i Servizi afferenti al **Dipartimento di Prevenzione Medico** e al **Dipartimento di Prevenzione Veterinario** delle ASL .

Ai sensi dell'art. 4 del Regolamento (CE) 882/2004: "Designazione delle Autorità Competenti e criteri operativi", le Autorità Competenti:

- a) assicurano l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
- b) garantiscono l'assenza di qualsiasi conflitto di interesse da parte del personale che effettua controlli ufficiali;
- c) dispongono di una adeguata capacità di laboratorio o vi hanno l'accesso al fine di eseguire test e dispongono di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto per far sì che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente;
- d) dispongono di strutture e attrezzature appropriate in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente;
- e) dispongono di piani di emergenza e sono pronte a gestire questi piani in caso di emergenza;
- f) procedono ad audit interni o possono far eseguire audit esterni e prendono misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare se si stiano raggiungendo gli obiettivi di programmazione;

Il nuovo sistema regionale della prevenzione, avviato a seguito delle leggi Regionali n. 1/2007 (Competitività imprese) e n. 8/2007 (Semplificazione in sanità pubblica e veterinaria), recepisce i criteri operativi del Regolamento (CE) n 882 e implementa un modello di prevenzione strutturato come un sistema integrato cui concorrono soggetti interni ed esterni al SSR e che si fonda su elementi portanti quali: la responsabilizzazione dell'imprenditore, la semplificazione amministrativa, la revisione delle attività della ASL sulla base dell'efficacia e l'analisi di rischio sulle attività soggette a controllo .

In particolare questo modello prevede, per l'attività di vigilanza e controllo:

1. il passaggio da controlli preventivi, da porre in atto prima dell'inizio della attività a controlli a posteriori, verificando non solo il rispetto dei requisiti, ma anche e soprattutto gli effettivi risultati in termini di controllo del rischio e limitazione dei danni;
2. una programmazione e realizzazione della attività di controllo sulla base di una selezione delle attività da controllare effettuata in base a criteri documentati di valutazione del livello di rischio per la popolazione e i lavoratori, in armonia con le indicazioni regionali ed integrando le attività in un contesto complessivo e coordinato;
3. l'implementazione di controlli di iniziativa e con finalità definite sulla base di priorità, riducendo l'attività a richiesta;
4. l'integrazione tra gli operatori addetti alle diverse strutture organizzative della ASL deputate alla attività di vigilanza, ispezione e controllo, attraverso la condivisione di archivi e sistemi informativi e l'effettuazione, ove di utilità, di sopralluoghi congiunti o coordinati e la predisposizione di provvedimenti coordinati relativamente alle aree di intervento comuni;
5. la sistematizzazione e la disponibilità delle informazioni raccolte, sia di carattere epidemiologico che descrittive del contesto territoriale;
6. l'adozione di adeguati ed efficaci strumenti di comunicazione con l'utenza privilegiando il supporto alle Associazioni di categoria;
7. la formazione e l'addestramento del personale che esegue controlli ufficiali in relazione alla specifica attività svolta che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente; l'aggiornamento del personale nella sua sfera di competenze su base regolare;
8. l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali e la loro effettuazione sulla base del rischio e con frequenze appropriate fornendo evidenza di parametri e metodi standardizzati di riferimento;

9. il coordinamento e la cooperazione efficace ed efficiente tra i diversi servizi che effettuato controlli ufficiali in campo alimentare con un utilizzo razionale delle risorse, che nel rispetto degli assetti organizzativi in essere e della necessità di specializzazione degli operatori, sia correlata a criteri di efficienza e di reale bisogno del territorio;
10. la disponibilità di procedure documentate sulla attività di controllo ufficiale in armonia con le indicazioni del presente manuale;
11. l'effettuazione di audit interni o esterni per verificare il raggiungimento degli obiettivi di gestione delle attività e la conformità agli standard fissati dal presente manuale, avviando, ove necessario, opportune azioni di miglioramento (azioni preventive, azioni correttive);

Profilo Autorità competente

Organizzazione

Il Documento che definisce il modello organizzativo della Autorità Competente è rappresentato dal POA (Piano di Organizzazione Aziendale) che le aziende sanitarie locali, nell'ambito della autonomia organizzativa, amministrativa, patrimoniale, contabile, gestionale e tecnica aziendale, adottano, con provvedimento del Direttore Generale, tenendo conto delle indicazioni regionali riportate in specifiche Linee Guida. In particolare con Deliberazione di Giunta Regionale n. VII/14049/2003, redatta in armonia con quanto previsto dalla legge Regionale n. 31/97, art. 8, comma1, la Regione Lombardia aveva approvato le "Linee Guida Regionali per la revisione del piano di organizzazione aziendale delle Aziende Sanitarie della Regione Lombardia", successivamente aggiornate con Deliberazione di Giunta Regionale n. VIII/7289/2008. Il Modello organizzativo aziendale deve essere costruito in modo flessibile e pertinente alle specifiche realtà aziendali considerando che l'articolazione organizzativa ha quali finalità la creazione di condizioni e strumenti utili al raggiungimento degli obiettivi aziendali. L'organizzazione dipartimentale rappresenta il modello ordinario di gestione operativa di tutte le attività aziendali con finalità di assicurare la buona gestione amministrativa e finanziaria nonché di dare concreta attuazione agli obiettivi aziendali.

Il Dipartimento, costituito da **Unità Operative Complesse e/o Semplici** di particolare specificità, è pertanto un'articolazione organizzativa della Azienda Sanitaria Locale che raggruppa un insieme omogeneo di attività complesse e semplici che richiedono una programmazione ed un coordinamento unitario con risultati in termini di efficienza e di efficacia misurabili.

Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario

È istituito ai sensi della L.R. 20 dicembre 2002, n. 32, che ha modificato la L.R. 11 luglio 1997, n. 31. È struttura tecnico-funzionale con compiti di programmazione, coordinamento, supporto e verifica delle attività di sanità pubblica veterinaria svolte dai distretti di medicina veterinaria, in conformità all'art. 13, comma 11 della legge 33/2009. I Servizi in cui si articola il **Dipartimento di Prevenzione Veterinario** assicurano le seguenti specifiche funzioni (L.R. 7/2010):

1. Servizio Sanità Animale (Area A)

1. Profilassi malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo, nonché profilassi delle malattie infettive e parassitarie a carattere diffusivo degli animali e la conseguente predisposizione di misure di polizia veterinaria;
2. vigilanza sui ricoveri animali, stalle di sosta, mercati, fiere ed esposizioni di animali, pubblici abbeveratoi e concentramenti di animali;
3. vigilanza sul trasporto degli animali, nonché sullo spostamento degli animali per ragioni di pascolo;
4. vigilanza sull'attuazione da parte di altri enti dei piani di profilassi delle malattie infettive e parassitarie degli animali;
5. gestione delle anagrafi zootecniche;
6. competenze ASL in materia di tutela degli animali da affezione e tutela del randagismo;
7. vigilanza sulla disinfezione, la disinfestazione, la derattizzazione dei ricoveri animali, dei pascoli e degli impianti soggetti a vigilanza veterinaria, compresa la disinfezione degli automezzi per il trasporto del bestiame;
8. raccolta e distruzione, mediante appositi impianti, delle carcasse di animali morti o abbattuti per ma-

lattie infettive o sospetti d'infezione;

9. prevenzione e lotta contro le malattie esotiche;
10. istituzione di osservatori di ittiopatologia e delle malattie delle api;
11. vigilanza sull'esercizio della professione medico veterinaria e delle arti ausiliarie veterinarie;
12. rilascio di certificazioni e raccolta di dati statistici per quanto di competenza;
13. educazione sanitaria rivolta agli operatori del settore e alla popolazione ;

2. Servizio Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto alimenti di origine animale (Area B)

1. ispezione e vigilanza veterinaria su impianti di macellazione finalizzate al rispetto del benessere animale, alla visita ante mortem, all'igiene della macellazione, alla ispezione post macellazione, al giudizio ispettivo e alla destinazione delle carni;
2. gestione ed aggiornamento anagrafe impianti produttivi, di trasformazione, di deposito, commercializzazione e somministrazione;
3. registrazione e riconoscimento degli stabilimenti operanti nel settore della produzione, lavorazione e deposito di alimenti di origine animale, secondo quanto disposto dai Regolamenti (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio n. 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e n.853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
4. controllo ufficiale sulla produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale e loro derivati, in collaborazione con il **Dipartimento di Prevenzione Medico** qualora si tratti di prodotti alimentari che richiedono la competenza di entrambi i dipartimenti
5. vigilanza sulla raccolta e distruzione, mediante appositi impianti delle carni e delle derrate di origine animale non idonee al consumo umano;
6. vigilanza sull'esercizio della professione medico veterinaria;
7. rilascio di certificazioni e raccolta di dati statistici per quanto di competenza;
8. educazione sanitaria rivolta agli operatori del settore e alla popolazione;

3. Servizio Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche (Area C)

1. vigilanza sulle condizioni igieniche degli allevamenti e degli animali destinati alla alimentazione umana;
2. vigilanza sulla somministrazione, produzione, distribuzione, trasporto farmacia ad uso veterinario e sulla utilizzazione degli animali da esperimento per quanto di competenza veterinaria;
3. vigilanza sui trattamenti immunizzanti e sulle inoculazioni ai fini diagnostici;
4. vigilanza e controllo sulla produzione , sul trasporto e sulla utilizzazione degli alimenti per uso zootecnico
5. controllo degli animali domestici, sinantropici e selvatici al fine di individuare eventuali modificazioni dell'equilibrio ambientale nel rapporto uomo animale che possono recare danno;
6. vigilanza sulla assistenza veterinaria specialistica, nonché su azioni di monta, impianti per la fecondazione artificiale, ambulatori per la cura della sterilità o della ipofecondità, la fecondazione artificiale e la riproduzione animale;
7. ispezione e vigilanza su impianti per la raccolta, il trattamento e l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;
8. registrazione e riconoscimento degli stabilimenti di produzione del latte e dei prodotti lattiero caseari;
9. controllo ufficiale sulla produzione, trasformazione e commercializzazione del latte e dei prodotti lattiero caseari, in collaborazione con il **Dipartimento di Prevenzione Medico** qualora si tratti di prodotti alimentari che richiedono la competenza di entrambi i dipartimenti
10. registrazione e riconoscimento di stabilimenti operanti nel settore della alimentazione animale ;
11. vigilanza e controllo sul rispetto delle norme in materia di protezione e benessere degli animali in allevamento e durante il trasporto;
12. vigilanza sulla assistenza zoiatrica , sull'esercizio della professione medico veterinaria , sulle arti ausiliarie veterinarie e sugli ambulatori veterinari;
13. rilascio di certificazioni e raccolta di dati statistici per quanto di competenza;
14. educazione sanitaria rivolta agli operatori del settore e alla popolazione;

La struttura organizzativa è di tipo “a matrice” con una dimensione “tecnico scientifica” rappresentata dal Dipartimento (e dai Servizi in cui questi si articola) e una dimensione “operativo territoriale” rappresentata dai Distretti veterinari cui spetta l’erogazione sul territorio delle prestazioni in materia di sanità pubblica veterinaria sulla base degli indirizzi tecnico scientifici espressi in ambito Dipartimentale.

In particolare le ASL per tramite dei **Distretti di Medicina Veterinaria** erogano l’attività veterinaria di base, e in particolare:

- a) la profilassi delle malattie infettive a carattere diffusivo e delle malattie parassitarie degli animali, nonché l’applicazione delle relative misure di polizia veterinaria;
- b) il controllo e la vigilanza sugli alimenti di origine animale di competenza veterinaria;
- c) la vigilanza sulla riproduzione animale, sugli alimenti zootecnici e sull’impiego di farmaci per uso veterinario;

Le attività in argomento devono essere assicurate anche mediante l’organizzazione di turni di pronta disponibilità, festivi e notturni, dei veterinari dipendenti e del personale ausiliario, in conformità art. 99 comma 4 della legge 33/2009.

Il Dipartimento di Prevenzione Medico

Interviene sulla collettività e sul singolo per il controllo dei rischi e per la promozione della salute attraverso:

- ⇒ azioni tendenti a conoscere, prevedere e prevenire i rischi negli ambienti di vita e di lavoro,
- ⇒ la promozione di comportamenti congrui dei singoli e delle collettività.

Il Dipartimento è articolato in Servizi/Unità operative che garantiscono l’indirizzo tecnico delle prestazioni erogate.

L’attività di competenza è svolta direttamente o attraverso la struttura organizzativa dei Distretti socio-sanitari di base .

Il Dipartimento si articola prevalentemente nei seguenti Servizi/Unità Operative:

- Igiene e Sanità Pubblica e ambienti di vita
- Prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro
- Impiantistica
- igiene degli alimenti e della nutrizione
- Medicina Preventiva nelle comunità
- Medicina sportiva
- Medicina legale

In diverse ASL l’organizzazione aziendale prevede la presenza di una Unità Operativa Laboratorio di Sanità Pubblica, a supporto delle attività svolte dai Servizi; detti laboratori operano per conto della ASL di appartenenza e, tramite opportuni accordi anche per le altre ASL della Lombardia che non ne dispongono o che non hanno disponibilità analitica adeguata.

Nell’ambito del **Dipartimento di Prevenzione Medico** il Servizio che opera nel campo della prevenzione e controllo in campo alimentare è il **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)** istituito a seguito del Decreto Ministeriale del 16 ottobre 1998: “Linee guida concernenti l’organizzazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), nell’ambito del Dipartimento di Prevenzione delle ASL”. Il SIAN si inquadra, pertanto, nell’assetto organizzativo del Dipartimento di Prevenzione, così come previsto dalla L. R. 11 luglio 1997, n. 31, in applicazione dei Decreti Legislativi 502/92 e 517/93.

Competono di massima a tale servizio le seguenti funzioni, in coordinamento con altri Servizi interessati:

- attività di registrazione e riconoscimento previste dal Reg. CE 852/2004, per quanto di competenza, e gestione delle relative banche dati
- controllo ufficiale sulle attività di produzione primaria per quanto attiene gli aspetti connessi con la sicurezza alimentare (con particolare riguardo alla irrigazione e al trattamento con prodotti fitosanitari)
- controllo ufficiale dei prodotti alimentari con particolare riguardo alle procedure operative e ai sistemi di verifica, agli aspetti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e di

bevande (tale attività viene svolta in collaborazione con il **Dipartimento di Prevenzione Veterinario** qualora si tratti di prodotti alimentari che richiedono la competenza di entrambi i dipartimenti)

- sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza in occasione di episodi presunti o accertati di infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare, ed effettuazione delle relative indagini;
- attività di campionamento delle acque destinate al consumo umano;
- attività di controllo sulle attività di captazione, il trasporto e la distribuzione delle acque destinate al consumo umano
- controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di prodotti fitosanitari, additivi e coloranti, aromi ed enzimi
- prevenzione delle intossicazioni da funghi, anche attraverso l'attività di controllo e informazione ai raccoglitori e la abilitazione dei venditori
- collaborazione con le associazioni di categoria in materia di formazione addestramento e aggiornamento degli addetti alla produzione, manipolazione, trasporto, somministrazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- consulenza e collaborazione con le amministrazioni e le strutture competenti per la redazione dei capitolati d'appalto e per la predisposizione/validazione di tabelle dietetiche standard e speciali nella ristorazione collettiva
- attività di promozione di corrette abitudini alimentari
- indagini di sorveglianza nutrizionale
- rilascio di certificazioni e raccolta di dati statistici per quanto di competenza;

Delega di compiti specifici (subappalto)

Al sensi dell'art 5. del Regolamento(CE) n. 882/2004 , l'Autorità Competente può delegare compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali a uno o più organismi di controllo (un terzo indipendente cui l'autorità competente delega certi compiti di controllo) con esclusione delle azioni previste dall'art. 54 del Regolamento in caso di non conformità alla normativa.

In ambito regionale, tale opzione di delega non è stata recepita ritenendo che l'utilizzo di personale dipendente afferente al Servizio Sanitario Regionale nella attività di controllo ufficiale in campo alimentare rappresenti garanzia di professionalità e consenta la massima efficacia ed efficienza nell'espletamento della attività stessa; L'opzione di delega è da ritenersi quindi requisito non applicabile ai fini del presente Manuale.

Capacità di Laboratorio

Il Regolamento (CE) 882/2004 (art. 12) stabilisce che i laboratori del controllo ufficiale devono essere valutati e accreditati conformemente alle seguenti norme europee:

- a) EN ISO/IEC 17025: "Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- b) EN 45002: "Criteri generali per la valutazione dei laboratori di prova"
- c) EN 45003: "Sistemi di accreditamento dei laboratori di taratura e di prova – requisiti generali per il funzionamento e il riconoscimento".

Requisito fondamentale e inderogabile è l'accreditamento di prova che può riguardare singole prove o gruppi di prove.

La capacità di laboratorio viene normalmente garantita dalla disponibilità di Laboratori Pubblici quali gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e i Laboratori di Sanità Pubblica.

L'Autorità competente provvede ad individuare il laboratorio o i laboratori cui affidare l'esecuzione di analisi sui campioni prelevati durante l'attività di controllo ufficiale.

A tal fine deve verificare in ogni momento le disponibilità analitiche e i requisiti di detto laboratorio, in relazione a quanto previsto nel Piano integrato di Prevenzione e Controllo, e qualora il suddetto laboratorio non disponga del requisito di cui sopra o non rispetti più le condizioni di accreditamento previste, l'autorità competente provvede a individuare un nuovo laboratorio che possieda il requisito necessario, provvedendo a stabilire specifici accordi (tipologia, quantità, periodi e modalità di conferimento campioni, ecc.) con laboratori che possiedono i requisiti necessari, dandone notizia al Unità Organizzativa regionale di riferimento.

SISTEMA DI GESTIONE DELLA AUTORITA' COMPETENTE

Requisiti Generali

Il Sistema di Gestione, documentato attraverso il presente Manuale definisce le risorse, le attività e le responsabilità che l'Autorità Competente locale deve mettere in atto per assicurare che tutti i requisiti del Cliente/Utente e quelli cogenti applicabili in riferimento all'attività istituzionale dei Servizi che svolgono controlli ufficiali in campo alimentare, siano sistematicamente soddisfatti nel pieno rispetto degli obiettivi stabiliti e della Politica per la Qualità.

La presente sezione del Manuale ha lo scopo di descrivere il Sistema di gestione nella sua strutturazione gerarchica di documenti e di registrazioni, al fine di controllare il Sistema stesso e darne evidenza ai propri Clienti/Utenti.

L'Autorità Competente locale deve stabilire, documentare, attuare e mantenere attivo un sistema di gestione dei propri processi e migliorarne in modo continuo l'efficacia in conformità ai requisiti del presente manuale e ai requisiti cogenti applicabili. In particolare l'organizzazione deve:

- a) determinare i processi necessari per il sistema di gestione e la loro sequenza ed interazione;
- b) determinare i criteri e i metodi per assicurare l'efficace funzionamento e controllo di questi processi;
- c) assicurare la disponibilità di risorse e informazioni necessarie per supportare il funzionamento e monitoraggio di questi processi;
- d) monitorare, misurare e analizzare questi processi;
- e) effettuare le azioni necessarie per conseguire gli obiettivi di programmazione pianificati e migliorare in modo continuo i processi stessi ;

Nel caso vengano affidati all'esterno (delega di compiti specifici) processi che abbiano influenza sulla conformità del prodotto/servizio ai requisiti, occorre tenere sotto controllo tali processi definendo in modo documentato tipo ed estensione di tale controllo.

Nella progettazione, sviluppo ed implementazione del sistema di gestione occorre tener conto dei *"principi di gestione per la qualità"* ed adottare un *"approccio per processi"* quale strumento per migliorare in continuo l'efficacia del proprio sistema e accrescere la soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate nella convinzione che tale impostazione favorisca l'efficace funzionamento dell'organizzazione e permetta di mantenere, con continuità, un controllo sulle molteplici attività gestite dall'Autorità Competente, sui legami fra i singoli processi interni, come pure sulle loro combinazioni ed interazioni con il Territorio e gli Utenti in generale dei propri servizi.

Principi di Gestione della Qualità

Un principio di gestione della qualità è una regola o un comportamento fondamentale e generale necessario per guidare e gestire una organizzazione che persegue un miglioramento continuo delle prestazioni nel lungo termine attraverso una focalizzazione sul cliente e sui bisogni di tutti gli altri portatori di interessi nell'organizzazione stessa. Per il conseguimento degli obiettivi per la qualità, sono stati identificati otto principi di gestione:

Principi di gestione della qualità	Significato
<p>Principio 1 - Organizzazione focalizzata sul cliente Le organizzazioni dipendono dai loro clienti e di conseguenza devono conoscere i bisogni presenti e futuri dei clienti, devono soddisfare le loro necessità e sforzarsi di andare oltre le loro aspettative.</p>	<p>Conoscere e comprendere i bisogni e le aspettative presenti e future dei clienti. Misurare la loro soddisfazione e agire in base a queste misure.</p>
<p>Principio 2 - Leadership Il leader è colui che stabilisce e sostiene l'unità di intenti e la focalizzazione di tutta l'organizzazione verso l'obiettivo. E' compito del leader creare e mantenere un clima organizzativo nel quale le persone possono dirigere le loro energie coerentemente con l'obiettivo dell'organizzazione nel suo complesso.</p>	<p>Avere una visione, un obiettivo comune e dei valori condivisi a tutti i livelli dell'organizzazione. Definire obiettivi ambiziosi e implementare strategie per raggiungerli.</p>
<p>Principio 3 - Coinvolgimento delle persone Le persone, di qualunque livello, sono l'essenza di ogni organizzazione e solo il loro coinvolgimento permette che le loro abilità siano messe al servizio del "bene comune".</p>	<p>Creare nelle persone il senso di appartenenza e di responsabilizzazione nei confronti degli obiettivi aziendali utilizzando la conoscenza e l'esperienza delle persone e, servendosi della formazione, conseguire il coinvolgimento nelle decisioni operative e nel miglioramento dei processi.</p>
<p>Principio 4 - Approccio a processi Per raggiungere nel modo più efficiente possibile un obiettivo è necessario organizzare le risorse e le attività in processi.</p>	<p>Identificare in modo esplicito i clienti e fornitori interni/esterni di ogni processo. Focalizzarsi sull'utilizzo delle risorse nelle attività, fino ad arrivare a ottimizzare l'uso di persone, equipaggiamenti, metodi e materiali.</p>
<p>Principio 5 - Approccio sistemico alla gestione Per migliorare l'efficacia e l'efficienza di un'organizzazione occorre identificare, conoscere e gestire il sistema di processi interdipendenti che la costituisce.</p>	<p>Identificare la rete di processi interdipendenti che costituiscono il sistema. Conoscere le loro interdipendenze. Rendere consistenti i processi con gli obiettivi e i traguardi dell'organizzazione. Misurare i risultati conseguiti rispetto agli obiettivi stabiliti.</p>
<p>Principio 6 - Miglioramento continuo Ogni organizzazione deve porsi come obiettivo il miglioramento continuo</p>	<p>Stabilire un set di obiettivi ambiziosi di miglioramento, mettere a disposizione le risorse e fornire alle persone gli strumenti, i metodi e l'incoraggiamento necessario per contribuire al miglioramento continuo dei processi.</p>
<p>Principio 7 – Decisioni basate su dati di fatto Per prendere decisioni che cambino la realtà occorre basarle sull'analisi di dati e informazioni.</p>	<p>Le decisioni e le azioni sono prese sulla base dell'analisi dei dati al fine di massimizzare la produttività e per ridurre al minimo gli sprechi e le rilavorazioni.</p>
<p>Principio 8 - Relazione mutuamente vantaggiosa con i fornitori I fornitori di un'organizzazione sono uno dei processi interdipendenti dell'organizzazione stessa, di conseguenza solo una relazione reciprocamente vantaggiosa aumenta la loro abilità di creare valore per entrambi.</p>	<p>Stabilire alleanze strategiche o partnership con i fornitori, garantendo che vengano coinvolti sin dalle prime fasi nei progetti congiunti di miglioramento di prodotti, processi e sistemi. Sviluppare una collaborazione basata sull'impegno a perseguire la soddisfazione del cliente e il miglioramento continuo.</p>

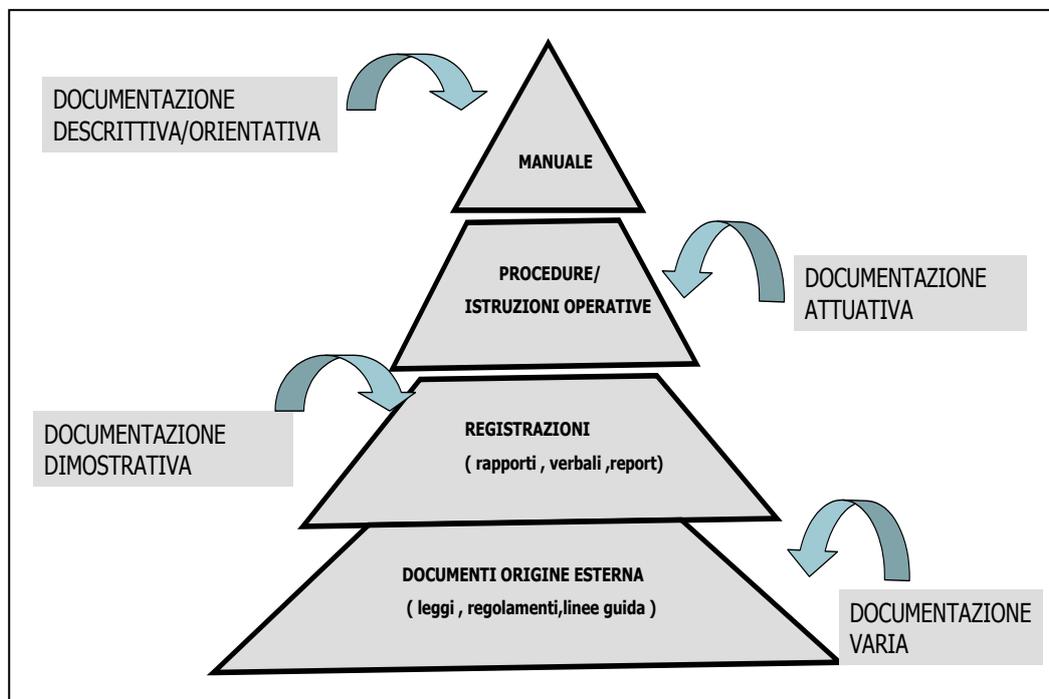
Requisiti relativi alla documentazione

Introduzione

La documentazione del sistema di gestione dell'Autorità Competente Locale dev comprendere:

- a) dichiarazioni documentate su obiettivi gestionali e operativi della organizzazione (quali ad esempio Politica della Qualità, Piano integrato di Prevenzione e controllo, ecc);
- b) Manuale di gestione delle Autorità Competenti;
- c) procedure documentate e registrazioni previste dal manuale di gestione delle Autorità Competenti ;
- d) qualsiasi altro documento, anche di origine esterna (leggi, regolamenti, linee guida, ecc), che l'Autorità Competente ritenga necessario per assicurare l'efficace pianificazione, funzionamento e tenuta sotto controllo dei propri processi;

La Piramide dei documenti



La **Documentazione Attuativa** deve includere, ove applicabile, **Procedure di controllo** (Procedure di Sistema e Procedure Speciali) e **Altri documenti gestionali/operativi** di seguito elencati:
procedura documentata: procedura predisposta, documentata, attuata e tenuta aggiornata; un unico documento può soddisfare la richiesta di una o più procedure; la richiesta di una procedura documentata può essere soddisfatta da più di un documento (UNI EN ISO 9001:2008)

PROCEDURE	
PROCEDURE DI SISTEMA	Definiscono criteri di carattere generale per lo svolgimento della attività di controllo ufficiale
1. Procedura di AUDIT	2. Procedura di ISPEZIONE
3. Procedura di CAMPIONAMENTO	4. Procedura di CERTIFICAZIONE UFFICIALE
PROCEDURE SPECIALI	Definiscono modelli operativi per la conduzione dei controlli ufficiali in specifici ambiti produttivi
1. Stabilimenti di preparazione/deposito/distribuzione di alimenti	2. Stabilimenti di produzione e trasformazione alimenti
3. Aziende Agricole	4. Stabilimenti sottoprodotti di origine animale
5. Allevamenti animali	6. Distribuzione e gestione farmaco veterinario
7. Produzione e distribuzione di mangimi	
ALTRI DOCUMENTI ATTUATIVI	Includono Procedure e/o Istruzioni operative di carattere gestionale e/o operativo
1. Gestione documentale	2. Gestione reclami
3. Gestione provvedimenti amministrativi	4. Gestione Sistemi di Allerta
5. Gestione processo formativo	6. Gestione Audit interni

N.B. L'Autorità competente può inoltre predisporre procedure e/o istruzioni operative non ricomprese nelle voci precedenti, ma ritenute necessarie per un efficace funzionamento e controllo dei suoi processi .

Registrazioni

Tra le registrazioni necessarie a fornire evidenza che i processi di realizzazione e il prodotto risultate soddisfino i requisiti si individuano le seguenti registrazioni:

TENUTA SOTTO CONTROLLO REGISTRAZIONI

	REGISTRAZIONE	TEMPI DI CONSERVAZIONE
R1	ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (Verbali di Audit. Ispezione , ecc)	ILLIMITATO
R2	ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO (Verbali prelevamento, referti analisi , comunicazioni)	10 ANNI
R3	ATTI AMMINISTRATIVI (Sanzioni , provvedimenti amministrativi e giudiziari)	ILLIMITATO
R4	GESTIONE DIAP	FINO A CESSAZIONE ATTIVITA' O VARIAZIONE TITOLARITA'
R5	GESTIONE APPARECCHIATURE DI MISURAZIONE	FINO A DISMISSIONE
R6	ATTIVITA' DI FORMAZIONE / ADDESTRAMENTO	COME DA PROCEDURA AZIENDALE
R7	AUDIT SU SISTEMA DI GESTIONE AUTORITA' COMPETENTE	5 ANNI
R8	MONITORAGGIO E MISURAZIONE PROCESSI , PRODOTTI , SODDISFAZIONE CLIENTE	5 ANNI
R9	GESTIONE TENUTA SOTTO CONTROLLO PRODOTTI NON CONFORMI	2 ANNI
R10	AZIONI DI MIGLIORAMENTO (A. PREVENTIVE , A,CORRETTIVE)	2 ANNI
R11	RIESAME DELLA DIREZIONE	2 ANNI

Ove applicabile per la definizioni dei tempi di conservazione delle registrazioni si è fatto riferimento al *“Prontuario di Selezione delle Aziende Sanitarie Locali e delle Aziende Ospedaliere”* elaborato dal Ministero dei Beni Culturali. I tempi di conservazione indicati sono da considerarsi come periodo minimo di conservazione demandando alla Autorità Competente Locale l'eventuale decisione sull'estensione del lasso temporale di riferimento .

L'Autorità competente potrà inoltre definire altre registrazioni, non incluse nell'elenco precedente, ma ritenute necessarie dalla organizzazione stessa per fornire evidenza che i processi di realizzazione e il prodotto/servizio risultate soddisfino i requisiti.

Manuale del Sistema di Gestione

E' il documento che descrive il sistema di gestione adottato dalle Autorità Competenti Locali in tema di prevenzione, e controllo ufficiale in campo alimentare e definisce gli standard minimi di organizzazione e funzionamento di servizi del **Dipartimento di Prevenzione Medico e di Prevenzione Veterinario** ai

sensi del Reg. (CE) n. 882/2004. Costituisce copia coerente, ove presente, del Manuale della Qualità Aziendale i cui requisiti sono sviluppati in relazione alla specificità del campo di applicazione di riferimento.

Gestione dei documenti

I documenti (escluse le registrazioni) devono essere tenuti sotto controllo mediante la definizione di una *procedura documentata* che definisca le modalità di controllo necessarie per:

- a) approvare i documenti, per la loro adeguatezza, prima della relativa emissione;
- b) riesaminare ed aggiornare, per quanto necessario e riapprovare i documenti;
- c) assicurare che le modifiche e lo stato di revisione vigente dei documenti siano identificati;
- d) assicurare che le versioni pertinenti dei documenti siano disponibili nei punti di utilizzazione;
- e) assicurare che i documenti rimangano leggibili e facilmente identificabili;
- f) assicurare che i documenti di origine esterna, che l'organizzazione ritiene necessari per la pianificazione e per il funzionamento del proprio sistema di gestione siano identificati e che la loro distribuzione avvenga in modo controllato;
- g) prevenire l'utilizzazione involontaria di documenti obsoleti e adottare una loro adeguata identificazione qualora sia necessario conservarli per qualsiasi scopo (es. apporre la dizione "documento superato" , "documento annullato")

Gestione delle registrazioni

Le registrazioni predisposte dalla Autorità Competente locale per fornire evidenza della conformità ai requisiti e dell'efficace funzionamento del sistema di gestione (es. verbali di ispezione e di audit, verbali di accertamento, verbali di campionamento, report, ecc.) devono essere tenute sotto controllo mediante la predisposizione di una *procedura documentata* che definisca le modalità di controllo necessarie per l'identificazione, l'archiviazione, la protezione, il reperimento, la conservazione e la eliminazione delle registrazioni stesse.

RESPONSABILITA' DELLA DIREZIONE

Impegno della Direzione

L'Alta Direzione della Autorità Competente Locale (Direzione ASL) deve fornire evidenza del proprio impegno per lo sviluppo e l'attuazione del sistema di gestione per la qualità e per migliorarne in continuo l'efficacia:

- a) comunicando a tutto il personale l'importanza di soddisfare i requisiti cogenti e i requisiti del cliente e delle altre parti interessate
- b) stabilendo la politica per la qualità;
- c) assicurando che ai pertinenti livelli e funzioni nell'ambito della organizzazione siano stabiliti obiettivi per la qualità;
- d) conducendo i riesami della direzione
- e) assicurando la disponibilità di risorse

L'Alta Direzione deve assicurare che i requisiti del cliente siano determinati e soddisfatti al fine di accrescere la soddisfazione del cliente stesso e di tutte le parti interessate.

La Direzione dei Servizi ASL che operano nel campo della sicurezza alimentare (Direttori di Dipartimento, d'intesa con i Responsabili di USC) deve fornire evidenza del proprio impegno nella implementazione del sistema di gestione definito dal presente manuale operativo:

- a) concordando, con la Direzione della Azienda Sanitaria Locale, in sede di negoziazione di budget, gli obiettivi di programmazione delle attività;
- b) assicurando il coerente utilizzo delle risorse secondo criteri di efficacia ed efficienza favorendo l'adozione di un principio di integrazione tra i Dipartimenti e i Servizio coinvolti nella attività di controllo ufficiale;
- c) predisponendo i piani integrati di prevenzione e controllo in armonia con le indicazioni regionali;
- d) assicurando che le responsabilità e le autorità siano definite e comunicate nell'ambito della organizzazione attraverso l'implementazione e lo sviluppo di appropriati processi di comunicazione interni;
- e) definendo e sviluppando efficaci canali di comunicazione con il cliente e le altre parti interessate in merito a informazioni relative al prodotto/servizio erogato, informazioni di ritorno da parte del cliente inclusi i suoi reclami, quesiti del cliente e di altri stakeholder;
- f) definendo metodi per il monitoraggio e misurazione dei processi e dei prodotti derivanti al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi assegnati;
- g) assicurando il tempestivo flusso informativo dei dati di attività all'interno (Direzione Aziendale) e all'esterno della organizzazione stessa (Regione) secondo modalità definite (Sistema informativo della Prevenzione, Sistema SIV o altri sistemi in uso in ambito aziendale) ;
- h) effettuando periodici riesami del proprio sistema di gestione al fine di valutarne l'adeguatezza e migliorarne in continuo l'efficacia, attivando, ove necessario, opportune azioni preventive e/o correttive

Politica per la Qualità

L'Alta Direzione della Autorità Competente locale deve assicurare che la politica per la qualità:

- a) sia appropriata alle finalità della organizzazione;
- b) comprenda l'impegno a soddisfare i requisiti e a migliorare in continuo l'efficacia del sistema di gestione per la qualità;
- c) fornisca un quadro strutturale per stabilire e riesaminare gli obiettivi per la qualità;
- d) sia comunicata e compresa all'interno dell'organizzazione;
- e) sia riesaminata per accertarne la continua idoneità;

La politica per la qualità deve essere espressa con un atto formale da parte della Organizzazione e/o essere desumibile da documenti aziendali di programmazione, gestione e controllo e deve essere supportata da documenti attuativi (es. Piano Integrato di Prevenzione e Controllo) che evidenzino la concreta at-

tuazione di azioni finalizzate al raggiungimento degli obiettivi programmati in coerenza con le politiche e strategie aziendali.

Le Direzioni di Dipartimento e i Servizi interessati devono diffondere all'interno della struttura di riferimento i contenuti di tale politica e assicurare che i principi e gli obiettivi ivi enunciati costituiscano elemento di riferimento per gli operatori nello svolgimento dei compiti istituzionali.

Programmazione delle Attività

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, dispone che ciascun Stato Membro elabori un piano unico di controllo nazionale pluriennale.

Tale piano deve garantire l'effettiva attuazione:

- a) dell'art. 17 del Regolamento (CE) n. 178/2002 che dispone che tutti gli Stati Membri applichino la legislazione alimentare e controllino e verifichino il rispetto delle pertinenti disposizioni da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. A tal fine deve essere organizzato un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che includano tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- b) degli articoli 41, 42, 43 e 44 del Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli comunitari negli stati membri e degli Allegati I e II del Regolamento (CE) n. 854/2004

In Regione Lombardia, con Legge Regionale 8/2007, successiva DGR VIII/4799/2007, e Legge Regionale 33/2009, l'attività dei servizi di prevenzione volta al controllo delle attività e delle strutture che comportano un rischio per la salute delle singole persone, dei lavoratori e della popolazione è stata profondamente innovata, in forza dei principi di responsabilizzazione ed autocontrollo di ciascun soggetto del sistema socio economico, semplificazione delle procedure amministrative, potenziamento dei controlli a posteriori in corso di attività a regime, programmazione della azione di controllo parametrata al livello di rischio, efficienza nell'utilizzo delle risorse anche grazie ad una maggiore integrazione all'interno del sistema regionale della prevenzione.

La concreta realizzazione di tali principi si traduce nella stesura, da parte delle ASL, del **"Piano integrato delle attività di prevenzione e dei controlli"**, con arco temporale triennale e pianificazione annuale, il cui principale obiettivo è fornire strumenti per indirizzare risorse e utilizzare metodi di controllo ufficiale omogenei e innovativi nelle differenti categorie di attività presenti nel territorio regionale.

Tale piano deve essere redatto in armonia con quanto indicato dagli specifici provvedimenti regionali e in continuità con i piani già adottati nel precedente anno e prevedendo una articolazione orientata ai seguenti criteri guida di tipo generale:

1. **Analisi di contesto:** descrive la situazione a livello territoriale ed esprime il fabbisogno del territorio e la base per la successiva graduazione del rischio; deve includere informazioni in relazione a: indici demografici e dati epidemiologici, dati territoriali, dati ambientali, dati sulla presenza di fattori di rischio specifici, qualsiasi altro dato ritenuto di utilità per la programmazione della attività di controllo.
2. **Graduazione del rischio:** deve essere intesa come strumento gestionale finalizzato ad una corretta attribuzione delle risorse e ad una omogenea attuazione della attività di controllo all'interno delle varie categorie; nel Piano dovranno trovare evidenza i seguenti elementi minimi:
 - Suddivisione delle attività economiche soggette a controllo in macrocategorie omogenee;
 - Elencazione completa dei criteri utilizzati per attribuire alle macrocategorie il livello di rischio (in assenza di indicazioni regionali su attribuzione del livello di rischio su specifiche macrocategorie)
 - Effettuazione di un processo di categorizzazione del rischio per singola attività economica soggetta a controllo all'interno delle macrocategorie, modificabile sulla base delle risultanze del controllo ufficiale;
3. **Attribuzione delle risorse in base alla graduazione del rischio:** va effettuata tenendo conto dei vincoli esistenti con particolare attenzione alla individuazione di aree di attività su cui intervenire per una maggiore integrazione tra i Dipartimenti e i Servizi in modo da evitare sovrapposizioni prevedendo attività di

controllo coordinate e comunque assicurando lo scambio reciproco di informazioni relative ai controlli svolti

Il Piano deve prevedere azioni volte a:

1. elaborare ed applicare un sistema di “pesatura” delle attività soggette a controllo in funzione del rischio connesso con l’attività svolta, che consenta la definizione di priorità di intervento *(a)*;
2. sviluppare metodi e strumenti omogenei per la programmazione e lo svolgimento delle azioni di controllo (audit ,ispezione,campionamento);
4. predisporre ed applicare un sistema di documentazione razionale della attività svolta;
5. prevedere ed attuare interventi di verifica sul raggiungimento degli obiettivi della programmazione anche mediante audit interni;
6. favorire lo sviluppo di sistemi informativi che consentano la registrazione e l’interrogazione selettiva dei dati di attività *(b)* ;
7. sperimentare sistemi di elaborazione e reportistica in grado di riorientare le successive attività di controllo nei confronti delle principali criticità incontrate;
8. sviluppare l’integrazione, il coordinamento e la collaborazione pur nel pieno rispetto delle specificità tecniche e organizzative, tra i Dipartimenti e i Servizi della ASL;
9. orientare ai principi della semplificazione amministrativa e della scientificità sul piano dei contenuti l’attività dei **Dipartimenti di Prevenzione Medica (DPM)** e dei **Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria (DPV)**, nonché tutte le strutture della ASL che si occupano di interventi di prevenzione.

Il Documento di programmazione annuale dovrebbe contenere i seguenti elementi di dettaglio:

ELEMENTI CARATTERIZZANTI PIANO

STANDARD	DESCRIZIONE STANDARD	ELEMENTI VALUTABILI	
1. TENUTA SOTTO CONTROLLO DOCUMENTO	Definizione Responsabilità e Autorità in relazione a predisposizione e approvazione documento di programmazione	EV1	Formalizzazione della matrice delle responsabilità nel documento di programmazione
		EV2	Atti della Organizzazione con evidenza approvazione documento
2. ANALISI DI CONTESTO	Descrizione del fabbisogno del territorio di riferimento	EV1	Analisi di contesto territoriale (es. Indici demografici , epidemiologici , dati territoriali e ambientali , dati sulla presenza di fattori di rischio specifici , analisi Stakeholder , ecc.)
3. TECNICHE DI CONTROLLO	Descrizione modalità di controllo ufficiale utilizzate	EV1	Tecniche di controllo utilizzate (Audit , Ispezione , Campionamento)
4. CAMPO DI APPLICAZIONE	Pianificazione della attività di controllo ufficiale sul territorio	EV1	Descrizione attività da sottoporre a controllo suddivise per macrocategorie e numero di controlli programmati nel periodo di riferimento
		EV2	Descrizione dei criteri di riferimento utilizzati per la categorizzazione del rischio
		EV3	Evidenza di coerenza tra frequenza dei controlli prevista e livelli di rischio attribuiti
5. SISTEMI DI MONITORAGGIO E MISURAZIONE	Definizione strumenti e modalità di monitoraggio del Piano	EV1	Definizione di un cruscotto di indicatori e frequenza di rilevazione del dato
		EV2	Descrizione modalità di Audit/ Controllo interno del Piano
6. PROCEDURE AMMINISTRATIVE	Gestione atti amministrativi connessi alla attività di controllo ufficiale	EV1	Descrizione responsabilità ed autorità per la gestione dei provvedimenti amministrativi / sanzionatori
7. ALTRO	Risorse assegnate	EV1	Descrizione risorse umane e strumentali ; esplicitazione di forme di coordinamento tra Servizi ASL e collaborazione con Enti esterni

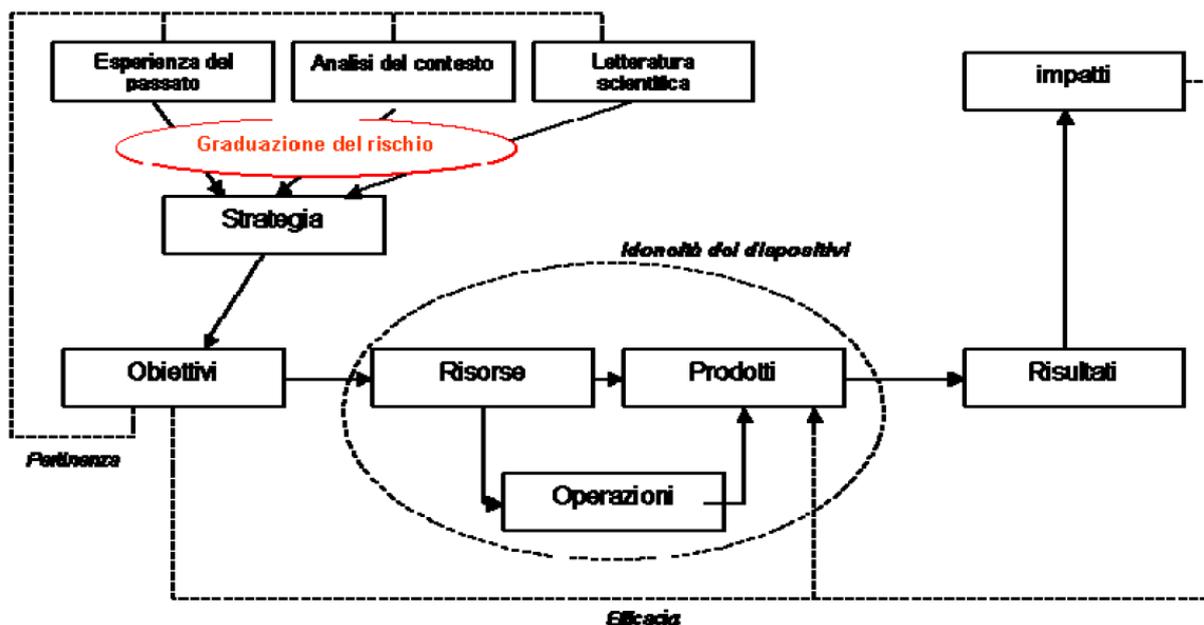
(a) Criteri per la categorizzazione del rischio

La "Graduazione del rischio" delle attività da sottoporre a vigilanza e controllo è l'elemento centrale della attività di pianificazione e deve essere intesa come strumento gestionale finalizzato principalmente ad una corretta attribuzione delle risorse e ad una omogenea attuazione dell'attività di controllo all'interno

delle varie categorie. L'Autorità competente locale deve, nei piani di attività, fornire evidenza dei criteri di riferimento utilizzati per attribuire differenti gradi di rischio (sia per gli insediamenti esistenti che per quelli nuovi). L'attribuzione del **grado di rischio** deve avvenire in fase di programmazione **per macrocategorie** omogenee tenendo conto degli elementi derivanti dalla analisi di contesto, dalla letteratura scientifica e dalla esperienza del passato come indicato nella tabella seguente (allegato 1 Circolare 19/SAN/2008).

ALLEGATO 1

Figura 1 (revisione tratta da “ Il nuovo periodo di programmazione 2000-2006: documenti metodologici, documento di lavoro 2, valutazione ex ante degli interventi dei fondi strutturali” a cura di Commissione europea - Direzione generale XVI politica regionale e coesione, coordinamento e valutazione delle operazioni)



Riferimenti documentali storicamente utili per tale valutazione possono essere considerati :

1. La **Tabella 2 della Circolare 6/SAN72007** che definisce tipo e frequenze dei controlli;
2. La **Tabella 2 della Circolare 19/SAN/2008** che rappresenta i valori medi di attribuzione del rischio ad alcune attività produttive effettuate dalle ASL della Lombardia;
3. La **Circolare 26/SAN/2009**
4. **Documenti Regionali/Ministeriali/Comunitari** riportanti criteri per la categorizzazione del rischio in specifici ambiti di attività, ove esistenti e applicabili:

Per l'attribuzione dei livelli di rischio occorre rifarsi alla seguente scala di valutazione :

CATEGORIZZAZIONE LIVELLO DI RISCHIO	
LIVELLO DI RISCHIO	DESCRIZIONE
1	RISCHIO ELEVATO
2	RISCHIO MEDIO ALTO
3	RISCHIO MEDIO BASSO
4	RISCHIO BASSO

A seguito della attribuzione del livello di rischio alle macrocategorie occorre pianificare gli interventi previsti tenendo conto di regole/vincoli derivanti da documenti prescrittivi o di indirizzo regionali, come le DGR regionali su determinazioni in ordine alla gestione del Servizio Socio Sanitario Regionale – Allegato 5 : “Attività di prevenzione mediche e veterinarie delle ASL”

L’effettuazione di una **categorizzazione del rischio per singola unità** soggetta a controllo all’interno delle macrocategorie ,potrà essere condotta sulla base della documentazione pervenuta in fase di registrazione e/o in occasione della verifica sul campo sulla base di opportuni criteri di valutazione .Si riportano di seguito i criteri di valutazione utilizzati dalle ASL e presentati dalla Tabella 1 della Circolare 19/SAN/2008 .

A titolo esemplificativo, si richiamano di seguito alcuni criteri di utilità per consentire una omogenea categorizzazione del rischio:

Tabella n. 1 – Criteri per la graduazione dei rischi maggiormente utilizzati nelle varie aree di intervento

Aree	Criteri per graduazione del rischio	% di ASL che hanno usato il criterio
Sicurezza alimentare (n=9)	Caratteristiche stabilimento	89%
	Tipo d’attività	78%
	Tipologia prodotto	89%
	Igiene della produzione	67%
	Sistema autocontrollo aziendale	78%
	Gruppi a rischio	44%
	Vastità del mercato	44%
	Dato storici alimenti	56%
	Numero realtà produttive	57%
Sorveglianza, prevenzione e tutela nei luoghi di lavoro (n=7)	Numero occupati nel settore	71%
	Gravità danni	57%
	Frequenza danni	57%
	Prevedibilità danni	14%
	Complessità e grandezza struttura	50%
	Tipologia attività	38%
	Tipologia soggetti esposti	38%
Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati (n=8)	Ampiezza popolazione esposta	50%
	Pericolosità sostanze	25%
	Rischi impiantistici	25%
	Gravità degli eventi	38%
	Tipologia rischio connesso	50%
	Percezione del rischio da parte dell’opinione pubblica	13%
	Dati storici ambienti confinati	13%
	Complessità e grandezza struttura	100%
	Tipologia prodotto	90%
	Igiene della produzione	90%
Salute animale e igiene urbana veterinaria (n=10)	Sistema di autocontrollo	90%
	Costo socio economico ed impatto mediatico	40%
	Tipologia soggetti esposti	40%
	Ampiezza popolazione esposta	50%

CRITERI CATEGORIZZAZIONE RISCHIO		
CRITERIO	ELEMENTO VALUTABILE	
1. CARATTERISTICHE STABILIMENTO	EV1	Data di costruzione o ristrutturazione significativa
	EV2	Condizioni Generali
2. ENTITA' PRODUTTIVA	EV1	Dimensioni industria
	EV2	Dimensioni mercato
3. CARATTERISTICHE PRODOTTI	EV1	Categoria alimento
	EV2	Destinazione commerciale
4. IGIENE DELLE PRODUZIONI	EV1	Formazione igienico sanitaria addetti
	EV2	Collaborazione della Direzione
5. SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	EV1	Conformità formale procedure di autocontrollo
	EV2	Grado di applicazione e adeguatezza procedure
6. DATI STORICI	EV1	Irregolarità e non conformità pregresse
	EV2	Casistica reclami/segnalazioni

Valutato il rischio occorre definire la periodicità con cui le strutture/attività analizzate devono essere controllate/ricontrollate. I criteri illustrati nella presente sezione del manuale hanno carattere di indirizzo, e potranno essere modificati ed ulteriormente omogeneizzati, nelle more dei laboratori di confronto tra ASL sulla tematica, avviati dalla Regione Lombardia.

(b) Sistema informativo della Prevenzione

Le Circolari Regionali **32/SAN/2007** e **18/SAN/2008** per dare concreta attuazione alla programmazione, effettuazione e valutazione degli interventi di controllo nel campo della prevenzione medica e veterinaria, evidenziano l'importanza di implementare un sistema informativo complessivo e coordinato che contenga anagrafi (imprese, scuole, strutture sanitarie, strutture ricettive ecc.) e dati relativi alla attività di controllo ufficiale svolta dai servizi. La Regione Lombardia, al fine di ottimizzare il flusso informativo rendendolo uniforme e confrontabile, ha messo a regime un sistema informatizzato (**Sistema I.M.PreS@**) contenente l'anagrafica delle imprese iscritte alla Camera di Commercio e i dati Inail con funzionalità di estrazione; il sistema prevede inoltre l'inserimento delle attività di controllo svolte dalle ASL sulla base di un tracciato record che contiene un set minimo di informazioni quali (data, servizio che effettua il controllo, motivazione e oggetto del controllo, esiti favorevoli e sfavorevoli). Ovviamente oltre agli elementi minimi descrittivi dei controlli effettuati che si andranno a rendere visibili nel sistema informativo, resta fermo che ciascun Dipartimento/Servizio disporrà nei propri archivi di informazioni più specifiche sulle strutture/attività soggette a controllo.

Il Sistema I.M.PreS@) diventa quindi il modello di riferimento per la costituzione di una anagrafe regionale delle attività e per il caricamento dei dati relativi alla attività di controllo ufficiale in Regione Lombardia. Tale sistema informativo non ha finalità di tipo gestionale e pertanto non è finalizzato a sostituire software applicativi già in uso nelle ASL come ad esempio il **Software SIV** (sistema informatico per la gestione dell'attività relativa al controllo degli alimenti di origine animale; si tratta di un'applicazione WEB gestita dalla U.O.V. messa a disposizione per le ASL della Regione Lombardia); tali sistemi, ove presenti, dovranno comunque essere armonizzati, con il programma I.M.PreS@) assicurando l'inserimento, con modalità da concordare tra i gestori dei programmi, dei dati relativi al tracciato record in tale programma.

Il Sistema I.M.PreS@) rappresenta un archivio dinamico con aggiornamento sia delle attività economiche presenti sul territorio che dei controlli effettuati, nel quale potranno essere ritrovate e utilizzate informazioni sintetiche sulle strutture medesime e sulla attività di controllo svolta da più soggetti interni ed esterni alla ASL. Per gli aspetti di utilizzo del (Sistema I.M.PreS@) si rimanda agli specifici manuali d'uso.

Classificazione delle attività

La classificazione delle attività economiche per i paesi della Ue si basa sul codice ATECO. Ai fini del presente manuale, per poter disporre di un codice identificativo che classifichi in modo univoco le imprese del settore alimentare e per garantire omogeneità del dato, i riferimenti di classificazione previsti dai codici ATECO dovrebbero essere adottati dalla Autorità Competente Locale nella fase di registrazione delle industrie alimentari nei sistemi informativi, almeno fino al livello della classe (4 cifre). Eventuali ulteriori livelli di dettaglio potranno essere utilizzati, ove opportuno e applicabile, utilizzando i codici ATECO per categorie e sottocategorie o rifacendosi a revisioni di tali codici scaturite da gruppi di lavoro regionali).

Responsabilità ed Autorità

L'Alta Direzione deve assicurare che le Responsabilità e le Autorità siano definite e comunicate nell'ambito della Organizzazione. L'organigramma e i profili delle funzioni (funzionigramma) la struttura organizzativa, le responsabilità, le competenze e la specifica autorità di tutto il personale devono essere definite in armonia con le Linee Guida Regionali e i contenuti del Piano di Organizzazione Aziendale (P.O.A.) di ciascuna ASL.

Nella *job description* occorre che siano formalizzate in modo analitico le principali caratteristiche di una posizione organizzativa indicando in particolare, il nome della posizione, le sue finalità principali, le dimensioni, la posizione in organigramma, le principali relazioni con le altre posizioni organizzative, le principali mansioni.

Indipendenza, imparzialità, integrità e riservatezza

Ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004 le Autorità competenti devono impegnarsi a svolgere le proprie attività garantendo indipendenza ed imparzialità del personale che esegue controlli ufficiali e un livello elevato di trasparenza e riservatezza.

I principi di indipendenza, imparzialità, integrità e riservatezza vengono garantiti con l'adozione di un codice etico aziendale conforme al modello regionale con il rispetto della normativa vigente in tema di privacy.

Codice Etico

La Regione Lombardia, mutuando i principi contenuti nel Decreto Legislativo 8 giugno 2001, n. 231, ha definito, con D.G.R. 13.12.2006, n. VIII/3776 "Determinazioni in ordine alla gestione del servizio socio sanitario regionale per l'esercizio 2007", le Linee Guida per l'adozione del Codice Etico e dei modelli di organizzazione e controllo delle Aziende Sanitarie Locali e delle Aziende Ospedaliere.

Le Autorità competenti Locali devono adottare un modello di codice etico che definisca i valori e i principi ai quali deve uniformarsi il comportamento dei soggetti che in essa operano e che con essa interagiscono, impegnandosi altresì ad adottare comportamenti conformi ai principi e valori etici in esso contenuti.

In particolare occorre adottare un Modello Organizzativo, in cui vengono individuati e analizzati i processi aziendali più significativi di ciascun Dipartimento ed a rischio di non conformità rispetto ai valori e ai principi etici dell'Azienda. L'obiettivo è quello di prevenire i comportamenti individuati quali fattori di rischio rilevante rispetto a quanto previsto nel Codice Etico e di ridurre l'incidenza sulle attività aziendali.

Le Linee Guida regionali prevedono la messa in atto di apposite iniziative di informazione e formazione al fine di favorire la consapevolezza e la condivisione, da parte di tutti gli interlocutori, del senso, del significato e della rilevanza dei valori e dei principi enunciati nel Codice stesso.

Con particolare riferimento alle procedure di *Internal Auditing* le Aziende Sanitarie Locali sono tenute inoltre a mantenere e aggiornare il modello di organizzazione, gestione e controllo, mediante un sistema strutturato ed organico di procedure ed attività che assicurino il costante rispetto della normativa nazionale e regionale di riferimento.

Normativa Privacy

La legislazione sulla privacy in Italia è attualmente contenuta nella Costituzione (articoli 15 e 21), nel Codice penale (Capo III - Sezione IV) e - parzialmente - nel Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, intitolato Codice in materia di protezione dei dati personali e noto impropriamente anche come Testo unico sulla privacy. Il D. Lgs 196/2003 abroga la precedente legge 675/96, "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali", che era stata introdotta per rispettare gli Accordi di Schengen ed era entrata in vigore nel maggio 1997.

Con il tempo a tale norma si erano affiancate ulteriori diverse disposizioni, riguardanti singoli specifici aspetti del trattamento dei dati, che sono state riassunte nel Testo Unico vigente, entrato in vigore il 1° gennaio 2004. Sull'applicazione della normativa vigila l'Autorità Garante per la protezione dei dati personali, istituita dalla L. 675/1996 e confermata dal Testo Unico del 2003. Le finalità del D. Lgs 196/2003 consistono nel riconoscimento del diritto del singolo sui propri dati personali e, conseguentemente, nella disciplina delle diverse operazioni di gestione (tecnicamente "trattamento") dei dati, riguardanti la raccolta, l'elaborazione, il raffronto, la cancellazione, la modificazione, la comunicazione o la diffusione degli stessi. Il diritto assoluto di ciascuno sui propri dati è esplicitamente riconosciuto dall'art. 1 del testo unico, in cui si afferma: "Chiunque ha diritto alla protezione dei dati personali che lo riguardano".

Tale diritto appartiene alla categoria dei diritti della personalità. Il diritto sui propri dati è differente dal diritto alla riservatezza, in quanto non riguarda solamente informazioni inerenti la propria vita privata, ma si estende in generale a qualunque informazione relativa ad una persona, anche se non coperta da riserbo (sono dati personali ad esempio il nome o l'indirizzo della propria abitazione). Lo scopo della legge non è quello di impedire il trattamento dei dati, ma di evitare che questo avvenga contro la volontà dell'aveente diritto, ovvero secondo modalità pregiudizievoli.

Infatti il testo unico definisce i diritti degli interessati, la modalità di raccolta e i requisiti dei dati, gli obblighi di chi raccoglie, detiene o tratta dati personali e le responsabilità e sanzioni in caso di danni. Le Autorità competenti locali devono uniformarsi, mediante l'adozione di appositi regolamenti interni, a quanto prescritto dalla normativa vigente in tema di privacy. Si sottolinea come le Norme in tema di privacy debbano essere lette compatibilmente con gli obblighi normativi della attività di controllo ufficiale.

Sicurezza degli operatori

Il campo di applicazione è quello previsto in particolare dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81. Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. L'Autorità competente locale, attraverso il Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale, definisce i processi necessari a garantire che la sicurezza e gli aspetti riguardanti la salute siano sempre salvaguardati al massimo livello nell'esercizio delle attività lavorative e che la stessa avvenga nel modo più sicuro possibile.

Le disposizioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro si riferiscono a tutte le attività lavorative e devono essere applicate da tutto il personale.

Le disposizioni devono riguardare i seguenti aspetti:

- uso di attrezzature
- luoghi di lavoro e loro adeguatezza (monitoraggio)
- [N.B. per luogo di lavoro si intendono ambiti aziendali o extra aziendali in cui gli operatori svolgono con sistematicità la propria attività (es. macelli)]
- formazione/informazione degli addetti

La Direzione designa le nomine del personale incaricato, ne definisce i compiti e le responsabilità riguardo l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione nell'ambito della sicurezza antinfortunistica e nel rispetto della legislazione vigente in materia. Inoltre tutte le funzioni hanno il compito di provvedere, nell'ambito del settore in cui operano, all'attuazione delle disposizioni di sicurezza impartite dalla Direzione Generale e a garantire, per gli aspetti di specifica competenza, l'addestramento e la formazione del personale affinché lo stesso sia sensibilizzato ed addestrato ad operare sempre in condizioni di sicurezza totale. Le Direzioni di Dipartimento, sentiti i responsabili di Servizio e i Direttori di Distretto devono definire, d'intesa con il Responsabile del Servizio aziendale di prevenzione e protezione, i DPI (Dispositivi di Protezione individuale) necessari per l'espletamento della attività di prevenzione e controllo e formalizzare modalità di gestione (conservazione, utilizzo, verifica, sostituzione) dei dispositivi stessi.

Il Rischio lavorativo deve essere oggetto di adeguate coperture assicurative da parte dell'Azienda.

Comunicazioni interne ed esterne alla organizzazione

La Comunicazione interna

L'Autorità Competente Locale deve assicurare che siano stabiliti appropriati processi di comunicazione all'interno della Organizzazione e che sia data informazione in merito all'efficacia del sistema di gestione adottato dalla Organizzazione.

Le Direzioni dei Dipartimenti devono assicurare che le informazioni relative alla implementazione del presente Manuale siano comunicate e comprese dal personale di riferimento e devono garantire l'adozione di efficaci flussi informativi fra il **Dipartimento di Prevenzione Veterinario** ed il **Dipartimento di Prevenzione Medico**.

La comunicazione interna dovrebbe prevedere:

- a) un sistema di comunicazione gerarchico (verticale);
- b) un sistema di comunicazione di informazioni/istruzioni (orizzontale);
- c) un sistema di verifica di efficacia della comunicazione (sistema di feedback);

In linea generale l'organizzazione può utilizzare 3 tipi di comunicazione interna:

1. Comunicazione documentale scritta

2. Scambi di informazioni istituzionalizzati (es. riunioni, gruppi di miglioramento)
3. Altri tipi di comunicazione (bacheche, newsletter, ecc)

La Comunicazione esterna

La comunicazione con il cittadino in ambito sanitario esercita un ruolo strategico per l'attuazione di "politiche per la salute", diventa strumento educativo per la promozione di corretti stili di vita e si traduce nella elaborazione e formalizzazione di un "Piano di Comunicazione Aziendale" che, con il coinvolgimento di tutte le parti interessate, deve definire linee di indirizzo della attività di comunicazione individuandone contenuti, strumenti, risorse e destinatari. Per quanto attiene la comunicazione e l'informazione sulla attività di controllo ufficiale l'autorità competente locale deve garantire, le seguenti comunicazioni alla popolazione e ai portatori di interesse presenti sul territorio della ASL:

LA COMUNICAZIONE CON L'ESTERNO			
CONTENUTI	DESTINATARI	MODALITA'	NOTE
Piano integrato di Prevenzione e controllo	Regione, Enti Locali, Associazioni datoriali e dei lavoratori, Associazioni consumatori, OSA, Popolazione	Sito WEB Aziendale Altro (Es. presentazione a incontri con Stakeholder chiave o istituzionali, trasmissione documento)	Redatto in conformità con indicazioni alla sezione 5 del Manuale e con Linee di indirizzo regionali
Report su attività di Prevenzione	Regione, Enti Locali, Associazioni datoriali e dei lavoratori, Associazioni consumatori, OSA, Popolazione	Sito WEB Aziendale Altro (Es. presentazione a incontri con Stakeholder chiave o istituzionali, trasmissione documento)	Focus su risultati raggiunti anche in chiave di guadagno di salute atteso Chiarezza ed ampia fruibilità del testo per Stakeholder esterni privilegiando la parte grafica rispetto a quella descrittiva
Interfaccia continua con Stakeholder esterni	Popolazione, OSA, Associazioni	Sito WEB, Sportelli informativi, Ecc.	

Coordinamento ed interfaccia della Autorità competente con altre Autorità Competenti e/o Organismi

Con riferimento al Regolamento (CE) 882/2004 le Autorità competenti devono assicurare, qualora la competenza ad eseguire controlli ufficiali sia stata delegata a livello regionale o locale, che sia garantito un efficace ed efficiente coordinamento ed interfaccia tra il livello centrale e il livello generale o locale. Tale interfaccia o coordinamento deve essere previsto, ove applicabile, anche nei confronti di altri Organismi coinvolti, direttamente o indirettamente, nella attività di competenza della Autorità competente locale.

La gestione di tali relazioni esterne deve avvenire, ove esistenti, nel rispetto di modalità definite (regole definite dalla Regione o protocolli d'intesa tra le parti) e comunque essere attivata in armonia con le regole di comunicazione aziendali con il coordinamento della Direzione Sanitaria aziendale e della Direzione di Dipartimento.

Riesame della Direzione

Il Riesame della Direzione viene condotto a livello di Direzione di Dipartimento e si deve svolgere, ad intervalli prestabiliti (di norma una volta/anno) in una fase precedente al Riesame della Direzione aziendale di cui costituisce elemento di ingresso. Nel corso di questa attività il Direttore del Dipartimento e i Responsabili di Struttura complessa, avvalendosi ove presente della figura del Referente per la qualità di Dipartimento, analizzano l'andamento dei processi e delle prestazioni erogate sulla base delle informazioni a disposizione e, sulla scorta della analisi effettuata, definiscono le azioni di miglioramento. Le risultanze del riesame devono essere verbalizzate e le relative registrazioni conservate.

Gli elementi in ingresso per il riesame devono comprendere informazioni riguardanti:

- risultati degli audit interni e/o esterni effettuati sulle diverse aree/processi;
- informazioni di ritorno da parte del cliente (inclusi i suoi reclami) e della altre parti interessate (Enti, Organi di Polizia Giudiziaria, Associazioni di categoria, ecc.);
- prestazioni dei processi e conformità dei prodotti/servizi ai requisiti con relativi indicatori e analisi del raggiungimento degli obiettivi assegnati ;
- stato delle azioni correttive e preventive intraprese a seguito del rilievo di non conformità reali o potenziali riscontrate a seguito della erogazione del servizio;
- azioni di miglioramento derivanti da precedenti riesami;
- modifiche che potrebbero avere effetti sul sistema di gestione per la qualità;
- esigenze di formazione/addestramento degli operatori e analisi della attività formativa svolta nel corso dell'anno

Gli elementi in uscita del riesame da parte della direzione devono riportare decisioni ed azioni finalizzate:

- a) al miglioramento dell'efficacia del sistema di gestione e dei suoi processi,
- b) al miglioramento dei prodotti in relazione ai requisiti dei clienti,
- c) ai bisogni di risorse.

GESTIONE DELLE RISORSE

Introduzione

L'Autorità competente locale deve determinare e fornire le risorse necessarie per:

- Attuare e mantenere il sistema di gestione e migliorarne in continuo l'efficacia;
- Accrescere la soddisfazione del cliente (interno ed esterno) e di tutte le parti interessate, mediante il rispetto dei requisiti del cliente stesso e dei requisiti cogenti applicabili

Gestione delle risorse

Messa a disposizione delle risorse

L'Alta Direzione della Autorità competente locale deve determinare e fornire le risorse umane e strutturali necessarie per assicurare l'operatività delle Strutture della ASL che operano nel campo della igiene e sicurezza alimentare essendo la loro capacità di rispondere con tempestività ed efficacia alle richieste ed esigenze del cliente e delle altre parti interessate legata alla adeguatezza e alla capacità di risorse umane e infrastrutturali a disposizione. La definizione delle risorse deve essere effettuata, in sede di negoziazione di budget, e deve tener conto in considerazione degli obiettivi per la qualità prefissati .

Incarichi al personale

L'Autorità competente locale assegna incarichi al personale secondo procedure conformi a quanto previsto dalla normativa e dai contratti vigenti per le aree della Dirigenza medica e veterinaria e del comparto. L'Organizzazione deve stabilire il grado di istruzione, i livelli di esperienza di lavoro, di formazione e addestramento per lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale; nella successiva tabella sono riportati, a titolo esemplificativo, i livelli ritenuti appropriati per svolgere attività di ispezione ed audit:

REQUISITI MINIMI PER ATTIVITA' DI ISPEZIONE E DI AUDIT		
PARAMETRO	ISPEZIONE	AUDIT
ISTRUZIONE	Requisiti di accesso previsti dalla Normativa vigente	Requisiti di accesso previsti dalla Normativa vigente
ESPERIENZA DI LAVORO	Consolidata esperienza di lavoro nel settore di attività	Consolidata esperienza di lavoro nel settore di attività
FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	Aggiornamento professionale continuo su tematiche afferenti l'attività di controllo ufficiale	Aggiornamento professionale continuo su tematiche afferenti l'attività di controllo ufficiale Evidenza di attività di formazione su Norma di riferimento (UNI EN ISO 19011 : 2003)
ESPERIENZA SUL CAMPO	Evidenza di attività di Ispezione svolta in modo continuativo	Evidenza di attività di Audit svolta in modo continuativo
<p>N.B La Responsabilità dei Team di Ispezione e di Audit dovrebbe essere affidata a personale in possesso dei requisiti di base descritti nella tabella e che abbia sviluppato conoscenze e competenze aggiuntive sulla base di attività di Formazione/Addestramento e di esperienza sul campo nel ruolo specifico</p>		

Competenza , Formazione ,Addestramento,Consapevolezza

Il personale della Autorità competente locale deve essere competente sulla base di istruzione, formazione – addestramento, abilità ed esperienza. La conformità ai requisiti può essere influenzata direttamente o indirettamente da personale che svolge qualsiasi attività nell'ambito dei Servizi.

In particolare l'Organizzazione deve:

- determinare la competenza necessaria per il personale che svolge attività che influenzano la conformità ai requisiti del prodotto/servizio con particolare riferimento al personale sanitario utilizzato nelle attività di controllo ufficiale;
- fornire formazione – addestramento o intraprendere altre azioni per acquisire la necessaria competenza;
- valutare l'efficacia delle azioni intraprese;
- assicurare che il proprio personale sia consapevole della rilevanza e dell'importanza delle sue attività e di come esse contribuiscano a conseguire gli obiettivi;
- mantenere appropriate registrazioni dell'istruzione, della formazione – addestramento, delle abilità e dell'esperienza del personale;

Formazione e Addestramento

La Regione Lombardia con Deliberazione N°VII/18756/2004: "Linee di indirizzo per l'attivazione del Sistema ECM (Educazione Continua in Medicina) in Lombardia" ha avviato, sulla base della normativa nazionale vigente (D.lgs. n.229/1999) un sistema lombardo di Educazione Continua in Medicina e Sviluppo Professionale Continuo (ECM/CPD) che si fonda sulla previsione normativa della l.r. 31/97, la quale, all'art 13 bis, dispone espressamente "...l'attivazione del programma ECM in Lombardia, che rappresenta l'avvio di un processo di sviluppo professionale continuo, costituisce per ogni professionista del sistema socio-sanitario lombardo una necessità la cui soddisfazione volontaria è incentivata dal sistema stesso".

Il modello regionale si raccorda con l'impianto nazionale, differenziandosi da esso e superandone criticità e limiti; in particolare il modello tende a:

- Semplificare il sistema in un'ottica di valorizzazione e non di sanzione dei professionisti;
- Valorizzare il più possibile ai fini formativi le esperienze lavorative e l'ambito professionale in cui si esercita la professione;
- Avviare gradualmente in processo di valutazione delle ricadute della formazione sulle performance professionali e configurare nel tempo un sistema volontario di accreditamento professionale;
- Valorizzare il modello di "rete formativa" quale espressione sia di una formazione interdisciplinare, sia di un collegamento operativo fra strutture della medesima istituzione e/o fra strutture di istituzioni diverse per condivisione di finalità da perseguire o per il miglioramento dei servizi da erogare.

Nel sistema Regionale le ASL hanno il ruolo prioritario di trovare un accordo tra la capitalizzazione dei crediti formativi degli operatori e le proprie esigenze organizzative e quindi sostenere la domanda di formazione dei professionisti mediante la definizione di piani formativi annuali, derivanti da una analisi dei bisogni formativi e allineati con gli obiettivi formativi di carattere regionale.

Per formazione e addestramento si intendono tutte quelle attività di istruzione e aggiornamento teorico/pratico volte a conferire al Personale maggiore professionalità, intesa come:

- bagaglio di conoscenze specifiche per lo svolgimento delle proprie mansioni;
- sensibilizzazione alla Qualità, con particolare riferimento alle attività procedurali del sistema ed al proprio ruolo nel SGQ;
- aggiornamento su normative interne e cogenti,
- affinamento delle abilità comportamentali (comunicazione, lavoro di gruppo) e della comprensione dei cambiamenti culturali ed organizzativi imposti dall'Utenza e dagli Organismi di Riferimento

Sono definite tre specifiche tipologie di formazione :

1. **Formazione individuale:** l'operatore sanitario individua e partecipa, su scelta individuale, ad attività di formazione rivolta alla propria crescita professionale; tale formazione si può realizzare mediante: partecipazione a congressi, partecipazione a corsi residenziali, attività scientifica, attività didattica, autoformazione.
2. **Formazione interna all'Azienda:** attraverso la quale l'operatore sanitario partecipa ad attività programmate dall'Azienda o a progetti interaziendali che coniughino obiettivi di crescita professionale del singolo con obiettivi di interesse aziendale ed inerenti anche aspetti di programmazione sanitaria regionale e/o di piano sanitario nazionale. Tale formazione si articola in: partecipazione a congressi, partecipazione a corsi residenziali, attività di formazione sul campo (audit clinico, gruppi di miglioramento, attività di addestramento, attività di ricerca, partecipazione a commissioni/comitati).
3. **Formazione esterna:** attraverso la quale l'operatore sanitario partecipa ad attività formative realizzate con obiettivi di carattere istituzionale: partecipazione a congressi, partecipazione a corsi residenziali, partecipazione a commissioni/gruppi di lavoro, partecipazione ad attività di progetto, partecipazione a corsi lunghi di formazione residenziale, attività di formazione manageriale certificata.

Le regole per la gestione del processo formativo da parte della Autorità competente, dovranno essere esplicitate in una procedura/istruzione operativa documentata aziendale. Quando necessario, devono essere effettuate attività di affiancamento del nuovo personale (o di quello destinato ad altra mansione), per testare o accrescere le relative specifiche competenze, attraverso "training on the job" al fine di colmare eventuali mancanze riscontrate a fronte delle suddette caratteristiche e requisiti.

Nella progettazione formativa, l'**analisi dei fabbisogni** rappresenta un momento fondamentale per la realizzazione di interventi efficaci. Nella realizzazione di tale analisi occorre considerare i bisogni di formazione sia dell'Organizzazione che degli individui che in essa operano, poiché l'attività di formazione nasce e si sviluppa all'interno di un contesto organizzativo che comprende entrambi; occorre quindi integrare i due livelli di bisogno e definire azioni coerenti con gli interessi di entrambe le sfere.

L'Autorità competente locale, attraverso i Servizi Aziendali deputati, deve fornire evidenza e conservare registrazioni della rilevazione delle analisi dei bisogni effettuata ai fini della progettazione e dello sviluppo del piano formativo aziendale; tale rilevazione potrà essere effettuata con l'utilizzo dei seguenti

strumenti di analisi: osservazione diretta, intervista individuale o di gruppo, somministrazione di questionari. Sulla base delle risultanze di tale analisi l'Autorità competente locale dovrà predisporre piani di formazione annuali rivolti al personale aziendale e garantirne la concreta attuazione. Le Direzioni dei Servizi deputati al controllo ufficiale devono assicurare che il personale sia formato/addestrato, sia per gli aspetti tecnici, sia per gli aspetti amministrativi del lavoro in cui esso è coinvolto mediante la definizione di programmi di formazione su base annuale.

Altra fase di particolare rilevanza è rappresentata dalla **valutazione di efficacia** degli eventi erogati che ha lo scopo di individuare i cambiamenti avvenuti nelle competenze e nelle performance dei partecipanti a seguito dell'intervento formativo, in modo da garantire coerenza tra piani di formazione e piani strategici e rispondenza tra obiettivi e prestazioni.

Occorre fornire evidenza e conservare registrazioni di tale valutazione che potrà essere sviluppata con strumenti di rilevazione (questionari, tabelle di ricaduta, interviste, focus group, Follow up) armonizzati con i modelli metodologici di riferimento (es. il Modello di Kirkpatrick)

Apparecchiature e Infrastrutture

L'Alta Direzione, secondo le necessità manifestate dai Dipartimenti e dalle USC/USS, deve definire, in sede di messa a disposizione delle risorse come output del Riesame della Direzione (definizione dei budget), gli investimenti per le apparecchiature e infrastrutture necessarie per l'erogazione dei propri processi; l'Organizzazione deve definire in apposite *procedure documentate* le modalità e le responsabilità per la gestione e manutenzione delle stesse per garantire la conformità ai requisiti specificati e l'efficienza dei processi stessi.

Di particolare rilevanza è la Gestione (identificazione, classificazione, manutenzione) di tutte le apparecchiature/infrastrutture che hanno diretta influenza sulla qualità del prodotto e servizio finale per assicurare il mantenimento nel tempo della capacità dei processi di riparazione e manutenzione evitando sospensioni non programmate o disservizi. Il mantenimento in buona efficienza delle infrastrutture deve inoltre tener conto delle problematiche legate alla sicurezza sul lavoro e alle prescrizioni del costruttore delle attrezzature.

Ambienti di lavoro

L'ambiente di lavoro è rappresentato dall'ambiente nel quale vengono svolte tutte le attività che nel loro complesso costituiscono i processi di produzione ed erogazione di servizi e di fatto si riferisce a fattori fisici, ambientali e altri fattori (quali rumore, temperatura, umidità, illuminazione o condizioni atmosferiche). L'Alta Direzione deve determinare e gestire l'ambiente di lavoro necessario per conseguire la conformità ai requisiti del prodotto/servizio e deve mettere a disposizione tutte le risorse necessarie per implementare le attività che permettano di rispettare quanto prescritto in tema di prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro.

Risorse Finanziarie

Il Controllo di Gestione rappresenta lo strumento per allocare, utilizzare, ottimizzare le risorse disponibili per il raggiungimento degli obiettivi aziendali, al fine di implementare un sistema che assicuri efficacia ed efficienza.

I presupposti normativi di istituzione del controllo di gestione sono di seguito richiamati: D.lgs n. 502/1992, Legge Regionale n. 31/1997, Legge 405/2001, D.G.R. n. 7780/2002: "Linee guida sul controllo di gestione della Aziende Sanitarie in Regione Lombardia".

Il modello adottato in Regione Lombardia prevede l'implementazione del sistema di controllo di gestione e lo sviluppo di un processo di responsabilizzazione attraverso: il controllo dei costi diretti, il controllo dei costi e dei ricavi indiretti, il controllo dei volumi di attività, la valorizzazione dei volumi di attività, il controllo dei costi per attività, la rilevazione per centro/progetto dei ricavi, l'imputazione dei contributi (quota capitolata), la rilevazione di indicatori per centro, il sistema di reporting.

Il Concetto di "centro" nell'ambito delle Aziende Sanitarie assume significati diversi a seconda del termine specifico a cui si collega:

- centri di responsabilità: è l'insieme dei centri per i quali è possibile identificare un responsabile formale previsto contrattualmente o da specifici incarichi della Direzione; il significato di responsabilità assume un significato più giuridico che economico patrimoniale,
- centri di costo: sono centri in cui vengono rilevati i costi dei fattori produttivi;

L'autorità competente, in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge regionale n.31/1997, art. 13, deve definire e monitorare indicatori di qualità che consentano di integrare il sistema di controllo economico con un sistema di controllo qualitativo. Gli indicatori di qualità comprendono: indicatori di struttura, che misurano la qualità strutturale e organizzativa; indicatori di processo; indicatori di attività e risultato, che misurano la qualità del prodotto/servizio; indicatori di customer satisfaction; indicatori di esito, che misurano la qualità di outcome.

Si rimanda al Decreto Legislativo 194/2008 e alle indicazioni operative fornite dalla Regione Lombardia con specifiche note per quanto attiene le modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali, disciplinati al titolo II del regolamento (CE) 882/2004, eseguiti dalle Autorità Competenti per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

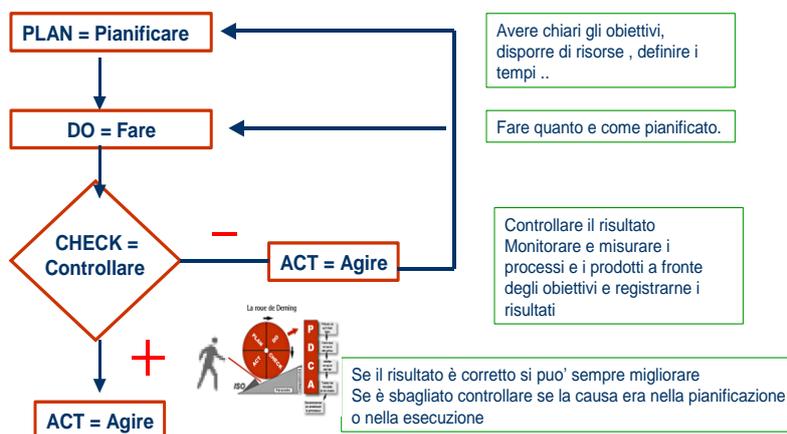
PROCESSI

Introduzione

Il buon funzionamento di una Organizzazione si basa sulla precisa identificazione ed efficace gestione di una molteplicità di processi interconnessi dove, spesso, gli elementi in uscita da un processo costituiscono elementi di ingresso per il processo successivo. "L'approccio per processi", ossia la capacità di gestire le attività tramite l'individuazione, comprensione e controllo di un insieme di processi fra loro correlati e finalizzati al conseguimento di un determinato obiettivo (soddisfazione dei requisiti) in modo sistematico ed organico, consente di esercitare un controllo globale, attivo, reattivo e pro attivo sul funzionamento dei processi stessi con conseguente miglioramento dell'efficienza ed efficacia della Organizzazione stessa e benefici per tutte le parti interessate e rappresenta il modello di riferimento per i Servizi della Autorità Competente locale.

A tutti i processi deve essere applicata la metodologia PDCA (Plan, Do, Check, Act) che viene sinteticamente richiamata nella figura seguente:

I PROCESSI E IL MODELLO PDCA



Il presente Manuale è stato strutturato in armonia con questa logica di gestione del sistema qualità e descrive processi "primari" e "supporto".

Processi

I processi descritti nel presente Manuale si distinguono, in due categorie:

PROCESSI PRIMARI	Processi direttamente connessi alla realizzazione del prodotto/servizio che hanno un impatto diretto e determinante sulla capacità di soddisfacimento dei requisiti del cliente
PROCESSI SECONDARI	Processi direttamente o indirettamente collegati con la qualità del prodotto/servizio, ma non essenziali ai fini della produzione/erogazione

Descrizione dei processi e loro interazione

I "processi primari" sono stati individuati con riferimento allo sviluppo logico delle attività di controllo ufficiale svolte dalla Autorità Competente Locale nel campo della sicurezza alimentare e si identificano con processi a carattere "verticale" che risultano assolutamente essenziali in quanto direttamente connessi con l'erogazione del servizio e che presuppongono anche l'esistenza di altri processi a carattere "orizzontale", i quali non sono di per sé indispensabili per l'erogazione del servizio, ma sono necessari come "supporto" ai suddetti processi essenziali (e senza i quali non potrebbe essere conseguita la qualità del prodotto/servizio). Nella successiva tabella vengono sinteticamente elencati i principali processi primari e

secondari con richiamo alle sezioni della norma UNI EN ISO 9001 e del presente Manuale in cui gli stessi sono trattati.

PROCESSI PRIMARI	ISO 9001	MANUALE
Pianificazione realizzazione prodotto	Par. 7.1	Sez. 5 , 7
Processi relativi al cliente	Par. 7.2	Sez. 5 , 7 , 10
Progettazione e Sviluppo	Par. 7.3	Sez. 5 , 7
Approvvigionamento (con esclusione valutazione fornitori e verifica prodotti approvvigionati)	Par. 7.4	Sez. 6
Produzione ed erogazione servizi	Par. 7.5	Sez. 7 , 8 , 9

PROCESSI DI SUPPORTO	ISO 9001	MANUALE
Tenuta sotto controllo documenti	Par. 4.2.3	Sez.. 4.2.3
Tenuta sotto controllo registrazioni	Par. 4.2.4	Sez.. 4.2.4
Comunicazione interna	Par. 5.5.3	Sez.. 5.7
Riesame della Direzione	Par. 5.6	Sez.. 5.9
Messa a disposizione delle risorse	Par. 6.1	Sez.. 6.2.1
Gestione risorse umane	Par. 6.2	Sez.. 6
Gestione infrastrutture	Par. 6.3	Sez.. 6.2.4
Tenuta sotto controllo apparecchiature di misurazione	Par. 7.6	Sez.. 10.2.3
Soddisfazione del cliente	Par. 8.2.1	Par. 10.2.1
Verifiche ispettive interne	Par. 8.2.2	Par. 10.2.2
Monitoraggio e Misurazione processi e prodotti	Par. 8.2.3 e 8.2.4	Par. 10.2.4
Tenuta sotto controllo prodotti non conformi	Par. 8.3	Par. 10.2.5
Miglioramento	Par. 8.5	Par. 10.2.7

I processi di supporto sono descritti nelle rispettive sezioni del manuale; si elencano di seguito le procedure di sistema previste per la gestione dei processi primari

PROCEDURE DI SISTEMA		
PROCEDURE DI SISTEMA Art. 10 , Comma1 REG (CE) N. 882 : 2004	CORRELAZIONI CON REG. (CE) N. 882 : 2004	RISULTATI ATTESI
AUDIT	Art. 10 , comma 2 ,lettera a	Valutazione in termini di efficacia
ISPEZIONE	Art. 10 , comma 2 ,lettera b	Valutazione in termini di conformità
CAMPIONAMENTO E ANALISI	Art. 11	Acquisizione di prove oggettive
CERTIFICAZIONI UFFICIALI	Art. 10 , comma 2 ,lettera i	Conformità a norme di settore

Pianificazione dei processi

L'attività di pianificazione dei processi operativi viene effettuata sulla base della Mission aziendale per offrire ai propri utenti, un livello di qualità sempre maggiore capace di soddisfare non solo i requisiti cogenti, ma anche le aspettative latenti del cliente stesso e delle altre parti interessate. Tale pianificazione deve comprendere la definizione di:

- a) obiettivi per la qualità e i requisiti relativi al prodotto/servizio;
- b) processi di realizzazione, documenti di riferimento e risorse specifiche per il prodotto/servizio che si intende realizzare;
- c) richieste attività di verifica, validazione, monitoraggio, misurazione e prova specifiche per il prodotto/servizio e i relativi criteri di accettazione;
- d) registrazioni necessarie a fornire evidenza che i processi di realizzazione e il prodotto/servizio risultate soddisfino i requisiti .

Nella pianificazione dei processi operativi occorre riferirsi ai **LEA** vigenti (Livelli Essenziali di Assistenza) che rappresentano l'insieme delle prestazioni che vengono garantite dal Servizio sanitario nazionale, a titolo gratuito o con partecipazione alla spesa, perché presentano evidenze scientifiche di un significativo beneficio in termini di salute, individuale o collettiva, a fronte delle risorse impiegate. Pertanto, sono escluse dai Lea le prestazioni, i servizi e le attività che non rispondono a necessità assistenziali, le prestazioni di efficacia non dimostrabile o che sono utilizzate in modo inappropriato rispetto alle condizioni cliniche dei pazienti e le prestazioni che, a parità di beneficio per i pazienti, comportano un impiego di risorse superiore ad altre (sono più costose di altre).

Validazione dei processi

Le attività della Autorità competente locale sono normate da specifici dettati amministrativi e linee guida e, in quanto tali, non necessitano di validazione. Eventuali integrazioni migliorative e modalità di esecuzione in grado di aggiungere risultati significativi, possono essere oggetto di validazione, nel caso da esse originino output che non possano essere verificati da successive attività di monitoraggio o misurazione. Per validare tali processi occorre:

- a) definire i criteri per analizzare e approvare i processi;
- b) definire i criteri per approvare le apparecchiature necessarie e per qualificare il personale;
- c) stabilire quali metodi e procedure occorrono per descrivere correttamente le attività;
- d) definire i requisiti necessari per le registrazioni;
- e) stabilire i criteri di rivalutazione dei processi (se questi processi subiranno dei cambiamenti andranno validati nuovamente).

NON CONFORMITA' , SANZIONI , RICORSI , RECLAMI E CONTENZIOSI

Introduzione

I criteri generali per la descrizione e gestione delle non conformità rilevate in occasione della attività di controllo ufficiale sono definiti dal:

- Decreto Direzione Generale Sanità n. 719 del 01.02.2007: "Approvazione delle procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante ispezione in applicazione al Regolamento (CE) 882/2004" .
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 10981 del 05.10.2006: "Approvazione delle procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante audit".
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 10127 del 18.09.2007: "Documentazione delle Non conformità rilevate in corso di controllo ufficiale mediate ispezione e audit e della verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare".

Per **Non Conformità** si intende il mancato soddisfacimento di un requisito applicabile; le fonti dei requisiti sono sostanzialmente rappresentate da:

1. Regolamenti e Leggi (aspetti cogenti Comunitari, Nazionali, Regionali);
2. Sistema documentato della organizzazione stessa (procedure di autocontrollo, istruzioni operative, ecc)
3. Altre Fonti (Linee guida, Best Practice: GMP , GHP. ecc.)

Le Non Conformità possono interessare:

- La gestione dei **Prerequisiti** e cioè condizioni di base a attività che sono necessarie per mantenere un ambiente igienico adeguato nell'ambito della filiera alimentare (es. formazione personale, lotta agli infestanti, sanificazione, gestione forniture, conservazione prodotti, gestione rifiuti, igiene personale, manutenzione fabbricati, impianti, attrezzature, qualità acqua, confezionamento, ecc);
- La gestione del **Processo Produttivo** con particolare riferimento alla corretta attuazione, ove applicabile, dei principi del Sistema HACCP nelle procedure aziendali di Autocontrollo (art 5 Regolamento (CE) n. 852/2004: "Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo")
- Il **Prodotto** finito

Le Non conformità devono essere sempre analizzate in un ottica di sistema e occorre valutare il loro impatto sul sistema sulla base delle seguenti caratteristiche: estensione (numero dei processi coinvolti), sistematicità (numero di volte in cui l'evento è accaduto), intensità (incidenza della non conformità sul sistema di gestione), criticità (importanza del processo in cui si manifesta la non conformità), influenza (impatto negativo della non conformità sul prodotto finale).

Gestione Non conformità

Per la gestione delle non conformità evidenziate occorre attenersi alle indicazioni contenute nel Decreto Direzione Generale Sanità n. 10127 del 18.09.2007: "Documentazione delle non conformità rilevate in corso di controllo ufficiale mediate ispezione e audit e della verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare" e alle: "Linee Guida Regionali su attività di controllo, vigilanza ed ispezione negli ambienti di vita e di lavoro" anno 2009. In particolare sarà necessario:

- 1) predisporre **procedure/istruzioni operative** per garantire corrette modalità di gestione degli atti al fine di assicurare efficacia e trasparenza dei controlli ufficiali;
- 2) utilizzare i **verbali di ispezione** strutturati in armonia con le indicazioni del Decreto DDG Sanità n. 719/2007, par. VIII "relazione finale"; ove ritenuto di utilità, redigere una scheda di non conformità

strutturata in armonia con il modello di cui all'allegato B del Decreto DDG Sanità n. 10127/2007 al fine di meglio documentare i rilevati già contenuti nel verbale di ispezione; copia del verbale di ispezione e della *scheda di non conformità*, eventualmente utilizzata, dovranno essere consegnati all'OSA (Operatore Settore Alimentare) anche al fine di permettere all'operatore stesso di meglio comprendere tipo, natura, localizzazione ed estensione della Non Conformità rilevata.

In una prospettiva di trasparenza ed allo scopo anche di tutela degli operatori della ASL, i contenuti di tutti i verbali d'ispezione in uso nelle ASL devono essere conformi al combinato disposto degli artt. 126 e 180 del C.P.C. e artt. 136 e 481 del C.P.P.; in particolare nel testo dovrebbero essere almeno esplicitati:

- l'individuazione degli operatori incaricati dell'ispezione e di tutte le persone presenti;
- i tempi, ovvero la data e l'ora d'inizio e fine della visita;
- gli obiettivi ed il campo di azione dell'intervento;
- le azioni ed attività intraprese, gli elementi verificati, le evidenze raccolte ed i risultati delle rilevazioni;
- l'indicazione, ove immediatamente accertate, delle difformità riscontrate, dei riferimenti giuridici relativi, delle violazioni contestate, delle eventuali prescrizioni imposte da parte dell'ispettore con l'indicazione dei termini di realizzazione.
- Eventuali dichiarazioni del rappresentante dell'impresa alimentare

3) utilizzare, in caso di audit, **rapporti di audit** conformi al modello di cui all'allegato B del Decreto della Direzione Generale Sanità n. 10981/2006; il rapporto dovrebbe contenere almeno i seguenti elementi:

- a) data, obiettivo e campo dell'audit;
 - b) industria alimentare oggetto di audit e suoi rappresentanti partecipanti all'audit con relative qualifiche ;
 - c) Organizzazione responsabile della conduzione dell'audit e componenti del gruppo di audit;
 - d) criteri dell'audit;
 - e) modalità di conduzione dell'audit;
 - f) reparti, linee produttive, attività, documentazione, registrazioni esaminati;
 - g) risultanze;
 - h) conclusioni;
 - i) tempi fissati per la risoluzione di eventuali non conformità rilevate e indicazione del responsabile della verifica della avvenuta adozione delle azioni correttive;
- 4) J) eventuali raccomandazioni;
- j) firme componenti gruppo di audit;
 - k) dichiarazione attestante che le conclusioni dell'audit sono da mettere in relazione esclusiva a quanto effettivamente esaminato

Il rapporto finale dovrà essere trasmesso al Responsabile della Gestione del Programma di Audit che provvederà a trasmetterlo all'impresa alimentare oggetto dell'audit

Nel caso le conclusioni dell'**Audit** evidenzino delle non conformità, il responsabile del programma di audit chiede all'OSA di porre rimedio alla situazione entro un lasso di tempo definito. Con successivo controllo ufficiale (audit di controllo) dovrà essere verificata l'attuazione nei tempi previsti, delle prescrizioni da parte dell'OSA e valutata la rimozione della non conformità e/o l'efficacia (garanzia che il processo sia di nuovo sotto controllo) delle azioni correttive messe in atto.

Per la registrazione di tale verifica dovrebbe essere utilizzato un modello conforme alla scheda di verifica delle Non Conformità contenuta nell'allegato al Decreto DDG Sanità n. 10127/2007. Qualora, a seguito di un ricontrollo ufficiale (audit di verifica), le azioni correttive previste non siano state messe in atto, l'Autorità competente prenderà le opportune misure a tutela della sicurezza ed integrità degli alimenti. Nell'eventualità evidenze raccolte in fase di audit siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti amministrativi o giudiziari (violazioni norme di legge) è necessaria l'immediata contestazione all'operatore del settore alimentare e la redazione di appositi atti distinti dal rapporto di audit

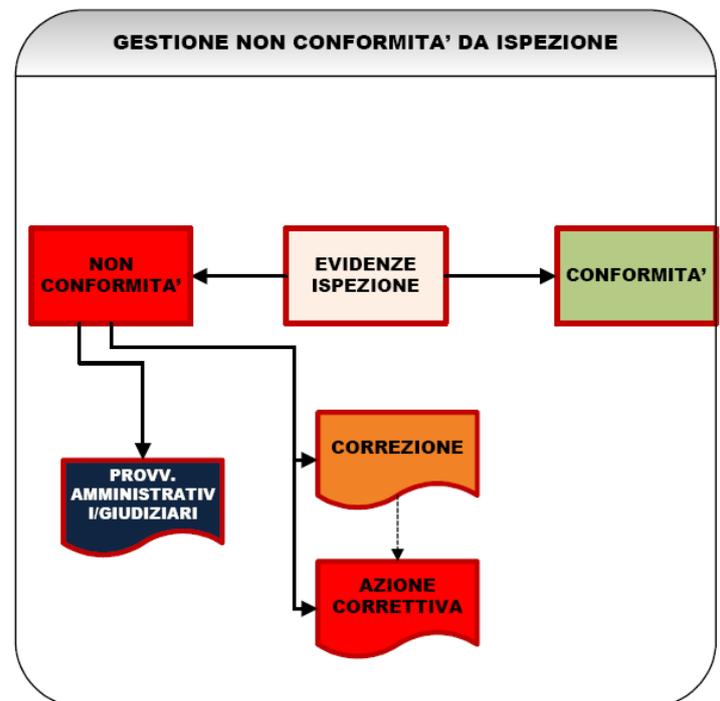
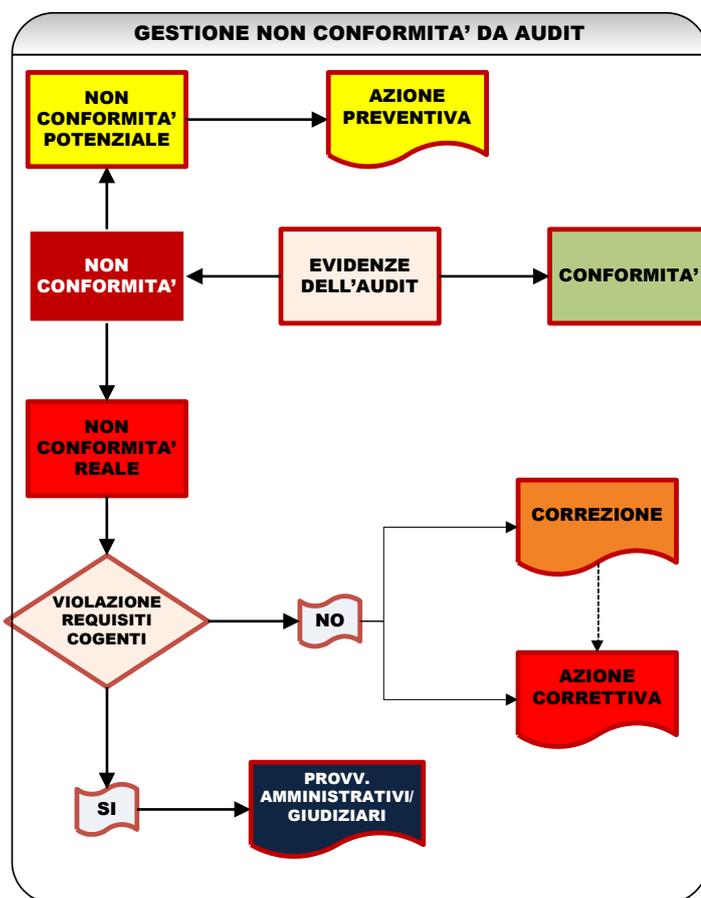
Nel caso in occasione della attività di audit si rilevino situazioni che, pur in assenza di evidenza di una non conformità, siano significative di una situazione di possibile evoluzione in una non conformità (es. non conformità potenziali rilevate dalla analisi degli indicatori di processo) potrà essere emessa, da parte della Autorità Competente Locale una *Raccomandazione* finalizzata all'avvio di Azioni preventive. La racco-

mandazione dovrà essere oggetto di verifica nel corso della successiva visita ispettiva e, in caso di mancato adempimento, potrà essere valutata l'opportunità di emettere specifica prescrizione con definizione di tempi di adeguamento.

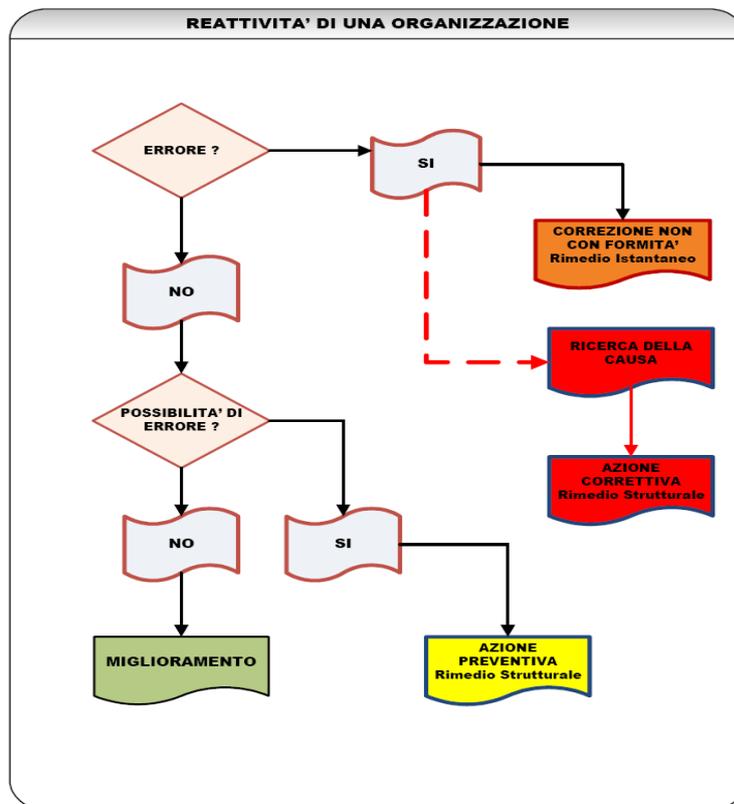
In caso di **Ispezione** il rilievo di una carenza scaturisce dal confronto di quanto osservato con i requisiti/prescrizioni stabiliti in materia dai regolamenti sull'igiene dei prodotti alimentari e da ogni pertinente normativa in materia di sicurezza e integrità degli alimenti, protezione dei consumatori, protezione del benessere e della salute degli animali. Se sussistono tali evidenze occorre adottare i necessari provvedimenti amministrativi/giudiziari (prescrizioni, sanzioni, notizie di reato).

A prescindere dai provvedimenti adottati da parte della Autorità di controllo, quando l'ispezione porti a rilevare delle carenze, queste devono essere immediatamente riportate all'operatore del settore alimentare, insieme alla richiesta di porre rimedio alla situazione entro un termine stabilito, trascorso il quale l'organismo preposto al controllo ufficiale deve verificare il rispetto delle prescrizioni impartite.

Le fasi del processo di gestione di una Non Conformità in occasione di attività di Audit e Ispezione sono sinteticamente richiamate nelle successive tabelle.



La reattività di una organizzazione a fronte del rilievo di Non Conformità viene sinteticamente rappresentata nella successiva figura con elencazione delle possibili azioni:

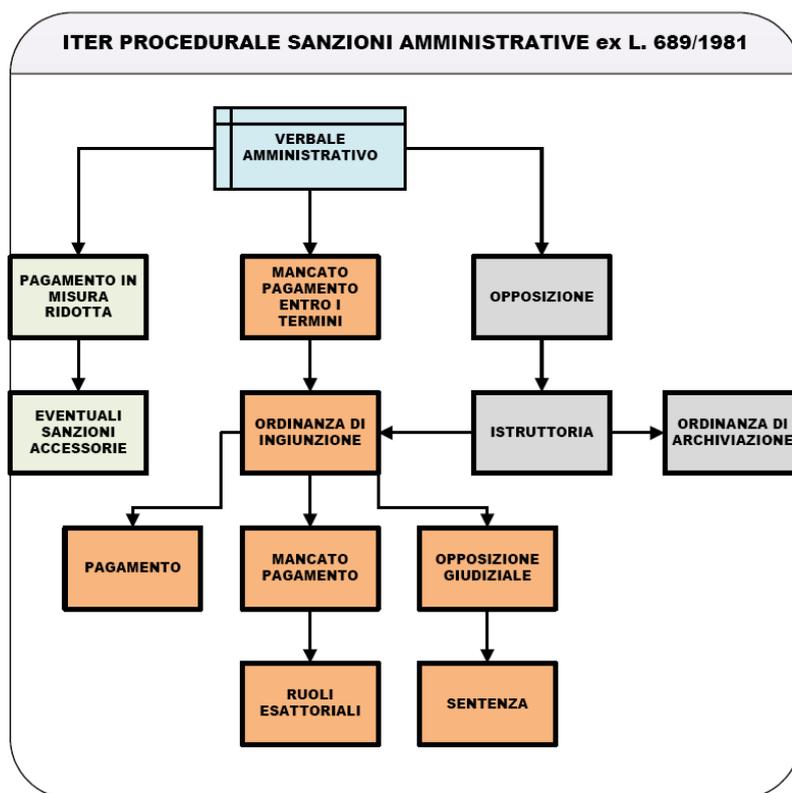


Gestione Sanzioni e ricorsi

Le Autorità Competenti Locali devono dotarsi di una *procedura documentata/regolamento* per la gestione delle procedure di accertamento degli illeciti amministrativi e dei procedimenti sanzionatori amministrativi di competenza in conformità alla normativa di riferimento sulla tematica.

La procedura dovrebbe richiamare i criteri relativi a:

- 1) competenze per l'erogazione delle sanzioni;
- 2) atti di accertamento;
- 3) modalità di contestazione e notificazione;
- 4) modalità di oblazione incluso il pagamento in misura ridotta;
- 5) attività istruttoria all'emissione di provvedimenti amministrativi sanzionatori;
- 6) applicazione sanzioni amministrative accessorie;
- 7) processo di audizione;
- 8) conclusione fase istruttoria e proposta di adozione provvedimenti sanzionatori o di archiviazione;
- 9) adozione di ordinanza ingiunzione di pagamento;
- 10) ordinanza di archiviazione;
- 11) ammissione al pagamento rateale;
- 12) sequestro;
- 13) riscossione tramite ruoli esattoriali ed esecuzione forzata;
- 14) opposizione all'ordinanza **ingiunzione** di pagamento;
- 15) gestione registri ed archiviazione pratiche sanzionatorie;
- 16) prescrizione;
- 17) spese di procedimento;



Gestione reclami

La gestione dei reclami e dei suggerimenti è un'azione importantissima e fondamentale per le organizzazioni per molteplici motivi: in primo luogo, essa consente di migliorare il servizio alla luce delle considerazioni provenienti dall'utente, predisponendo rimedi e azioni correttive o preventive; dall'altro, permette di migliorare la soddisfazione e il consenso attorno alla stessa organizzazione e ai servizi/prodotti erogati, diventando così un modo per migliorare e monitorare più in generale la qualità dei servizi e per diffondere l'immagine di un'organizzazione attenta alle esigenze e ai feedback dei suoi utenti/clienti.

Le Autorità Competenti Locali devono elaborare una *procedura documentata* per la gestione dei reclami che definiscano come elementi di base:

- 1) modalità di presentazione del reclamo;
- 2) modalità di registrazione e di verifica della fondatezza di quanto segnalato;
- 3) analisi delle cause e definizione delle modalità di trattamento;
- 4) responsabilità di trattamento;
- 5) modalità di chiusura del reclamo e tempi e modi di risposta al segnalante;
- 6) attività di monitoraggio periodico delle segnalazioni;

Le procedure per la gestione dei reclami dovrebbero essere armonizzate con la norma UNI ISO 10002/2006: "Gestione per la qualità. – Soddisfazione del cliente - Linee guida per il trattamento dei reclami nelle organizzazioni" con particolare riferimento al rispetto dei seguenti principi:

- **Visibilità:** le informazioni su come e dove formulare un reclamo dovrebbero essere ben pubblicizzate presso i clienti, il personale e le altre parti interessate;
- **Accessibilità:** il processo di trattamento dei reclami dovrebbe essere facilmente accessibile a tutti i reclamanti; le informazioni di supporto dovrebbero essere di facile comprensione e dovrebbero essere redatte con linguaggio semplice; nessun reclamante deve potersi sentire svantaggiato;
- **Capacità di reazione:** i reclamanti dovrebbero essere trattati con cortesia ed informati sullo stato di avanzamento del loro reclamo nel corso del processo di trattamento del reclamo

- *Obiettività*: il processo di trattamento dei reclami dovrebbe gestire ciascun reclamo in maniera equa, obiettiva ;
- *Costi*: l'accesso al processo di trattamento dei reclami dovrebbe essere gratuito per il reclamante;
- *Riservatezza*: le informazioni che identificano personalmente il reclamante dovrebbero essere protette in modo da non essere rivelate in mancanza del consenso espresso dal cliente o dal reclamante;
- *Approccio orientato al cliente*: adottare un approccio orientato al cliente; apertura nei confronti delle informazioni di ritorno compresi i reclami; - l'organizzazione dovrebbe manifestare il suo impegno nel risolvere i reclami attraverso le proprie azioni;
- *Responsabilità*: l'organizzazione dovrebbe garantire la presenza di responsabilità e deleghe chiare rispetto alle azioni ed alle decisioni dell'organizzazione stessa per quanto concerne il trattamento dei reclami;
- *Miglioramento continuo*: il miglioramento continuo del processo di trattamento dei reclami e della qualità di prodotti dovrebbe essere un obiettivo permanente dell'organizzazione

PIANI DI EMERGENZA

Introduzione

Il Regolamento CE 882/2004, per l'attuazione del piano generale per la gestione delle crisi di cui all'art. 55 del Regolamento (CE) n. 178/2002, impone l'obbligo per gli Stati membri di elaborare "Piani operativi di emergenza volti a stabilire le misure da attuarsi allorché risulti che mangimi o alimenti presentino un serio rischio per gli esseri umani o gli animali, direttamente o tramite l'ambiente".

Tali piani di emergenza devono specificare :

- a) le autorità amministrative da coinvolgere ;
- b) i loro poteri responsabilità;
- c) i canali e le procedure per trasmettere informazioni tra gli attori pertinenti;

Si tratta di rafforzare la sicurezza nei confronti di situazioni che comportano rischi diretti o indiretti per la salute umana, derivanti da alimenti e mangimi, che verosimilmente le disposizioni in vigore non sono in grado di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile.

I fattori critici sono individuati in

- a) situazioni implicanti seri rischi, diretti o indiretti, per la salute umana e/o percepiti come tali;
- b) diffusione o possibile diffusione del rischio attraverso una parte considerevole della catena alimentare;
- c) potenziale ampiezza del rischio per più Stati membri o Paesi terzi.

Si rende quindi necessario: creare procedure operative appropriate ed uniformi per la gestione delle emergenze, garantendo la salute pubblica; migliorare le procedure gestionali da attuare in occasione del verificarsi di emergenze dovute all'immissione in commercio di alimenti dannosi per la salute pubblica.

Piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi

Il "Piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi" attivato con Decreto della Direzione Generale Sanità N. 8029/2008, è finalizzato a fronteggiare situazioni che comportano rischi diretti o indiretti per la salute umana, derivanti da alimenti e mangimi non prevenibili, eliminabili, riducibili a livello accettabile mediante l'applicazione delle disposizioni in vigore o che non consentono di essere gestiti in maniera adeguata con la sola applicazione degli articoli 53 e 54 del Regolamento (CE) 178/2002. Il piano prevede l'istituzione di una "Unità di Crisi Regionale" e di "Unità di Crisi Locali" istituite presso ogni ASL le cui funzioni sono sinteticamente di seguito richiamate:

L' **Unità di Crisi Regionale** coordina e verifica le attività sul territorio, assicura l'invio tempestivo, per via informatica o con ogni altro mezzo, dei dati e delle informazioni inerenti l'emergenza, garantisce la collaborazione con l'unità di Crisi nazionale, raccoglie, aggiorna e trasmette alla Unità di Crisi Nazionale i dati relativi alla propria Unità di Crisi e alle unità di Crisi Locali

Le **Unità di Crisi Locali**, sono sotto la responsabilità del Direttore Generale o Sanitario che possono avvalersi dei Direttori di Dipartimento competenti per materia e devono essere composte prevedendo il

coinvolgimento di tutte le componenti aziendali necessarie così come previsto dalle disposizioni regionali per la gestione delle emergenze in campo igienico sanitario e veterinario.

Tale unità locale svolge i seguenti compiti :

- assicura un servizio di pronta reperibilità e la corretta attivazione del flusso operativo in ogni fase della emergenza;
- verifica che i dati inerenti i propri riferimenti organizzativi siano aggiornati e comunicati in caso di variazione alla Unità di Crisi Regionale;
- attua tutte le misure indicate dalle strategie operative individuate a livello centrale e/o regionale
- adotta tutti i provvedimenti necessari ai fini della garanzia della sicurezza alimentare e dei mangimi

Le Unità di crisi locali devono essere istituite con apposito atto deliberativo della Direzione Aziendale ASL e utilizzare, ove possibile, la struttura organizzativa esistente a livello locale per la gestione dei sistemi di allerta in campo alimentare di cui al Decreto DG Sanità del 05.11.2007 N: 13018.

9.3 Piano gestione sistema di allerta per alimenti e mangimi

Il Sistema di allerta in campo alimentare deve essere gestito in ottemperanza a quanto previsto dal Decreto DG Sanità del 05.11.2007, n. 13018: "Linee guida per la gestione del sistema di allerta per alimenti e mangimi" e dalla Circolare regionale 4/SAN 2010 : "Recepimento Intesa del 13 novembre 2008 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano – Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano " e di loro eventuali modifiche e revisioni.

In particolare ai sensi del decreto regionale è prevista una articolazione organizzativa strutturata su un "Punto di Contatto Regionale" e un "Punto di contatto territoriale" a livello di ciascuna ASL.

Il **Punto di Contatto Regionale** garantisce, anche attraverso opportune verifiche, la congruità e la completezza delle informazioni ricevute dai punti di contatto territoriali, coordina lo scambio di informazioni tra i punti di contatto territoriali e assicura lo scambio rapido di informazioni con gli altri componenti della rete del sistema di allerta: Ministero e Regioni.

Il **Punto di contatto territoriale** assicura lo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete territoriale del sistema di allerta attraverso l'applicativo: "SISTEMA INFORMATIVO ALLERTA ALIMENTI" che consente la generazione in automatico della scheda di notifica a cui allegare i seguenti documenti ove disponibili: rapporto di prova, documenti commerciali (documenti di trasporto/fattura), rete distribuzione prodotto oggetto di allerta, fotografia del prodotto, copia etichetta, codice EAN (Il codice EAN: European Article Number) è il sistema per la codifica dei prodotti condiviso a livello internazionale). Il punto di contatto territoriale trasmette tutte le informazioni al punto di contatto regionale e ai punti di contatto territoriale delle altre ASL Lombarde interessate.

La gestione dell'applicativo (<http://www.allerta.lispa.it>) viene effettuata a livello di Dipartimento/Servizio con modalità coerenti con le indicazioni regionali. L'elenco del personale con qualifica di "Funzionario" e "Operatore" viene aggiornata, in caso di necessità, con tempestiva comunicazione delle variazioni al punto di contatto regionale da parte dei Dipartimenti/Servizi interessati. Sono previsti momenti di addestramento per il personale coinvolto nel caso il sistema subisca modifiche e aggiornamenti.

I Servizi ASL afferenti ai **Dipartimenti di Prevenzione Veterinario e Medico** svolgono azioni coerenti con le Linee guida regionali con particolare riferimento a verifiche sul ritiro/richiamo dei prodotti e ai provvedimenti da adottarsi sui prodotti ritirati e devono predisporre una procedura documentata condivisa per la gestione del sistema di allerta su alimenti e mangimi .

I Servizi ASL che si occupano di sicurezza alimentare dovranno inoltre, nella consueta attività di controllo ufficiale:

1. verificare la presenza nell'ambito del piano di autocontrollo o delle procedure di corretta prassi igienica di ciascun operatore di modalità di individuazione dei fornitori delle materie prime (nome, indirizzo del fornitore, natura del prodotto finito);
2. verificare la presenza nell'ambito del piano di autocontrollo o delle procedure di corretta prassi igienica di ciascun operatore di modalità di individuazione delle imprese alle quali hanno fornito i prodotti finiti;
3. verificare che l'operatore disponga di sistemi/procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni necessarie;

4. verificare che la documentazione relativa a tali procedure comprenda almeno: descrizione obiettivi, attribuzione responsabilità di sistema, descrizione dettagliata procedure, documenti e registrazioni che derivano dalla applicazione delle procedure
5. verificare che dette procedure in caso di riscontro di prodotto che non risponde ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento CE 178/2002, consentano:
 - di individuare tutti i quantitativi del prodotto e i lotti, partite e consegne che contengono o potrebbero contenere il prodotto in questione
 - di individuare tutti i destinatari del prodotto e i lotti, partite e consegne che contengono o potrebbero contenere il prodotto in questione
 - prevedano le modalità di informazione dei destinatari del prodotto e i lotti, partite e consegne che contengono o potrebbero contenere il prodotto in questione
 - prevedano le modalità di documentazione delle azioni intraprese in particolare devono essere documentate tutte le modalità di informazione dei destinatari tramite registrazione delle azioni intraprese (documento trasmesso, modalità di trasmissione, clienti contattati, se l'informazione avviene per telefono devono essere registrati i dati inerenti le telefonate: data ora, nominativo e qualifica persona che ha ricevuto la telefonata)
 - consentano di individuare nel caso di operatori che svolgano attività di vendita al dettaglio o somministrazione il prodotto e di bloccare la vendita al consumatore
6. prescrivere eventuali adeguamenti ai sensi dell'art. 54 del REG CE 882/2004 ;
7. adottare provvedimenti sanzionatori previsti nel caso di mancato rispetto delle disposizioni degli artt 18 19 e 20 del regolamento CE 178/2002 ;

Piano emergenze veterinarie (epidemiche e non epidemiche)

Con Decreto del Direttore Generale Sanità n. 9008 del 06.08.2007 sono state approvate le "Linee guida per la gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche dei **Dipartimenti di Prevenzione Veterinari**. Il documento definisce linee organizzative essenziali affinché i **Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria** elaborino specifici piani di intervento per le emergenze epidemiche e non epidemiche che tengano conto delle specifiche peculiarità territoriali e d organizzative.

Una pianificazione uniforme del piano di emergenza consente un'efficace integrazione e coordinamento con le restanti strutture organizzative della ASL, in primo luogo il **Dipartimento di Prevenzione Medica**, con altre componenti del sistema di Comando e Controllo della Protezione Civile e tra i diversi **Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria** coinvolti nel medesimo evento.

Tali piani, costituiti dalle procedure operative da attuarsi nel caso si verifichi l'evento atteso, devono consentire una adeguata gestione della emergenza sin dal suo primo insorgere per contenerne gli effetti e per riportare il più rapidamente possibile la situazione in condizioni di normalità. La linea guida pur non costituendo documento vincolante costituisce un riferimento specifico per l'elaborazione del piano di emergenza.

MISURAZIONI, ANALISI E MIGLIORAMENTO

Introduzione

L'Autorità competente locale deve pianificare ed attuare i processi di monitoraggio, misurazione, analisi e miglioramento necessari a:

- a) dimostrare le conformità ai requisiti (cogenti o volontari) del servizio erogato;
- b) assicurare la conformità del sistema e il rispetto degli standard di organizzazione e funzionamento previsti dal presente manuale;
- c) migliorare in continuo l'efficacia del sistema di gestione;

Tale attività deve comprendere la determinazione dei metodi applicabili, comprese le tecniche statistiche e l'estensione della loro utilizzazione.

Misurazione , analisi e miglioramento

Soddisfazione del cliente

L'Autorità competente locale deve monitorare le informazioni relative alla percezione del cliente e, ove ritenuto di interesse, delle parti interessate (stakeholder), sul fatto che l'organizzazione abbia soddisfatto i suoi requisiti, essendo questa una delle misurazioni delle prestazioni del sistema di gestione. Devono essere determinati i metodi per ottenere ed utilizzare tali informazioni. Tale monitoraggio può comprendere l'acquisizione di elementi in ingresso da fonti diverse quali: indagini di customer, informazioni di ritorno da parte del cliente (e delle altre parti interessate) inclusi i suoi reclami, rapporti da parte del personale che svolge attività di controllo ufficiale.

Audit interni

Devono essere effettuati, ad intervalli pianificati, audit interni per determinare se il sistema di gestione adottato dalla Autorità competente locale, in ottemperanza ai requisiti del presente Manuale, è conforme a quanto pianificato, è efficace e mantenuto aggiornato; gli audit dovrebbero essere condotti da personale adeguatamente formato e realizzati in armonia con quanto previsto dalla Norma UNI EN ISO 19011/2003. Deve essere predisposto un programma di audit che prenda in considerazione i processi da sottoporre ad audit; devono essere definiti criteri, campo di applicazione, frequenza e metodi dell'audit. Deve essere definita una *procedura documentata* per definire responsabilità e requisiti per la pianificazione e per la conduzione degli audit, per predisporre le registrazioni e per riferire i risultati.

Devono essere mantenute registrazioni degli audit e dei loro risultati e in caso di rilievo di non conformità, la direzione responsabile dell'area sottoposta ad audit deve assicurare che ogni correzione e/o azione correttiva eventualmente richiesta venga effettuata con tempestività. Le attività successive devono comprendere la verifica delle azioni effettuate e il rapporto sui risultati della verifica .

Nei Sistemi Certificati ISO 9001, la gestione degli Audit può essere ricondotta, ove applicabile e pertinente, alle procedure aziendali di riferimento.

Tenuta sotto controllo apparecchiature di misurazione

L'organizzazione deve determinare le attività di misurazione da effettuare nonché le apparecchiature di misurazione necessarie a fornire evidenza della conformità del prodotto/servizio ai requisiti. Ove necessario per assicurare risultati validi (es. uso di termometri per registrare la temperatura degli alimenti, soggetti a temperatura particolare, in fase di campionamento) le apparecchiature di misurazione devono:

- a) essere tarate e/o verificate ad intervalli specificati o prima della loro utilizzazione, a fronte di campioni di misura riferibili a campioni internazionali o nazionali; qualora tali campioni non esistano deve essere registrato il riferimento utilizzato per la taratura;
- b) essere regolate o regolate di nuovo per quanto necessario;
- c) avere una identificazione al fine di determinarne lo stato di taratura;
- d) essere protette da regolazioni che potrebbero invalidare i risultati delle misurazioni;
- e) essere protette da danneggiamenti e deterioramenti durante la movimentazione, la
- f) manutenzione e l'immagazzinamento.

Inoltre occorre valutare e registrare la validità di precedenti risultati di misurazioni qualora si rilevi che l'apparecchiatura non è conforme ai requisiti, l'organizzazione deve intraprendere azioni appropriate sulla apparecchiatura e su ogni prodotto coinvolto. Le registrazioni dei risultati delle tarature e delle verifiche devono essere conservate. Quando per monitorare e misurare specifici requisiti viene utilizzato un software, deve essere confermata la sua adeguatezza a funzionare per le previste applicazioni. Questa conferma deve precedere l'utilizzazione iniziale e, quando necessario, deve essere ripetuta.

Gli Indicatori

Tutti i processi coinvolti nella produzione ed erogazione del servizio ed in particolare i processi primari (che incidono direttamente sulla qualità delle prestazioni erogate) devono essere monitorati, mediante l'utilizzo di opportuni indicatori, per verificare il raggiungimento degli obiettivi programmati e la conformità agli standard organizzativi e di servizio fissati dal presente manuale. Il controllo di tutte le fasi proces-

so richiede l'utilizzo di tecniche statistiche per il trattamento dei dati, dai quali trarre le informazioni che possano fornire indici oggettivi atti a misurare il raggiungimento o lo scostamento del risultato ottenuto rispetto agli obiettivi prefissati.

I dati che vengono sistematicamente raccolti, elaborati ed analizzati, devono comprendere: tipologie delle non conformità rilevate e andamento degli indicatori individuati per monitorare il raggiungimento degli obiettivi. Devono essere monitorate e misurate inoltre le caratteristiche dei prodotti/servizi per verificare la loro conformità ai requisiti mediante la definizione di specifici indicatori di risultato. Il sistema di monitoraggio e misurazione deve prevedere la definizione di indicatori di efficacia/efficienza sia di tipo quantitativo che qualitativo in rapporto agli obiettivi della programmazione.

- **Indicatore:** Informazione qualitativa e/o quantitativa associata ad un fenomeno sotto osservazione che consente di valutare modificazioni di quest'ultimo nel tempo nonché di verificare il conseguimento degli obiettivi per la qualità prefissati al fine di consentire una adeguata assunzione delle decisioni e delle scelte" (UNI EN ISO 9000/2005)
- **Indicatore Quantitativo:** è un dato numerico ad alto contenuto informativo che ha la funzione di mettere in evidenza ("indicare") in modo molto sintetico una determinata situazione (fenomeno, concetto ecc.).
- **Indicatore Qualitativo:** Nel caso invece della dimensione qualitativa dell'indagine il termine "indicatore" si riferisce ad una descrizione (basata sull'uso del codice alfabetico) di caratteristiche o di proprietà che hanno la capacità di rappresentare una determinata situazione (oggetto, fenomeno, concetto ecc.). In questo caso, dunque, l'indicatore è un vero e proprio "descrittore". Maggiore è la ricchezza della descrizione maggiore è la validità dell'indicatore

Gli indicatori possono derivare dai documenti di programmazione regionale o essere definiti dalla Autorità Competente Locale; in questo caso è opportuno che vengano rispettati i seguenti criteri di base:

- a) il numero degli indicatori individuati deve essere sufficientemente ampio e in ogni caso rappresentativo del processo analizzato nel suo insieme; infatti un indicatore può segnalare una anomalia, ma preso singolarmente non identifica una problema, mentre più indicatori fra loro correlati e opportunamente strutturati possono indicare la causa restringendo il campo di analisi;
- b) nella scelta degli indicatori occorre tener conto di criteri di semplicità (chiarezza e comprensibilità), misurabilità (rilevazione in modo accurato e riproducibile), affidabilità (significatività e pertinenza all'ambito di applicazione), rappresentatività (riproducibilità e rappresentabilità) e tempistica (rilevabilità in tempo utile per attuare, ove necessario, azioni preventive);
- c) il cruscotto degli indicatori dovrebbe essere strutturato in armonia con l'appendice C (Rendiconto della qualità) della norma UNI 11097/2003: "Indicatori e quadri per la gestione della qualità Linee Guida Generali"

Esempio di Cruscotto indicatori :

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE	FREQUENZA RILEVAZIONE	PREVISIONE (standard)	CONSUNTIVO	SCOSTAMENTI
<input type="checkbox"/> EFFICIENZA <input type="checkbox"/> EFFICACIA <input type="checkbox"/> QUANTITATIVO <input type="checkbox"/> QUALITATIVO					

- d) devono essere pianificati monitoraggi intermedi e una valutazione finale in relazione all'obiettivo pianificato.

Gli indicatori sono "sensori" di non conformità potenziali (non conformità che non si sono ancora concretamente realizzate) e quindi eventuali difformità rispetto allo standard di riferimento devono muovere, ove ritenuto necessario, azioni preventive da sviluppare secondo quanto previsto dal paragrafo 8.5.3 (Azioni preventive) delle Norma UNI EN ISO 9001 :2008.

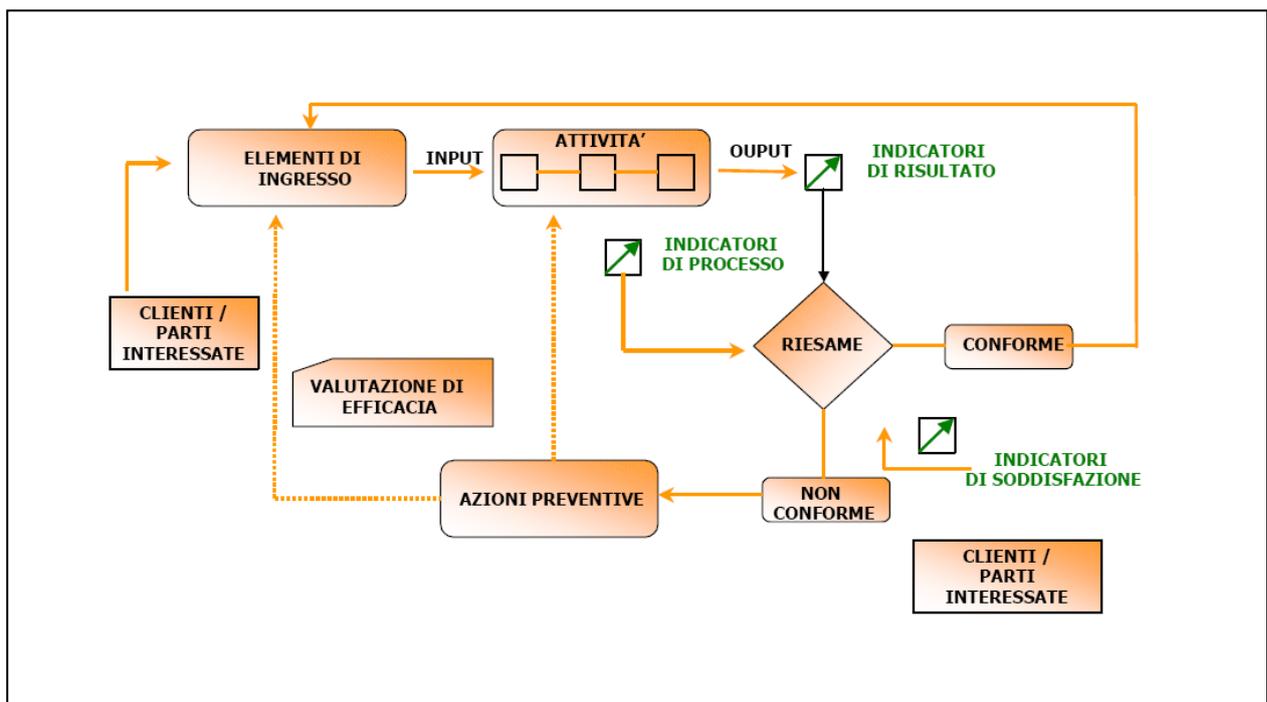
Nello specifico occorre: analizzare le cause delle non conformità potenziali, valutare l'esigenza di intraprendere azioni per prevenire il verificarsi di non conformità reali, determinare ed effettuare ove ne-

cessario le azioni preventive previste, registrare i risultati delle azioni effettuate, riesaminare l'efficacia delle azioni preventive .

Elemento qualificante dei Piani di Prevenzione è considerata la definizione di

- **Indicatori di processo** relativi a:
 - verifica che i Piani integrati per le attività di prevenzione e controllo siano comprensivi di tutte le attività di prevenzione e consentano una effettiva integrazione tra le diverse articolazioni funzionali dell'intera ASL;
 - verifica rispetto indicatori di processo derivanti dalla assegnazione di obiettivi regionali;
- **Indicatori di risultato** ossia di impatto sulla salute della popolazione (es. variazioni incidenza malattie trasmesse da alimenti e proporzione attribuibile a esposizione al di fuori dell'ambiente domestico)

Modello del Miglioramento continuo



Tenuta sotto controllo prodotti non conformi

L'Autorità competente locale deve assicurare che i prodotti non conformi ai relativi requisiti derivanti dalla propria attività siano identificati e tenuti sotto controllo per evitare la loro involontaria utilizzazione o consegna. Una *procedura documentata* deve precisare le modalità e le connesse responsabilità ed autorità per occuparsi dei prodotti non conformi.

L'organizzazione deve trattare i prodotti non conformi in uno o più dei seguenti modi:

- a) adottando azioni atte ad eliminare, ove applicabile, le non conformità rilevate;
- b) autorizzandone l'utilizzazione, il rilascio o l'accettazione con concessione da parte delle autorità aventi titolo e, quando applicabile, del cliente;
- c) adottando azioni atte a precluderne l'utilizzazione o l'applicazione originariamente previste per il prodotto;
- d) intraprendendo azioni appropriate agli effetti o agli effetti potenziali della non conformità quando il prodotto non conforme venga rilevato dopo la consegna o dopo che la prestazione sia stata erogata

Devono essere conservate le registrazioni sulla natura delle non conformità e sulle azioni susseguenti intraprese. Quando dei prodotti non conformi vengono corretti, essi devono essere riverificati per dimostrare la loro conformità ai requisiti.

Analisi dei dati

La Direzione di Dipartimento d'intesa con i Responsabili di Servizio deve determinare, raccogliere ed analizzare dati appropriati per dimostrare l'adeguatezza del proprio sistema di gestione e per valutare dove possano essere realizzate azioni di miglioramento del sistema stesso.

L'analisi dei dati deve fornire informazioni in merito a:

- a) soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate;
- b) conformità ai requisiti del prodotto/servizio;
- c) caratteristiche e tendenze dei processi e dei prodotti, comprese le opportunità di azioni preventive;

I risultati dell'attività di analisi dei dati rappresentano elementi di ingresso al Riesame della Direzione

Miglioramento

Devono essere pianificati e gestiti processi atti al miglioramento continuativo del sistema di gestione definendo una metodologia oggettiva, pianificata, sistematica e documentata, volta a prevenire, eliminare e/o minimizzare le non conformità reali o potenziali intervenendo in modo risolutivo ed efficace sulle loro cause attraverso l'adozione di azioni correttive e/o preventive.

Gli strumenti utilizzati per l'attività di miglioramento continuo sono:

- la politica della qualità, gli obiettivi da essa scaturiti e il riesame del sistema da parte della Direzione
- Il monitoraggio dei processi e dei prodotti con opportuni indicatori
- L'analisi dei dati
- I risultati delle verifiche ispettive
- Le azioni correttive e preventive

Azioni correttive

Devono essere attuate azioni per eliminare le cause delle non conformità al fine di prevenire il loro ripetersi. Le azioni correttive devono essere appropriate agli effetti delle non conformità riscontrate e deve essere predisposta una *procedura documentata* che precisi i requisiti per:

- a) riesaminare le non conformità (ivi inclusi i reclami dei clienti);
- b) individuare le cause delle non conformità;
- c) valutare l'esigenza di adottare azioni per evitare il ripetersi delle non conformità;
- d) determinare le azioni necessarie (stabilendo modalità di attuazione, responsabilità coinvolte per l'esecuzione, tempi di attuazione e di osservazione) e mettere in atto le azioni previste ;
- e) registrare i risultati delle azioni adottate;
- f) esaminare l'efficacia delle azioni correttive adottate.

Azioni preventive

Devono essere individuate le azioni per eliminare le cause delle non conformità potenziali, onde evitare che queste si verifichino. Le azioni preventive attuate devono essere appropriate agli effetti dei problemi ipotizzati e deve essere predisposta una *procedura documentata* che precisi i requisiti per:

- a) determinare le non conformità potenziali e delle loro cause;
- b) valutare l'esigenza di attuare azioni per prevenire il verificarsi delle non conformità;
- c) determinare le azioni necessarie (stabilendo modalità di attuazione, responsabilità coinvolte per l'esecuzione, tempi di attuazione e di osservazione) e mettere in atto le azioni previste;
- d) registrare i risultati delle azioni attuate;
- e) esaminare l'efficacia azioni preventive adottate.

Tempo di attuazione e Tempo di osservazione

Tempo di Attuazione: Tempo entro il quale le Correzioni (trattamento della Non Conformità) o le Azioni Correttive/Azioni Preventive devono essere attuate ;

Tempo di Osservazione: Tempo necessario per poter calcolare l'efficacia dell'intervento deciso; la sua definizione è richiesta solo in presenza di problemi gravi o frequenti che comportano l'attivazione di Azioni Correttive o Preventive. La correzione non richiede un tempo di osservazione in quanto non se ne valuta l'efficacia.

PROCEDURE DI SISTEMA

PROCEDURA DI AUDIT

Audit ed ispezioni sono forme di controllo ufficiale, di norma preordinate nei Piani di Controllo che si differenziano per estensione ed obiettivi; se l'Audit è infatti inteso come controllo prevalentemente orientato a verificare le dimensioni organizzative e gestionali nonché la capacità dell'impresa di mantenersi sotto controllo, l'ispezione è prevalentemente intesa come controllo puntuale di una attività, di un processo, di uno o più requisiti con estensione limitata.

Scopo

La presente procedura si armonizza con il DDG Sanità n.10981/2006: "Approvazione procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante audit" e si prefigge i seguenti obiettivi di tipo generale:

1. Definire le procedure operative con cui si attua il controllo ufficiale tramite audit ai sensi del regolamento CE 882/04 e secondo quanto previsto dalla Norma UNI EN ISO 19011:2003 "Linee guida per gli Audit dei sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale" e dalla decisione 2006/677/CE sugli Audit in una logica di uniformità dei comportamenti, di efficacia, di appropriatezza e di trasparenza nei confronti dell'impresa e del consumatore.
2. Definire degli standard di funzionamento per un possibile confronto tra unità operative al fine di raggiungere l'equivalenza dei controlli ufficiali effettuati in Regione Lombardia tra le diverse ASL.

Campo di applicazione

Tutti gli Audit effettuati negli impianti e negli allevamenti come controlli ufficiali svolti dai **Dipartimenti di Prevenzione Veterinario e Medico** nei settori della filiera degli alimenti, mangimi e del benessere animale, per i quali il Ministero o la Regione Lombardia non abbiano previsto procedure specifiche.

Terminologia e Abbreviazioni

Servizio: Unità organizzativa del **Dipartimento di Prevenzione Veterinario e Medico** di cui alla L.R. 33/09 e L.R. 7/10, competente per l'attività di programmazione, verifica e controllo.

Distretto/Unità Operativa: Unità organizzativa locale di riferimento territoriale o funzionale ove afferiscono gli ispettori addetti al controllo ufficiale.

Impresa: qualsiasi soggetto pubblico o privato, con o senza scopo di lucro operante nel settore degli alimenti, mangimi e del benessere animale.

Committente dell'audit: L'Ente/ Unità organizzativa che programma l'Audit.

Audit: un esame sistematico, indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi; l'audit è un controllo ufficiale eseguito con un contraddittorio; tutte le fasi del controllo dovranno essere riscontrabili e documentabili.

Programma di audit: insieme di uno o più audit pianificati per un arco di tempo definito ed orientati ver-

so scopi specifici e dichiarati.

Audit documentale: consiste in una valutazione dei documenti e delle registrazioni. Quando l'audit "documentale" segue l'audit in campo dipende, di norma, dalle evidenze raccolte nel corso del controllo ufficiale in campo.

Nell'ambito della preparazione dell'audit, di norma, il controllo ufficiale deve essere comunicato preliminarmente all'operatore.

Audit di campo: consiste nell'attività di sopralluogo effettuata nella struttura da auditare.

Criteri dell'audit: sono le norme, le procedure o i requisiti di riferimento rispetto a cui si confrontano le evidenze dell'audit.

Campo o estensione dell'audit: definisce la localizzazione fisica, l'attività, i processi nonché il tempo necessario per la sua conduzione.

Obiettivo dell'audit: è lo scopo per cui è condotto l'audit. L'obiettivo dell'audit viene definito nell'ambito della programmazione. Gli audit possono essere pianificati e svolti nell'ambito di piani di controllo annuali e pluriennali oppure possono essere condotti a seguito di rilievi di non conformità o di segnalazioni esterne. Puntualmente l'obiettivo dell'audit deve essere riportato nel verbale in funzione dell'attività svolta. Gli obiettivi definiscono ciò che deve essere portato a termine dall'audit:

- grado di conformità del sistema di gestione dell'organizzazione rispetto ai criteri;
- valutazione della capacità e dell'efficacia del sistema di assicurare la conformità con i requisiti cogenti e contrattuali;

Eventuali modifiche degli obiettivi, da parte del responsabile dell'audit, devono essere concordati con la Direzione committente del piano.

Auditor: Gli auditor sono individuati tra il personale sanitario (veterinari, medici, tecnici della prevenzione, ecc.) con particolare competenze secondo i criteri di tipo generale definiti nella sezione 6 del manuale "Gestione delle Risorse".

Responsabile del gruppo di Audit è il responsabile del procedimento.

Gruppo di audit: è composto di norma da due o più auditor e può essere supportato da esperti tecnici (che, nel gruppo, non possono agire come auditor); può farne parte anche personale in addestramento.

Esperto tecnico: persona che fornisce conoscenze o esperienze specifiche al gruppo di audit. Le conoscenze e le esperienze specifiche sono riferite all'organizzazione, al processo o all'attività da sottoporre ad audit, alla lingua o alla cultura.

Evidenze: consistono in ogni tipo di informazione verificabile che può essere raccolta e che sia attinente l'oggetto e i criteri dell'audit.

Azione correttiva: attività atta ad individuare e rimuovere la causa di una Non Conformità.

Azione preventiva : attività atta ad individuare e rimuovere la causa di una Non Conformità potenziale.

Raccomandazione: informazione atta all'adeguamento di uno scostamento oggetto di rilievo emessa dal Gruppo di Audit.

Risultanze: risultati della valutazione che si ottengono dal confronto tra le evidenze rilevate e raccolte rispetto ai criteri dell'audit.

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Verbale di audit : rendicontazione dell'audit da presentare e discutere nella riunione di chiusura – descrive le attività svolte, contiene le evidenze, le risultanze e, ove già evidenziate, le NC, rimandando al rapporto le valutazioni e le osservazioni generali o ad atti specifici per eventuali sanzioni penali e amministrative.

Rapporto di audit : relazione generale che contiene le premesse all'audit, le risultanze e le azioni conseguenti (prescrizioni, contravvenzioni, sequestri, proposte di classificazione attività e di periodicità di controllo, eccetera).

Pubblico ufficiale: chi presta un pubblico servizio esercitando poteri autorizzativi e certificativi, che consentono la formazione o manifestazione di volontà della pubblica amministrazione.

Ufficiale o agente di polizia giudiziaria: qualifica attribuita agli operatori dei servizi di prevenzione in conformità agli art. 55 e 57 C.P.P. e nei limiti della materia così come definita dalle specifiche norme di riferimento, in cui esercitano l'attività di controllo ufficiale .

Autorità competente: è l'organo, l'ufficio o il funzionario della pubblica amministrazione cui la legge assegna la competenza all'adozione dell'atto o del provvedimento finale del procedimento amministrativo. Ai sensi del D.L.vo 193/07, per questa procedura l'autorità competente è l'ASL.

Procedimento amministrativo: il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo;

Dirigente: il dirigente responsabile del Dipartimento/Servizio, individuato dalla normativa vigente, nonché dal Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi dell'ASL;

Responsabile del procedimento amministrativo: il funzionario responsabile unico del procedimento amministrativo finalizzato all'ispezione, individuato ai sensi di quanto previsto dal Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi dell'ASL;

Fascicolo dell'impresa: Archivio (anche elettronico) di tutta la documentazione riguardante il controllo ufficiale effettuata presso l'impresa, compresi i documenti relativi alla registrazione/riconoscimento.

Sistema informativo: Sistema informativo riconosciuto dalla Regione Lombardia in quanto collegato al sistema IM.PRE.SA., ove sono riportati i dati relativi agli audit ed agli eventuali provvedimenti scaturiti dai controlli ufficiali.

Responsabilità

L'audit va considerato nel contesto della finalità per cui è svolto; pertanto chi lo esegue è responsabile del processo e degli atti eventualmente conseguenti.

L'attività di audit viene svolta, di norma, da 2 o più ispettori; il responsabile della struttura che ha programmato/pianificato l'audit individua il responsabile del gruppo di audit che coordina le attività (secondo i criteri indicati nella specifica procedura).

Al responsabile del gruppo di audit (responsabile del procedimento ai sensi della 241/90) è affidata la gestione complessiva del procedimento; gli ispettori facenti parte del gruppo di audit sono responsabili per gli aspetti di competenza e delle istruttorie loro assegnate.

L'ispettore responsabile del procedimento svolge i seguenti compiti:

- presa in carico del procedimento e programmazione delle varie fasi dell'attività di audit;
- svolgimento dell'attività di audit in modo congiunto agli altri ispettori individuati secondo le diverse competenze da parte dei responsabili di Servizio/Distretto;
- predisposizione degli eventuali provvedimenti amministrativi e/o penali d'intesa con il Responsabile di Servizio/Unità Operativa;
- inserimento dell'attività di controllo nel sistema informativo aziendale e/o regionale;
- archiviazione e/o verifica dell'avvenuta archiviazione al termine del procedimento amministrativo nel fascicolo dell'impresa di tutta la documentazione predisposta.

Il Responsabile/Direttore di Servizio/ di Distretto/ di U.O., secondo competenze e secondo le specifiche organizzazioni aziendali, vigila sull'operato del responsabile del procedimento, per quanto attiene il rispetto della procedura e della relativa modulistica, dell'uniformità dei comportamenti, dei tempi stabiliti, del rispetto della trasparenza e della conformità degli atti e dell'esclusione di eventuali conflitti d'interessi.

Le responsabilità sono definite nella tabella sotto riportata.

Responsabile dell'Attività	Attività	Descrizione attività
Responsabile Servizio (commit- tente dell'audit ai sensi del punto 6.2.2. della UNI EN ISO 19011:2003)	Definizione del programma di Audit	Il programma dell'audit, comprende: la definizione degli obiettivi, dei ruoli e delle re- sponsabilità dell'audit. Il campo dell'audit ed i crite- ri, estensione e risorse dell'audit sono definiti dal committente dell'audit, sentendo eventualmente, il responsabile del gruppo di audit. Eventuali modifi- che degli obiettivi, del campo, o dei criteri dell'audit dovranno essere concordate e segnalate al commit- tente. Il committente definisce inoltre le procedure operative (compresa la modulistica).
Responsabile del Gruppo di Audit	Definizione del piano di Audit	Il Piano dell'audit comprende: la pianificazione dell'attività con la definizione degli obiettivi, dei ruoli, delle responsabilità, dei criteri e le modalità di svolgimento dell'audit, nonché del pre-esame della documentazione per ogni singola struttura da controllare.
Gruppo di audit	Svolgimento audit	Modalità di svolgimento: 1) esame preliminare della documentazione 2) sopralluogo con: riunione d'apertura, raccolta delle evidenze, elabo- razione delle risultanze e riunione di chiusura
Responsabile del Gruppo di Audit	Redazione del Rapporto di Audit	Il Rapporto di audit contiene: le evidenze, le risultanze, le conclusioni o le non confor- mità ai criteri predefiniti con l'indicazione dei tempi per la risoluzione delle criticità riscontrate ed eventuali rac- comandazioni. Tale rapporto dovrà essere formalmente comunicato all'impresa auditata.
Responsabile del Gruppo di Audit	Eventuali provvedimenti successivi	Predisposizione dei provvedimenti e verifica attua- zione, compresa la risoluzione delle non conformità eventualmente emerse.
Responsabile del Gruppo di Audit	Registrazione ed archivia- zione	Predisposizione della registrazione di tutte le attivi- tà svolte nel sistema informativo ed archiviazione di tutta la documentazione nel fascicolo dell'impresa.

Descrizione delle Attività

Programmazione

L'attività di controllo ufficiale viene programmata, nel rispetto delle indicazioni regionali (Piano dei controlli) dai Servizi del **Dipartimento di Prevenzione Veterinario e Medico**.

Il programma degli AUDIT ha carattere annuale, all'interno dei Piani di controllo che possono avere estensione pluriennali al fine di raggiungere gli obiettivi previsti dalla normativa regionale nazionale e comunitaria.

Individuazione degli auditor

Gli auditor sono individuati tra il personale sanitario (veterinari, medici, tecnici della prevenzione, ecc.) secondo quanto definito nella sezione 6 del manuale "Gestione delle Risorse" tenendo in considerazione le competenze ed le esperienze degli operatori.

Pre-requisito per fornire conclusioni dell'audit pertinenti e sufficienti e per assicurare che auditor diversi, operando indipendentemente l'uno dall'altro, pervengano a conclusioni simili in circostanze simili e il rispetto dei seguenti principi : Comportamento etico , Imparzialità , Professionalità , Indipendenza , Approccio basato sulla evidenza .

Per l'effettuazione dell'audit gli operatori devono sempre qualificarsi ed indossare adeguati indumenti in relazione all'oggetto del controllo, della struttura ispezionata e della sicurezza sul luogo di lavoro. I componenti del gruppo di audit devono presentarsi muniti di tessera di riconoscimento.

Il gruppo di audit può essere supportato, se ritenuto di utilità, da esperti tecnici (che non possono agire come auditor).

Il gruppo di audit può comprendere auditor in addestramento. In tutti gli altri casi il gruppo di audit viene individuato in fase di programmazione dai Servizi Dipartimentali tenendo in considerazione gli obiettivi dell'audit e delle competenze dell'auditor al fine di assicurare delle conclusioni affidabili e riproducibili.

Il responsabile del gruppo, in funzione dei documenti di programmazione, definisce l'obiettivo del singolo audit (scopo per cui è condotto l'audit), il campo o estensione dell'audit (localizzazione fisica, i processi da analizzare ed i tempi previsti per la conduzione), la definizione dei criteri (norme, procedure di riferimento). Gli audit vengono effettuati secondo tempi e modi stabiliti dai documenti di programmazione, e di norma, la data e l'orario viene concordata con la struttura da auditare e comunicata formalmente.

La comunicazione con l'operatore del settore alimentare oggetto dell'audit ha lo scopo di:

- a. notificare all'operatore l'intenzione di condurre un audit;
- b. segnalare l'obiettivo, il campo, i criteri dell'audit e la composizione del gruppo di audit;
- c. permettere all'operatore di predisporre quanto necessario per consentire la conduzione dell'audit.

Pianificazione dell'AUDIT

I controlli ufficiali mediante audit vengono, di norma, comunicati in anticipo in modo da permettere all'Organizzazione auditata di garantire il necessario supporto all'espletamento del controllo stesso.

La pianificazione dell'audit consiste nella preparazione dell'attività definendo l'obiettivo, il campo, i criteri, la fattibilità e la costituzione del gruppo di audit . La pianificazione dell'audit prevede anche l'esame della documentazione relativa all'operatore (fascicolo azienda) già agli atti presso i servizi o da questi acquisiti.

La conduzione del riesame della documentazione deve tener conto della loro adeguatezza in riferimento ai criteri dell'audit, e riguarda:

le strutture e le attrezzature oggetto di audit, il tipo di processi condotti, i prodotti elaborati, la dimensione della produzione, il mercato servito, gli esiti precedenti dei controlli, ove disponibile, la documentazione degli autocontrolli; ogni altra documentazione ritenuta utile.

Riunione di apertura

Nella riunione di apertura, il responsabile del gruppo di audit presenta ai componenti del gruppo gli obiettivi dell'audit, specifica il campo dell'audit, cita le norme di riferimento (criteri) e le altre informazioni necessarie. Sinteticamente si propone il piano dell'audit (tempi, documenti da predisporre, personale da coinvolgere) ove necessario si definisce un campionamento delle attività o dei documenti da sottoporre a verifica. Si deve dare l'opportunità all'organizzazione auditata di porre domande.

L'audit può riguardare tutti od alcuni processi, attrezzature, documenti o registrazioni dell'impresa.

Nel caso in cui sia necessario, o opportuno, procedere all'audit di una selezione di processi, di attività, di documenti, di registrazioni (potrebbe essere il caso di impianti molto grandi, di processi che si svolgono in più giorni, di documentazioni particolarmente ricche o complesse, ecc.) i criteri impiegati per la selezione devono essere descritti nel rapporto di audit. In ogni caso il gruppo di audit dovrà procedere alla raccolta delle evidenze necessarie a permettere l'espressione delle conclusioni dell'audit sulla base di un giudizio professionalmente fondato.

Nel caso di audit particolarmente complessi è opportuno che il gruppo si confronti in riunioni intermedie per scambiarsi informazioni e valutare il progresso dell'audit ed eventuali problemi insorti. Eventuali problemi riguardanti un aspetto al di fuori del campo dell'audit dovrebbero essere annotati e riportati al committente e all'organizzazione oggetto dell'audit.

Raccolta delle evidenze

Le evidenze possono essere raccolte per mezzo di:

osservazione diretta delle attività, del personale, degli ambienti, degli impianti ed attrezzature delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti ecc.;

interviste;

esame di documenti e registrazioni.

misurazioni condotte con strumenti propri o messi a disposizione dalla ditta (misurazione delle temperature, misurazione del pH, pesature, ecc.).

A supporto delle evidenze si possono effettuare rilievi fotografici.

Le evidenze possono quindi essere raccolte direttamente "in campo" o mediante verifica documentale. La raccolta delle evidenze può avvenire con una, con l'altra o entrambe le modalità.

Può essere utile la predisposizione, a livello dipartimentale, di check-list o di moduli strutturati di carattere generale o specifici. Tali strumenti non devono però pregiudicare la valutazione e la registrazione di altri aspetti di interesse che dovessero emergere nel corso stesso della ispezione.

Quando il caso lo richieda, gli ispettori possono integrare le evidenze di cui ai precedenti punti effettuando campionamenti (vedi procedura specifica) da destinare ad analisi ufficiali presso i Laboratori riconosciuti.

Le modalità operative di conduzione dell'audit "in campo" sono sostanzialmente quelle dell'ispezione. L'audit documentale consiste invece in una valutazione dei documenti e delle registrazioni e si può svolgere anche lontano dai reparti produttivi. Quando l'audit "documentale" segue l'audit in campo prende le mosse, di norma, dalle evidenze raccolte nel corso dell'ispezione in campo.

Nel caso di valutazioni in merito alle registrazioni, è necessario esaminare documenti relativi a un periodo di tempo sufficiente e congruo per esprimere un giudizio fondato (non dati riferiti ad un solo giorno).

Le attività, gli ambienti, gli impianti le attrezzature e gli altri aspetti ispezionati, le persone intervistate, i documenti e le registrazioni esaminate, gli strumenti di misurazione impiegati, devono venire riportati in modo dettagliato nel rapporto finale.

Nel caso degli strumenti soggetti a taratura periodica, è necessario riportare anche gli estremi della taratura specificandone l'intervallo e il periodo di validità.

Quando l'orario di raccolta di un'evidenza può influire sulla sua valutazione, è indispensabile che nel rapporto finale venga riportato il momento esatto la rilevazione.

Nel caso in cui le evidenze raccolte depongano per un rischio di contaminazione del prodotto, a tutela della salute pubblica, tale situazione deve portare alla immediata risoluzione del problema attraverso i provvedimenti del caso.

Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti amministrativi o giudiziari, è necessaria l'immediata contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti distinti dal rapporto di audit.

Le conformità con i criteri dell'audit devono essere trascritte sui verbali indicando i processi e le attività verificate. Opportuno è registrare le singole risultanze indicando le conformità e le loro evidenze di supporto. Le non conformità e le relative evidenze registrate, devono essere riesaminate con l'organizzazione oggetto dell'audit.

Riunione di chiusura

Prima della riunione di chiusura di norma è opportuno che il gruppo di audit si consulti per: riesaminare le risultanze ed altre eventuali informazioni riscontrate durante l'audit (considerando gli obiettivi dell'audit);

concordare le conclusioni in relazione agli obiettivi dell'audit ed a quanto effettivamente esaminato nel corso dell'audit, comprese le eventuali raccomandazioni se previste;

discutere sulle azioni successive da intraprendere.

Nella riunione di chiusura,

sono presentati i rilievi e le valutazioni svolte (verbale di audit)

possono essere discusse le eventuali azioni correttive che la struttura oggetto di audit ha intenzione di condurre per fare fronte alle N.C. rilevate (la responsabilità dell'individuazione e attuazione delle azioni correttive è sempre e comunque dell'impresa oggetto di audit)

possono venire fissati, o se possibile concordati, i tempi per la loro risoluzione.

Dovrebbero essere discusse, e se possibile risolte fra il gruppo di audit e l'organizzazione auditata, le eventuali divergenze di opinioni relative alle risultanze e alle conclusioni dell'audit. Se non risolte le opinioni devono essere registrate sul verbale.

Redazione del rapporto finale

Successivamente alla visita il responsabile del gruppo di audit prepara, unitamente agli altri componenti, il rapporto finale di audit che deve rappresentare in modo completo e comprensibile tutte le fasi dell'audit svolto e dovrebbe essere redatto in armonia con l'allegato B del Decreto DGS n. 10981/2006.

In caso di N.C. si fissano i tempi stabiliti per la risoluzione delle eventuali non conformità rilevate.

Il rapporto finale, debitamente firmato, viene trasmesso all'impresa oggetto di audit.

Nel rapporto vanno menzionate eventuali condizioni o situazioni che hanno portato gli auditor a modificare o integrare il campo di azione iniziale dell'audit, oppure attività di controllo quali misurazioni, con strumenti propri o dell'impresa, prelievo di campioni, ecc..

Per questa ragione si raccomanda di:

- ❑ utilizzare una terminologia chiara, non suscettibile di interpretazioni, e comprensibile;
- ❑ evitare di annotare a verbale valutazioni personali, ma limitarsi alla descrizione delle evidenze raccolte, delle operazioni compiute e delle dichiarazioni rese o assunte;
- ❑ evitare di far esclusivamente riferimento alle risultanze di precedenti sopralluoghi, ma dar conto della situazione attualmente ed oggettivamente rilevata in modo più completo e preciso possibile e indicando se del caso che le NC già segnalate non sono state rispettate/ottemperate;
- ❑ descrivere i fatti in modo dettagliato e non limitarsi ad utilizzare terminologia di legge;
- ❑ tenere distinti i fatti accertati direttamente dall'ispettore da quelli dichiarati dalla parte;

Il rapporto di audit deve essere emesso entro il periodo di tempo concordato nel rispetto della normativa vigente. In caso di ritardo deve essere comunicato al committente e alla struttura auditata.

L'audit è completato quando tutte le attività descritte nel piano dell'audit sono state effettuate ed il rapporto di audit approvato è stato distribuito.

Nel caso di conclusioni con prescrizioni di azioni correttive e/o preventive o di N.C. l'organizzazione oggetto di audit deve informare sullo stato di avanzamento delle azioni messe in atto al fine delle risoluzioni delle criticità riscontrate.

Archiviazione

Il rapporto di audit e tutti gli eventuali provvedimenti scaturiti devono essere registrati nel sistema informativo aziendale/regionale.

L'archiviazione nel fascicolo dell'impresa di tutta la documentazione prodotta, dovrà essere effettuata dopo che tutto il procedimento del controllo ufficiale sia concluso. Ogni struttura operativa deve mantenere sistemi di archiviazione documentati in modo che ogni elemento sia facilmente rintracciabile e se ne possa conoscere l'esistenza ad ogni successivo controllo

PROCEDURA DI ISPEZIONE

Scopo

La presente Procedura si prefigge i seguenti obiettivi di tipo generale :

1. Definire le modalità operative con cui si attua il controllo ufficiale tramite ispezione ai sensi del regolamento CE 882/04 e in armonia con i contenuti del Decreto DGS n. 719/2007 : “ Approvazione delle procedure per l’esecuzione dei controlli ufficiali mediante ispezione in applicazione del Regolamento (CE) n. 882/2004”, in una logica di uniformità dei comportamenti, di efficacia, di appropriatezza e di trasparenza nei confronti dell’impresa e del consumatore.
2. Esaminare ed osservare direttamente (sopralluogo), in modo indipendente e documentato, i diversi aspetti delle attività soggette a controllo al fine di verificare che non sussistano condizioni di rischio per la salute, verificandone la conformità (valutazione della loro presenza ed adeguatezza) ai requisiti normativi o standard .
3. Definire gli standard di funzionamento per un possibile confronto tra unità operative al fine di raggiungere l’equivalenza dei controlli ufficiali effettuati in Regione Lombardia tra le diverse ASL.

Campo di applicazione

Tutte le ispezioni effettuate negli impianti e negli allevamenti come controlli ufficiali svolti dai **Dipartimenti di Prevenzione Veterinario e Medico** nei settori della filiera degli alimenti, mangimi e del benessere animale, per i quali il Ministero o la Regione Lombardia non abbiano previsto procedure specifiche.

Terminologia e Abbreviazioni

Servizio: Unità organizzativa del **Dipartimento di Prevenzione Veterinario e Medico** di cui alla L.R. 33/09 e L.R. 07/10, competente per l’attività di programmazione, verifica e controllo.

Distretto/Unità Operativa: Unità organizzativa locale di riferimento territoriale o funzionale ove afferiscono gli ispettori addetti al controllo ufficiale.

Impresa: qualsiasi soggetto pubblico o privato, con o senza scopo di lucro operante nel settore degli alimenti, mangimi e del benessere animale.

Ispezione programmata: Ispezioni effettuate come parte di un programma/piano definito.

Ispezione non programmata: Ispezioni effettuate per motivi contingenti ed urgenti a seguito di richiesta interna o esterna al Servizio/Distretto.

Obiettivo dell’ispezione: è lo scopo per cui è condotta l’ispezione. L’obiettivo dell’ispezione viene definito nell’ambito della programmazione. Le ispezioni possono essere pianificate e svolte nell’ambito di piani di controllo annuali e pluriennali oppure possono essere condotte a seguito di rilievi di non conformità o di segnalazioni esterne. Puntualmente l’obiettivo dell’ispezione deve essere riportato nel verbale d’ispezione in funzione dell’attività svolta.

Criteri dell’ispezione: sono le norme, le procedure o i requisiti di riferimento rispetto a cui si confrontano le evidenze dell’ispezione.

Campo o estensione dell'ispezione: definisce il campo, le risorse umane e strumentali impiegate, l'attività, i processi nonché il tempo medio stimato necessario per la sua conduzione.

Ispettori: personale del ruolo sanitario della dirigenza e del comparto (veterinari, medici, tecnici della prevenzione, ecc.) individuato per il controllo ufficiale.

Pianificazione dell'ispezione: la preparazione dell'attività d'ispezione, partendo dall'individuazione degli ispettori incaricati (se non definiti in fase di programmazione), dalla verifica dell'obiettivo, dei criteri, del campo e dall'esame preliminare della documentazione.

Evidenze: consistono in ogni tipo di informazione verificabile che può essere raccolta e che sia attinente l'oggetto e i criteri dell'ispezione.

Risultanze: risultati della valutazione che si ottengono dal confronto tra le evidenze rilevate e raccolte rispetto ai criteri dell'ispezione.

Fascicolo dell'impresa: Archivio (anche elettronico) di tutta la documentazione riguardante l'attività ispettiva effettuata presso l'impresa, compresi i documenti relativi alla registrazione/riconoscimento.

Sistema informativo: Sistema informativo collegato al sistema IM.PRE.SA., ove sono riportati i dati relativi alle ispezioni ed agli eventuali provvedimenti scaturiti dai controlli ufficiali.

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Pubblico ufficiale: chi presta un pubblico servizio esercitando poteri autorizzativi e certificativi, che consentono la formazione o manifestazione di volontà della pubblica amministrazione.

Ufficiale o agente di polizia giudiziaria: qualifica attribuita agli operatori dei servizi di prevenzione in conformità agli art. 55 e 57 C.P.P. e nei limiti della materia così come definita dalle specifiche norme di riferimento, in cui esercitano l'attività di controllo ufficiale.

Autorità competente: è l'organo, l'ufficio o il funzionario della pubblica amministrazione cui la legge assegna la competenza all'adozione dell'atto o del provvedimento finale del procedimento amministrativo. Ai sensi del D.L.vo 193/07, per questa procedura l'autorità competente è l'ASL.

Procedimento amministrativo: il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo;

Dirigente: il dirigente responsabile del Dipartimento/Servizio, individuato dalla normativa vigente, nonché dal Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi dell'ASL;

Responsabile del procedimento amministrativo: il funzionario responsabile unico del procedimento amministrativo finalizzato all'ispezione, individuato ai sensi di quanto previsto dal Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi dell'ASL;

Responsabile gruppo d'ispezione: il responsabile del procedimento amministrativo cui è demandato il compito di assicurare l'univocità delle fasi procedurali, qualora coinvolga la competenza di Dipartimenti/Servizi diversi o in caso di attività integrata.

Responsabilità

L'ispezione va considerata nel contesto della finalità per cui è svolta, chi la esegue è responsabile del processo e degli atti eventualmente conseguenti.

Nel caso in cui l'ispezione sia effettuata da più operatori o con modalità congiunta tra Servizi/Distretti, il responsabile della struttura che ha programmato/pianificato l'ispezione individua il Responsabile del Gruppo che coordina le attività.

All'operatore incaricato dell'ispezione o al responsabile del gruppo d'ispezione (Responsabile del procedimento) è affidata la gestione complessiva del procedimento.

I rimanenti ispettori risultano responsabili per le parti loro affidate.

L'ispettore o il responsabile del gruppo d'ispezione svolge, in particolare, i seguenti compiti:

presa in carico del procedimento e predisposizione dell'attività d'ispezione;

svolgimento dell'attività d'ispezione eventualmente in modo congiunto agli altri ispettori (dello stesso Servizio/Distretto o di altre strutture) individuati nel gruppo d'ispezione;

predisposizione degli eventuali atti conseguenti previsti da specifiche procedure d'intesa con il Responsabile di Servizio/Unità Operativa

inserimento del controllo nel sistema informativo aziendale e/o regionale e verifica dell'avvenuta archiviazione finale nel fascicolo dell'impresa di copia di tutta la documentazione.

Il Direttore di Servizio o di Distretto, secondo competenze e secondo quanto previsto dal Piano di Organizzazione Aziendale, vigila sull'operato degli ispettori per quanto attiene il rispetto dei tempi stabiliti, la trasparenza degli atti, il conflitto d'interessi, l'uniformità dei comportamenti, il rispetto delle procedure e della relativa modulistica.

Le responsabilità sono descritte nella tabella seguente :

Responsabile	Attività	Descrizione attività
Responsabile Servizio	Programmazione	Predisposizione del Piano annuale dei Controlli Ufficiali in armonia con indicazioni regionali
Responsabile Servizio /Unità Operativa/Direttore di Distretto/Coordinatore personale tecnico della prevenzione	Pianificazione di attività programmata o non programmabile	Pianificazione attività ispettiva con definizione dei requisiti (campo, estensione, ecc.) ed identificazione dell'Ispettore o del responsabile del Gruppo d'Ispezione (nel caso non fossero indicati)
Ispettore o Gruppo d'ispezione	Svolgimento	effettuazione sopralluogo raccolta delle evidenze elaborazione delle risultanze redazione delle conclusioni
Ispettore o Gruppo d'ispezione	Redazione del Verbale d'ispezione	Verbale contenente: evidenze, risultanze, conclusioni, eventuali non conformità ai criteri e, di norma, dei tempi per la risoluzione.
Ispettore o Responsabile del Gruppo d'ispezione	Eventuali provvedimenti successivi	Predisposizione e Verifica risoluzione delle non conformità eventualmente emerse
Ispettore o Responsabile del Gruppo d'ispezione	Registrazione ed archiviazione	Predisposizione documentazione nel Fascicolo dell'Impresa e registrazione nel sistema informativo

Descrizione delle Attività

Programmazione

Il programma delle ispezioni ha carattere annuale, all'interno di Piani di controllo che possono avere estensione pluriennali al fine di raggiungere gli obiettivi previsti dalla normativa sulla sicurezza alimentare.

La Programmazione delle ispezioni dovrà essere effettuata secondo quanto definito nella sezione 5 "Responsabilità della Direzione" capitolo 5.3.

Individuazione degli ispettori

Gli Ispettori sono individuati tra il personale sanitario (veterinari, medici, tecnici della prevenzione, ecc.) secondo quanto definito nella sezione 6 del manuale "Gestione delle Risorse".

È opportuno che l'intervento sia eseguito da almeno due ispettori nei casi di:

- complessità tecnica e/o strumentale dell'intervento;
- necessità di un intervento congiunto ed integrato, comportante professionalità di diverse strutture organizzative della ASL;
- situazioni socialmente rilevanti o con presenza di criticità dovute a possibili tensioni nei rapporti con le parti;
- necessità di garantire continuità alle varie fasi successive all'intervento stesso;
- dimensioni dell'insediamento o del luogo o della complessità dei processi produttivi;
- necessità di accertamenti strumentali o di compiere atti di polizia giudiziaria.

L'ispezione può essere affidata ad un solo ispettore nei casi di verifiche particolarmente semplici o successive al primo sopralluogo.

Gli ispettori addetti all'attività di controllo ufficiale devono presentarsi muniti di tessera di riconoscimento.

Per l'effettuazione dell'ispezione l'operatore deve sempre qualificarsi ed indossare adeguati indumenti in relazione all'oggetto del controllo, della struttura ispezionata e della sicurezza sul luogo di lavoro.

Svolgimento dell'attività d'ispezione

A differenza di quanto previsto per gli audit, le ispezioni non sono oggetto di preavviso all'operatore dell'impresa. A seconda dell'obiettivo e del campo dell'ispezione, questa potrà avvenire durante il periodo di attività dell'impresa o quando l'impresa non stia operando.

L'ispezione deve essere condotta alla presenza di un rappresentante dell'impresa comunque maggiorenne che al momento del sopralluogo sia presente sul posto del lavoro. La presenza di persona incaricata va richiesta al momento dell'avvio del sopralluogo con acquisizione dei dati sulle generalità e sul ruolo ricoperto.

L'ispezione riguarda:

- impianti, attrezzature, installazioni, macchinari, trasporti e materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti;
- materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- processi produttivi;
- personale;

- gestione dei prodotti fitosanitari;
- documenti e registrazioni

Le evidenze possono essere raccolte per mezzo di:

- osservazione diretta delle attività, del personale, degli ambienti, degli impianti ed attrezzature delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti ecc.;
- interviste agli operatori (ad esempio richiesta di spiegazioni inerenti l'attività svolta).;
- esame di documenti e registrazioni.
- misurazioni condotte con strumenti propri o messi a disposizione dalla ditta.

Non rientra nel campo dell'ispezione documentale la valutazione dell'efficacia delle procedure definite nei documenti aziendali che viene invece discussa in sede di audit.

Nel corso dell'ispezione possono comunque sorgere osservazioni ed evidenze che impongono di utilizzare forme di controllo diverse dall'ispezione. Quando il caso lo richiama, gli ispettori possono integrare le evidenze effettuando campionamenti (vedi procedura specifica) da destinare ad analisi ufficiali presso i Laboratori di Sanità Pubblica o l'IZS.

Possono essere utilizzate check-list o moduli strutturati di ispezione predisposti a livello dipartimentale. Tali strumenti non devono però pregiudicare la valutazione e la registrazione di altri aspetti di interesse che dovessero emergere nel corso stesso della ispezione.

In base all'art. 13 della L. 689/81 gli ispettori possono per l'accertamento delle sanzioni assumere informazioni e procedere all'ispezione di cose e di luoghi, a rilievi segnaletici, fotografici, ecc.

Nel caso in cui la documentazione e le registrazioni di interesse non siano immediatamente disponibili, l'ispettore chiede al titolare di renderli disponibili entro un termine temporale definito e congruo. Il titolare ha l'obbligo di fornire la documentazione richiesta nei termini indicati dagli ispettori.

Stesura del verbale d'ispezione

Al termine della ispezione il responsabile del procedimento prepara sul posto, unitamente ad altri ispettori eventualmente presenti, il verbale d'ispezione, atto pubblico riportante le evidenze che devono essere valutate alla luce dei criteri dell'ispezione.

Nel testo, coerente nella struttura con il paragrafo VIII del Decreto DGS n. 719/2007, devono essere esplicitati:

- Estremi della impresa soggetta a controllo
- Gli operatori incaricati dell'ispezione ed altre persone presenti;
- Data ed ora di inizio e fine;
- Obiettivi e campo d'azione della verifica;
- Modalità di controllo;
- Risultanze ispettive
- Le azioni intraprese, gli elementi verificati, le evidenze raccolte e i risultati dei rilievi.

Le attività, gli ambienti, gli impianti le attrezzature e gli altri aspetti ispezionati, le persone intervistate, i documenti e le registrazioni esaminati, gli strumenti di misurazione impiegati, devono venire riportati in modo dettagliato nel verbale d'ispezione.

Nel verbale vanno menzionate eventuali condizioni o situazioni che hanno portato gli ispettori a modificare o integrare il campo di azione iniziale dell'ispezione, oppure attività di controllo quali misurazioni, con strumenti propri o dell'impresa, prelievo di campioni, ecc.

Vanno riportate le evidenze, le risultanze, le conclusioni e le eventuali non conformità. L'operatore deve essere informato nel verbale che dalle non conformità rilevate, potranno scaturire atti conseguenti.

Per questa ragione si raccomanda di:

- utilizzare una **terminologia chiara**, non suscettibile di interpretazioni, e comprensibile;
- **evitare** di annotare a verbale **valutazioni personali**, ma limitarsi alla descrizione delle evidenze raccolte, delle operazioni compiute e delle dichiarazioni rese o assunte;
- evitare di far esclusivamente riferimento alle risultanze di precedenti sopralluoghi, ma **dar conto della situazione attualmente ed oggettivamente rilevata** in modo più completo e preciso possibile e indicando se del caso che le NC già segnalate non sono state rispettate/ottemperate;
- descrivere i fatti in modo dettagliato e non limitarsi ad **utilizzare terminologia di legge**;
- tenere distinti i fatti accertati direttamente dall'ispettore da quelli dichiarati dalla parte;
- **redigere atti o verbali distinti per operazioni distinte**, anche se avvengono contestualmente e nello stesso luogo.

Il verbale deve essere firmato dagli ispettori che ha eseguito l'ispezione e sottoscritto dal titolare dell'attività oggetto del controllo che può integrarlo con proprie dichiarazioni.

Una copia del verbale deve essere sempre rilasciata al responsabile dell'impresa (anche nel caso di mancata controfirma).

Archiviazione

Il verbale di ispezione e tutti gli eventuali provvedimenti scaturiti devono essere registrati nel sistema informativo aziendale/regionale.

L'archiviazione nel fascicolo dell'impresa di tutta la documentazione prodotta, dovrà essere effettuata dopo che tutto il procedimento del controllo ufficiale sia concluso. Ogni struttura operativa deve mantenere sistemi di archiviazione documentati in modo che ogni elemento sia facilmente rintracciabile e se ne possa conoscere l'esistenza ad ogni successivo controllo.

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO E ANALISI

Scopo

Assicurare che i campionamenti condotti nell'ambito delle attività di controllo ufficiale di cui ai regolamenti (CE) n. 854/2004 e 882/2004 avvengano sulla base di procedure documentate e in modo da garantire la ripetibilità del risultato analitico.

Definizioni

Lotto – un insieme di unità, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche

Partita - quantità identificabile di prodotto, consegnato in una sola volta e per il quale è accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni, quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, il confezionatore, lo speditore o la marcatura. Una partita può essere costituita da uno o più lotti. Una partita rappresenta, ai fini del campionamento, una popolazione.

Sottopartita – porzione, fisicamente separata e identificabile di una partita di grandi dimensioni designata per essere sottoposta a campionamento secondo le modalità stabilite.

Criterio analitico – un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di un lotto o di una partita di prodotti alimentari, di oggetti e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti o di un processo, basato sull'assenza, sulla presenza o sulla quantità per unità di massa o volume di uno o più contaminanti o componenti.

Popolazione - un insieme di elementi oggetto di indagine.

Campione – un insieme composto da una o più unità o porzioni estratte, secondo criteri diversi, da una popolazione e destinate a fornire informazioni su una o più caratteristiche della popolazione.

Campione elementare - quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita o della sottopartita. Può consistere in una o più unità preconfezionate o in una certa quantità di prodotto sfuso.

Campione globale - campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita. Nel caso in cui la procedura di campionamento preveda la costituzione di più aliquote, queste vengono formate a partire dal campione globale.

Unità campionaria - una delle unità che fanno parte di un campione e che vengono analizzate singolarmente nell'ambito di un piano di campionamento a tre classi.

Campione di laboratorio - parte/quantità rappresentativa del campione globale destinata al laboratorio.

Campione rappresentativo - un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della popolazione dalla quale è prelevato.

Campionamento stratificato – modalità di campionamento, applicabile nei casi di lotti o partite disomogenei, che consiste nel dividere il lotto o la partita in "strati" o "zone", caratterizzati da maggiore omogeneità rispetto al lotto o alla partita di origine, dal quale prelevare con metodo casuale i campioni elementari costituenti il campione globale dal quale viene formato il campione di laboratorio.

Campionamento a due classi – piano di campionamento e modello di interpretazione dei risultati che definisce il numero **n** di unità campionarie che costituiscono il campione, da analizzare in modo indipendente, il valore limite **m** che separa i risultati accettabili da quelli inaccettabili e il numero **c**, corrispondente al numero massimo di unità campionarie con risultato superiore ad **m** tollerate, perché il giudizio complessivo sulla partita sia ancora favorevole

Campionamento a tre classi – piano di campionamento e modello di interpretazione dei risultati che definisce: il numero **n** di unità campionarie che costituiscono il campione da analizzare in modo indipendente; il valore **m** corrispondente al limite al di sotto del quale i risultati sono accettabili; il valore **M** al di sopra del quale i risultati sono inaccettabili; **c**, numero massimo tollerabile di unità campionarie con risultato superiore ad **m**, ma inferiore ad **M**, perché il giudizio complessivo sulla partita sia ancora favorevole.

Programmazione e pianificazione del campionamento

La Programmazione

I campionamenti possono essere programmati nell'ambito di piani di controllo o possono condotti a seguito di controlli che suggeriscono l'opportunità di approfondimenti di tipo analitico.

Sia nel caso in cui i controlli ufficiali mediante campionamento e analisi siano programmati, sia quando il campionamento e l'analisi vengono attuati in assenza di una specifica programmazione, in funzione:

- della finalità perseguita,
- dell'eventuale norma di riferimento,
- delle matrici da sottoporre a campionamento e analisi,
- della natura, dello stato fisico, della presentazione della matrice da campionare,
- delle prove da condurre sul campione

L'autorità che conduce il campionamento definisce, quando non siano già definito da una norma o all'interno del piano:

- il criteri di selezione dei campioni (campionamento casuale o random, mirato o su sospetto) e
- le dimensioni del campione da inviare al laboratorio (sia in termini di massa, sia di unità campionarie).

Quando i controlli vengono pianificati nell'ambito di un programma di controllo, oltre ai due punti precedenti, l'Autorità competente definisce:

- l'area geografica, il periodo temporale, il settore produttivo/commerciale nel cui ambito sviluppare il piano
- la frequenza/numerosità dei controlli da condurre

Sulla base delle condizioni effettivamente rilevate, e al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi stabiliti, l'Autorità competente che ha redatto il piano di campionamento può intensificarlo o ridurlo quanto al numero e alle dimensioni dei campioni, alla sua estensione territoriale e temporale e al numero dei controlli da condurre.

Il personale

Il personale addetto al campionamento deve essere adeguatamente formato, istruito ed equipaggiato al fine di svolgere il compito affidatogli nel rispetto degli obiettivi stabiliti dalla normativa vigente in materia di controlli ufficiali. In particolare il personale addetto al campionamento deve avere ricevuto dettagliate istruzioni operative circa:

- La matrice da campionare
- Le modalità di scelta e di formazione del campione di laboratorio
- Le modalità di prelievo del campione, comprensive, se del caso, delle condizioni particolari che devono essere osservate al fine di preservarne l'integrità sino al momento dell'analisi e delle eventuali misure protettive che devono essere adottate da parte del personale addetto al campionamento
- Le modalità di verbalizzazione dell'attività di campionamento

Dispositivi e attrezzature per il campionamento

I dispositivi e le attrezzature per il prelievo e la conservazione dei campioni devono essere tali da non alterare i prodotti oggetto di campionamento e da permettere la corretta esecuzione delle procedure di campionamento secondo quanto previsto dal piano dei controlli.

Il personale addetto allo svolgimento del controllo, prima dell'esecuzione del campionamento, deve assicurarsi circa la disponibilità e la corretta funzionalità di tutti i dispositivi e le attrezzature necessarie allo svolgimento dell'attività stessa, inclusi gli eventuali dispositivi di protezione individuale necessari in fase di prelievo dei campioni.

Esecuzione del campionamento

Aspetti Generali

Laddove non diversamente stabilito da una norma specifica, ovvero previsto nell'ambito dei piani di controllo, il campionamento, ogni qual volta è possibile, deve essere effettuato in corrispondenza della fase del processo o dello stadio della vita commerciale del prodotto a livello del quale l'aspetto che si intende studiare ha la massima probabilità di presentarsi o può essere più facilmente rilevato.

Nel condurre il campionamento, il personale addetto ai controlli ufficiali si attiene alle specifiche procedure stabilite dalle pertinenti norme comunitarie o nazionali.

Procedure specifiche di campionamento sono previste per il controllo:

- dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale (DM 23/07/2003)
- dei criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (Reg. CE n. 2073/2005)
- del tenore di benzo(a)pirene nei prodotti alimentari (D.M. 18/4/2006)
- dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (Reg. CE n. 401/2006)
- del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari (Reg. CE n. 1882/2006)
- dei livelli di diossine e di PCB diossina-simili in alcuni prodotti alimentari (Reg. CE n. 1883/2006)
- dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzopirene nei prodotti alimentari (Reg. CE n. 333/2007)
- degli alimenti per animali (D.M. 20/04/01978 e Reg. CE n. 152/2009)

In assenza di procedure specifiche, le modalità di campionamento, sono definite dall'Autorità Competente che dispone i controlli, in conformità a quanto previsto da norme o protocolli scientifici internazionalmente riconosciuti come quelli accettati dal Comitato Europeo di Normalizzazione (CEN)¹. Quando sussistano dubbi circa le corrette modalità di formazione del campione di laboratorio e le condizioni da osservare al fine di preservarne l'integrità, le modalità di campionamento sono definite sentito il laboratorio ufficiale che effettua l'analisi (dimensioni del campione, eventuali modalità di preparazione in campo del campione prima del suo invio, modalità e tempi di consegna al laboratorio), in modo da assicurare il raggiungimento degli obiettivi del controllo ufficiale. In particolare quando si intenda condurre accertamenti diversi sul medesimo campione (per esempio analisi chimiche o microbiologiche o comunque analisi che prevedano un diverso

¹ Codex Alimentarius: General guidelines on sampling, CAC/GL 50-2004

trattamento del campione), è necessario, prima di procedere al prelievo, concordare con il laboratorio di analisi ufficiale di riferimento le modalità di formazione del o dei campioni di laboratorio.

Prima di procedere alla raccolta dei campioni, il personale addetto al controllo ufficiale registra nel verbale di campionamento le condizioni nelle quali si trovano le matrici al momento del campionamento. In particolare nel caso siano previste misure specifiche di conservazione delle matrici da campionare (per esempio per quanto riguarda la temperatura, l'umidità, la luce, ecc.) queste devono essere oggetto di verifica, e se del caso di misurazione, da parte degli organismi di controllo.

Criteri di selezione dei campioni

Quando il campionamento persegue l'obiettivo di valutare la conformità di un lotto o di una partita, il campione deve essere rappresentativo del lotto o della partita dalla quale è prelevato.

Nel caso di partite ragionevolmente omogenee, l'applicazione di un piano di campionamento casuale semplice risponde di norma allo scopo. Al fine di assicurare l'effettiva casualità nella scelta dei campioni, possono essere impiegate tavole dei numeri casuali – vedi Allegato I, programmi informatici generatori di numeri casuali o qualsiasi altro metodo che assicuri che ciascun componente della partita in esame abbia la medesima probabilità di essere scelto.

Nel caso di partite disomogenee, o quando si abbia ragione di ritenerle tali, la rappresentatività del campione può essere assicurata applicando un piano di campionamento stratificato che interessi tutti gli "strati" nei quali può essere suddivisa la "popolazione" in esame. Da ciascuno strato, definito in maniera tale da presentare maggiore omogeneità rispetto alla popolazione nel suo complesso, vengono estratti più campioni casuali, in numero tale da rispettare le proporzioni relative tra i diversi strati, che confluiscono nel campione globale.

Quando a causa delle grandi dimensioni, delle modalità di stoccaggio o di presentazione della partita, della natura della matrice da campionare, o di qualsiasi altro motivo contingente non è ragionevolmente possibile procedere a un campionamento casuale, deve essere comunque evitato per quanto possibile di effettuare il prelievo dei soli "pezzi" maggiormente "visibili" o accessibili.

Parimenti, nel caso in cui si voglia indagare un fenomeno o un aspetto che si attende ragionevolmente possa avere un andamento ciclico (per esempio stagionale, settimanale o giornaliero), i campioni dovranno essere prelevati a intervalli irregolari, in modo tale da evitare la possibile sovrapposizione del momento del campionamento con quello in cui il fenomeno, ciclicamente, si presenta o non si presenta.

Quando l'obiettivo del campionamento è quello di ottenere informazioni generali su un prodotto immesso sul mercato, o quello di identificare e ottenere informazioni su pericoli nuovi o emergenti da impiegare in fase di valutazione del rischio, i criteri di scelta dei campioni devono essere tali da assicurare una adeguata rappresentazione della popolazione sotto indagine riproducendone i diversi aspetti. Tenuto conto della naturale disomogeneità di una popolazione composita, il modello di campionamento più opportuno è, in questi casi quello stratificato che colga e rispetti le proporzioni tra i diversi "strati" esistenti nella popolazione oggetto di indagine.

Se il campionamento è dettato dalla necessità di un approfondimento diagnostico su una determinata sottopopolazione caratterizzata, in base alle informazioni comunque in possesso dell'Autorità Competente, da un profilo di rischio più alto rispetto alla popolazione nel suo complesso, il modello di riferimento è il campionamento mirato.

In questo caso, la scelta della sottopopolazione dalla quale estrarre il campione è dettata dalle informazioni in possesso dell'Autorità competente che pianifica il campionamento. I criteri in base ai quali è stata identificata la sottopopolazione dalla quale sono stati estratti i campioni, sono esplicitati nel verbale di campionamento di cui al successivo paragrafo 5.

Una volta definita la sottopopolazione "a rischio", la scelta dei campioni da estrarre da questa avviene secondo un criterio casuale, come descritto nei casi precedenti.

In caso di campionamenti eseguiti in presenza di una sospetta frode, di tossinfezioni alimentari e in conseguenza del risultato positivo di campioni prelevati nell'ambito di un controllo precedente il campionamento

“su sospetto” viene eseguito in modo mirato in ogni fase, dalla selezione dell’eventuale sottogruppo oggetto di campionamento sino alla scelta del singolo campione da prelevare.

Modalità di campionamento – Stato della matrice

Le modalità tecniche di campionamento possono variare a seconda dello stato fisico della matrice (solida, liquida, gassosa) e della sua presentazione (sfusa o confezionata/imballata). Ogniqualvolta possibile, le modalità di prelievo del campione devono essere tali da non alterare lo stato fisico e le modalità di presentazione della matrice campionata che devono essere conservati nel campione. Laddove ciò non sia possibile, nel verbale di campionamento deve essere fatta menzione delle ragioni che hanno portato ad adottare modalità di prelievo che hanno comportato una alterazione dello stato fisico o della presentazione della matrice

Prodotti liquidi non confezionati o imballati (allo stato sfuso) – nel caso in cui si debba valutare una matrice allo stato liquido in condizioni ragionevolmente omogenee o che possa essere adeguatamente omogenata mediante agitazione, rimescolamento o altro prima di procedere al campionamento, si preleva un unico campione, eventualmente suddiviso in più aliquote, rappresentativo dell’intera massa in esame. Nel caso in cui la matrice liquida non sia omogeneizzabile, come nel caso di una miscela di grassi in acqua o di una sospensione stratificata, si procede a un campionamento stratificato, anche a mezzo di sonde che interessino tutti gli strati nei quali è suddivisa la massa, a meno che l’obiettivo del controllo indirizzi verso una modalità di campionamento mirata su una frazione definita della massa in esame. In assenza di adeguati dispositivi, il prelievo dei campioni può essere effettuato anche al momento dello scarico o del travaso del prodotto, facendo in modo, a seconda degli obiettivi del controllo, di raccogliere tutte le diverse frazioni eventualmente presenti, ovvero la o le sole frazioni interessate.

Prodotti solidi sfusi o comunque non confezionati - A meno che non si disponga di elementi in base ai quali può essere ragionevolmente supposta la disomogeneità della partita, nel qual caso si applica una modalità di campionamento stratificato in rapporto alle condizioni della partita in esame, si applica un piano di campionamento casuale semplice, prelevando più porzioni elementari da punti diversi della partita, ricorrendo, se del caso, a sonde, attrezzi da taglio o ad altri dispositivi idonei. Quando il prodotto oggetto di campionamento è stato estratto dalla confezione originale nella quale è stato immesso sul mercato ed è stato sottoposto a manipolazioni successive (per esempio nel corso di preparazioni finalizzate alla sua fornitura al consumatore), deve essere valutata l’opportunità di impiegare in fase di campionamento gli stessi utensili utilizzati nel corso delle manipolazioni di cui sopra in modo da valutare il profilo del prodotto in esame così come lo stesso è effettivamente fornito al consumatore.

Prodotti confezionati (solidi, liquidi o gassosi) – laddove possibile, si prelevano i prodotti ancora contenuti nelle confezioni originali. Quando il piano di campionamento prevede il prelievo di un campione composto da più unità campionarie, ogni confezione costituisce una unità campionaria. Nel caso di partite composte da più lotti, a seconda delle finalità del campionamento, il campionamento può interessare un unico lotto (come nel caso di un campionamento mirato o su sospetto), o lotti diversi. In quest’ultimo caso può essere predisposto un campionamento stratificato che rispetti le proporzioni dei lotti presenti nella partita o un campionamento casuale semplice.

Prodotti in grandi confezioni originali – per “grandi” confezioni o imballaggi, si intendono quelle confezioni e/o quegli imballaggi contenenti una massa di prodotto significativamente superiore a quanto necessario al fine della formazione del campione. In questi casi l’apertura della confezione o dell’imballaggio deve essere condotta in modo tale da prevenire la contaminazione del prodotto da parte di contaminanti presenti sulla superficie esterna della confezione e/o dell’imballaggio o nell’ambiente circostante. Nel caso in cui, sia necessario provvedere al trattamento della superficie esterna della confezione o dell’imballaggio con detersivi, disinfettanti, solventi ecc. prima della loro apertura, devono essere seguite modalità tali da prevenire la contaminazione della matrice da campionare da parte dei presidi chimici impiegati.

Modalità di campionamento – Attrezzature e personale

Quando necessario al fine di prevenire una contaminazione o comunque una alterazione del campione, il personale che procede al campionamento deve indossare adeguati indumenti protettivi (sopravveste, guanti, mascherina bucco-nasale ecc.) e, se del caso, procedere al lavaggio e alla disinfezione delle mani, anche a mezzo di dispositivi monouso a perdere o di altri sistemi in grado di assicurare il raggiungimento di analoghi risultati.

Tutti i dispositivi impiegati in fase di prelievo del campione devono possedere caratteristiche tali ed essere mantenuti in uno stato tale da non causare alterazioni della matrice soggetta a campionamento e del campione. In particolare, prima dell'impiego, deve essere verificata l'integrità e, se del caso, l'igiene di ogni dispositivo o attrezzo impiegato in fase di prelievo, di formazione, di conservazione e di spedizione del campione.

Nel caso di prelievo di sostanze tossiche o comunque in grado di nuocere alla salute del personale addetto al prelievo, questo, prima di iniziare le operazioni di prelievo e per tutta la loro durata successiva, deve indossare adeguati dispositivi di protezione individuali.

Modalità di campionamento – Formazione dei campioni

Le modalità di formazione del campione di laboratorio possono differire a seconda delle finalità per le quali è stato condotto il campionamento, delle dimensioni, della natura e delle modalità di presentazione della matrice, delle prove da condurre sul campione.

Quando le modalità di campionamento prevedono il prelievo di più campioni elementari confluenti in un campione globale, è necessario assicurare una adeguata omogeneizzazione di quest'ultimo prima di procedere all'estrazione del campione di laboratorio.

Nel caso in cui sia necessaria la preparazione del campione prima del suo inoltro al laboratorio di analisi (separazione della matrice nelle sue componenti, filtraggio, additivazione, congelazione, ecc.), queste fasi devono essere condotte nel rispetto di protocolli concordati con il laboratorio di analisi ufficiale di riferimento e, se possibile, alla presenza dell'operatore del settore alimentare interessato.

Quando, ai sensi dell'art. 11.5 del Reg. (CE) n. 882/04, sia necessario garantire all'OSA interessato il diritto a richiedere un secondo parere tecnico o analisi di revisione, il campione deve essere costituito da più parti equivalenti, dette aliquote, di cui una destinata all'eventuale analisi di revisione o di seconda istanza. Le diverse aliquote devono essere estratte dal campione globale con modalità equivalenti. In particolare, nel caso in cui il campione fosse costituito da prodotti confezionati all'origine, le aliquote devono essere formate da prodotti appartenenti al medesimo lotto.

Nel caso in cui, a causa della scarsità o della natura deperibile dell'alimento da campionare o della natura non ripetibile della prova analitica, non sia possibile procedere al prelievo in più aliquote, il verbale di campionamento deve riportare i motivi che vi hanno ostato e le modalità per garantire comunque il diritto alla difesa.

Trasferimento del campione in idoneo contenitore

Una volta raccolto, il campione di laboratorio, ottenuto se del caso dalla composizione di più campioni elementari, deve essere trasferito in idonei contenitori. Il o i contenitori per il campione devono essere aperti subito prima del loro impiego al fine di prevenire qualsiasi contaminazione o alterazione del campione.

Immediatamente dopo che il campione è stato posto nell'apposito contenitore, questo deve venire sigillato al fine di prevenire o rendere evidente qualsiasi manomissione del campione.

Nel caso in cui il campione sia costituito da più unità campionarie, tutte le unità campionarie costituenti il campione di laboratorio sono inserite in un unico contenitore sigillato. Quando per motivi contingenti (per esempio a causa delle dimensioni o della natura del campione) non sia possibile includere in un unico contenitore tutte le unità campionarie costituenti il campione o l'aliquota, queste devono comunque essere chiuse e sigillate e identificate in maniera tale che non sia possibile equivocare circa la loro appartenenza a un unico campione.

Quando il campione è costituito da più aliquote, ciascuna aliquota è confezionata e sigillata separatamente. Nel caso in cui ciascuna aliquota sia composta da più unità campionarie, devono essere seguite le indicazioni sopra riportate.

Ciascun contenitore sigillato deve inoltre riportare l'indicazione dell'autorità che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, il numero del verbale di prelievo, la firma di chi ha eseguito il prelievo e quella dell'operatore del settore interessato o di un suo rappresentante, qualora presenti.

Nel caso di matrici prelevate allo stato sfuso o comunque prive di confezionamento o imballaggio originali le modalità di trasferimento nel contenitore, la natura, la forma e le dimensioni del contenitore devono essere tali da rendere agevoli le operazioni di preparazione del campione e da prevenire qualsiasi sua alterazione.

Se in fase di raccolta del campione o di suo trasferimento nel contenitore di trasporto dovessero verificarsi delle contaminazioni, il campione deve essere scartato e le procedure di campionamento devono essere ripetute.

Verbalizzazione

Il personale che procede al campionamento deve redigere un verbale dell'attività condotta. Il verbale deve essere redatto contestualmente all'attività di campionamento e comunque prima che il personale addetto ai controlli ufficiali lasci lo stabilimento presso il quale sono state condotte le attività di controllo.

Il verbale di campionamento deve contenere come minimo i seguenti elementi:

- L'indicazione dell'Autorità che ha disposto il prelievo
- il numero identificativo del verbale
- la data, l'ora e il luogo del prelievo
- le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;
- il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento presso il quale è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare della impresa, di rappresentante o di detentore della merce;
- l'indicazione delle finalità perseguite dal controllo ufficiale, dei criteri di selezione e di formazione del campione, delle prove da condurre sul campione e, se del caso, dei criteri normativi di riferimento per il campionamento e l'analisi.
- la descrizione delle matrici campionate e, se del caso, la descrizione delle condizioni nelle quali le matrici campionate si trovavano al momento del prelievo, con particolare cenno
 - alle condizioni di temperatura, se rilevanti ai fini della loro corretta conservazione,
 - al loro stato fisico e di confezionamento,

- all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;
 - le eventuali istruzioni e/o avvertenze fornite al consumatore, nel caso degli alimenti, in merito alle corrette modalità di preparazione e consumo;
 - ogni altra informazione ritenuta utile in rapporto alla natura della matrice campionate e delle prove che si intendono condurre sul campione (per esempio data di produzione, shelf life residua, età dell'animale, eventuali trattamenti subiti, fasi del processo caratterizzanti, ecc.)
 - la descrizione delle modalità seguite nella formazione del campione;
-
- se del caso, l'indicazione delle dimensioni del campione (espresso in peso, volume o numero dei pezzi, numero di unità campionarie)
 - l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo
 - l'indicazione delle condizioni da rispettare in corso di conservazione e trasporto del campione, laddove queste siano pregiudiziali alla corretta esecuzione dell'analisi
 - l'indicazione se si sia proceduto alla formazione di più aliquote e equivalenti, una delle quali da destinare all'eventuale analisi di revisione o di seconda istanza
 - se del caso, l'indicazione dei motivi per i quali non è stato possibile procedere al rispetto delle procedure di campionamento stabilite (dimensioni del campione, numero di aliquote, modalità di prelievo e di conservazione del campione, ecc.) e le modalità mediante le quali viene comunque garantito il diritto alla difesa
 - la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;
 - la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale;
 - la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato - titolare dell'impresa, rappresentante o detentore - e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;
 - la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;
 - le eventuali dichiarazioni del titolare della impresa o del rappresentante o del detentore.

Il verbale deve essere redatto in più copie delle quali una è lasciata all'operatore interessato, una è allegata a ciascuna aliquota inviata al laboratorio di analisi ufficiale e una viene trattenuta dall'autorità che ha disposto il campionamento. Ulteriori copie del verbale devono essere tempestivamente inviate anche al produttore, qualora questi non coincida con il detentore del prodotto, e all'ASL nel cui territorio è stato eseguito il campionamento, nel caso in cui il prelievo sia stato disposto da un'altra Autorità.

Conservazione, trasporto e consegna del campione al laboratorio di analisi

In tutte le fasi successive al prelievo, il campione deve essere mantenuto in condizioni tali da prevenirne l'alterazione o comunque da potere influire sui risultati del processo analitico. A tal fine, dovranno essere osservate le condizioni stabilite dalle norme specifiche di riferimento, se disponibili.

In assenza di indicazioni normative, devono essere osservate le istruzioni per la conservazione indicate dal fabbricante. In ogni caso, devono essere rispettate le condizioni di conservazione dei campioni disposte dal laboratorio di analisi in rapporto sia alla matrice sia all'analisi/analita.

In via generale si può ritenere che:

- gli alimenti sottoposti a processi di stabilizzazione in contenitori ermetici (conserve e semiconserve)
- le matrici disidratate (U.R inferiore a 11/13% e/o a_w inferiore a 0.60)
- le bevande ad alto contenuto alcolico e gli alimenti sotto spirito (contenuto in alcool etilico v/v superiore al 21%)

siano stabili a temperatura ambiente e non necessitino pertanto di essere mantenute a temperatura controllata nei limiti della durabilità eventualmente stabilita dal produttore

Nel caso in cui sia necessario assicurare condizioni di conservazione e trasporto controllate (quanto, per esempio, a temperatura, luce, tempi massimi tra il momento del prelievo e quello di analisi ecc.) i pertinenti parametri devono essere monitorati. I dispositivi per la misurazione dei parametri di conservazione e trasporto dei campioni sono soggetti a taratura periodica.

I campioni in attesa di essere consegnati al laboratorio ufficiale di analisi sono conservati presso strutture sotto il diretto controllo dell'Autorità competente o di controllo che ha eseguito il campionamento. Nel caso in cui i campioni siano affidati all'operatore del settore alimentare al fine della loro consegna al laboratorio di analisi ufficiale, l'OSA si deve impegnare a rispettare le condizioni di trasporto stabilite.

Quando non sia stato possibile osservare le condizioni di conservazione e trasporto dei campioni stabilite, e non sia pertanto possibile assicurarne l'integrità, i campioni non sono analizzati.

Parimenti i campioni che dovessero arrivare al laboratorio in contenitori di trasporto non più integri, non completamente e correttamente identificati (ovvero privi anche solo in parte delle indicazioni di cui al paragrafo 4.5), privi della copia del verbale di prelievo, in evidente cattivo stato di conservazione, con il sigillo manomesso o anche solo parzialmente non integro non saranno sottoposti ad analisi.

Nel caso in cui l'autorità competente ritenesse di chiedere al laboratorio ufficiale di procedere comunque all'analisi dei campioni le cui condizioni di consegna al laboratorio non sono conformi a quanto previsto, i relativi risultati non sono utilizzabili dal punto di vista legale.

Le condizioni nelle quali il campione viene ricevuto dal laboratorio di analisi sono registrate. Eventuali non conformità sono prontamente comunicate dal laboratorio di analisi all'Autorità competente o di controllo che ha eseguito il campionamento.

Azioni successive all'esecuzione delle prove

Il laboratorio di analisi che ha condotto le prove, trasmette il rapporto all'Autorità che ha disposto il campionamento. Nel caso in cui quest'ultima non sia una Autorità competente ai sensi dell'art. 2 del D.lgs 193/07, invia il rapporto di prova all'ASL territorialmente competente per la valutazione degli esiti analitici e per l'eventuale adozione dei provvedimenti successivi.

L'Autorità competente che riceve il rapporto di prova, valuta i risultati delle analisi alla luce dei pertinenti criteri normativi ed emette il giudizio di conformità che viene comunicato agli operatori interessati unitamente a copia del rapporto di prova.

Nel caso in cui l'esito delle prove di laboratorio deponga per una condizione di irregolarità, l'Autorità competente adotta gli opportuni provvedimenti. Questi vengono comunicati agli OSA interessati insieme alle modalità di ricorso avverso tali decisioni incluse le modalità per l'eventuale richiesta di revisione dell'analisi. L'inoltro, da parte dell'OSA, dell'istanza di revisione di analisi non preclude l'adozione dei prov-

vedimenti che l’Autorità contenente ritenesse di adottare al fine della tutela della sicurezza dei consumatori.

Tavola dei numeri casuali

91	54	2	11	17	58	4	92	47	89	73	55	1	58	64
57	19	78	52	3	26	9	88	35	89	22	80	3	29	88
25	89	21	71	30	55	5	74	96	14	43	56	99	0	71
64	76	53	27	59	0	82	33	4	33	48	95	80	81	71
38	70	36	01	95	60	14	20	85	0	89	26	06	64	36
94	82	58	28	13	44	30	48	40	57	42	19	11	80	75
87	33	65	27	10	38	63	59	58	7	48	73	59	76	87
78	03	86	26	6	72	42	39	99	16	85	46	61	04	64
15	79	32	60	7	72	89	84	89	14	84	41	27	15	11
92	47	52	01	08	99	0	02	40	28	46	76	84	74	89
67	93	24	50	38	61	23	92	41	56	21	90	46	57	73
10	49	53	66	0	81	92	9	62	59	80	2	21	66	42
12	16	20	60	98	85	34	67	43	9	67	64	66	38	3
62	10	34	51	90	43	33	85	33	27	8	11	56	72	74
94	73	76	92	78	23	62	29	56	94	92	96	95	88	51
54	53	69	53	93	91	84	52	51	41	56	20	3	30	85
67	10	71	12	99	63	40	3	46	19	92	54	74	24	14
90	7	13	58	79	94	50	24	10	25	46	92	9	65	4
71	20	44	94	57	9	35	98	94	28	62	93	28	89	58
30	42	71	11	60	88	76	88	4	24	95	95	55	19	75
59	29	59	0	01	23	30	40	29	54	57	93	48	64	6
91	24	53	17	17	3	84	30	24	18	92	73	46	62	36
63	97	26	3	59	21	27	1	51	77	49	18	65	99	41
37	39	82	29	81	27	97	11	12	36	34	34	21	99	61
01	68	27	41	21	80	67	66	45	29	13	43	0	88	61

PROCEDURA CERTIFICAZIONI UFFICIALI

Scopo

Fissare i criteri per il rilascio delle certificazioni ufficiali nell'ambito dell'attività delle Autorità competenti in materia di mangimi, di alimenti e di salute e benessere degli animali e di gestione della relativa documentazione.

Campo di applicazione

La procedura si applica a tutte le certificazioni ufficiali concernenti la conformità alle norme in materia di mangimi, di alimenti e di salute e benessere degli animali rilasciati dai funzionari autorizzati dei **Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e Medici** delle ASL.

Terminologia e Abbreviazioni

certificazione ufficiale: la procedura per cui l'autorità competente o gli organismi di controllo autorizzati ad agire in tale qualità rilasciano un'assicurazione scritta, elettronica o equivalente relativa alla conformità;

controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

autorità competente: il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive

funzionario autorizzato: il veterinario ufficiale ovvero ogni altra persona autorizzata a firmare i certificati

Responsabilità

La responsabilità nel rilascio della certificazione ufficiale è in capo al funzionario autorizzato che la sottoscrive.

La responsabilità nell'individuazione del funzionario autorizzato è in capo al **Dipartimento di Prevenzione dell'ASL**; in questo senso deve essere accertato che i funzionari autorizzati che rilasciano la certificazione:

a) abbiano un'effettiva conoscenza delle normative generali riferibili alle certificazioni di animali e dei prodotti, del contenuto specifico di ogni certificato da rilasciare, delle relative modalità di compilazione nonché delle indagini, prove ed esami da eseguire prima della certificazione;

b) siano imparziali, non abbiano interessi commerciali diretti i, sia generali, con riguardo alle aziende o agli stabilimenti di provenienza, che particolari in relazione agli animali o prodotti da certificare e comunque non siano in situazione di conflitto di interessi.

La responsabilità nella verifica della correttezza delle modalità di rilascio delle certificazioni è in capo al **Dipartimento di Prevenzione dell'ASL**

La responsabilità nella archiviazione delle certificazioni ufficiali e nella fornitura dei modelli di certificato e del materiale necessario per la certificazione (ad esempio carta filigranata ove richiesta) è in capo al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL

Descrizione delle Attività

A seguito della richiesta del rilascio della certificazione ufficiale da parte dell'OSA, il funzionario autorizzato sottoscrive il certificato nel rispetto delle seguenti condizioni:

- il certificato sanitario deve essere redatto in lingua italiana e, se accompagna gli animali o i prodotti verso un altro Stato, almeno in una delle lingue ufficiali dello Stato di destinazione; nel caso di certificazioni non previste da un accordo ufficiale, la corrispondenza tra il testo in italiano e quello nella lingua dello Stato di destinazione deve essere attestata da una traduzione ufficiale (ad esempio del Consolato/Ambasciata)
- se il certificato è previsto da un accordo con il Paese Terzo di destinazione non può essere modificato in nessun modo e, di conseguenza, potrà essere sottoscritto solo in presenza di tutti i requisiti indicati nel certificato stesso
- in presenza di certificati non previsti da un accordo con il Paese Terzo di destinazione eventuali dichiarazioni per le quali il funzionario autorizzato non sia in possesso di adeguate informazioni dovranno essere barrate (e non eliminate dal testo)
- il funzionario autorizzato che sottoscrive il certificato deve essere o a diretta conoscenza dei fatti certificati o in possesso di documentazione proveniente dai precedenti anelli della filiera che consenta di acquisire le informazioni necessarie al rilascio delle certificazioni; in questo senso l'OSA che richiede la sottoscrizione del certificato dovrà fornire al funzionario autorizzato tutta la documentazione necessaria in rapporto alle dichiarazioni contenute nel certificato stesso
- il funzionario autorizzato non deve richiedere attestazioni in merito a problematiche di cui è a diretta conoscenza quali l'assenza di casi di malattie epizootiche in una determinata regione per le quali può acquisire le necessarie informazioni dai siti web dell'OIE, della Commissione U.E. e del Ministero della Salute o i requisiti già previsti dalle normative comunitarie e il cui rispetto può essere dedotto dalla presenza del bollo sanitario
- le attestazioni di accompagnamento degli animali vivi o dei prodotti di cui sopra devono essere sottoscritte dal funzionario autorizzato dell'Allevamento/Ditta di provenienza degli animali/prodotti (e non dal responsabile dell'Allevamento/Ditta) anche se provenienti da altri Stati Membri
- il funzionario autorizzato dell'Allevamento/Ditta di provenienza degli animali/prodotti se in possesso di tutte le informazioni pertinenti non deve rifiutarsi di rilasciare le attestazioni richieste
- tutta la documentazione di cui sopra deve essere in possesso del funzionario autorizzato prima del rilascio del certificato e deve essere archiviata e tenuta agli atti
- nel caso in cui le attestazioni sanitarie contenute nel certificato facciano riferimento a requisiti delle materie prime introdotte nello stabilimento (animali o prodotti) deve essere garantito il collegamento delle partite in ingresso con le partite in spedizione
- deve essere garantita una chiara identificazione della partita in spedizione in modo che sia inequivocabile la correlazione tra partita e certificato
- il certificato deve essere sottoscritto solo se compilato in ogni parte e prima della spedizione degli animali/prodotti
- il funzionario autorizzato deve sottoscrivere il certificato sanitario solo se esistono le condizioni previste dalle norme citate

Tutte le certificazioni nonché le attestazioni integrative sopra indicate sono soggette al pagamento da parte dei richiedenti delle tariffe previste dal tariffario regionale.

Qualora il **Dipartimento di Prevenzione** constati il mancato rispetto delle prescrizioni di sopra, provvede a sospendere il funzionario autorizzato dall'attività di rilascio dei certificati fino a tre mesi e, in caso di reiterata violazione, a interdirlo dalla stessa.

In caso di utilizzo improprio o di alterazione dei certificati da parte di persone fisiche o giuridiche, il **Dipartimento di Prevenzione** procede alla sospensione del rilascio di ulteriori certificati inerenti l'attività delle citate persone per un periodo non inferiore a quindici giorni.

Riferimenti

Direttiva 96/93/CE del Consiglio del 17 dicembre 1996
Decreto Ministeriale 19 giugno 2000, n.303

Archiviazione

Copia di tutti i certificati rilasciati deve essere inviata entro 48 ore dalla data del rilascio al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL che procede all'archiviazione

PROCEDURE SPECIALI

AZIENDE AGRICOLE

Produzione Primaria

Area di valutazione : Produzione primaria – Aziende agricole						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver	NV	NA
Notifica e registrazione	Documentazione	<ul style="list-style-type: none"> • REG. 852/2004, ALL. 1 capo II p.to n. 2 e 3 	Documentazione attestante l'avvenuta notifica alla ASL, servizio SIAN al fine della registrazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di disciplinari di produzione specifici (metodo biologico, integrato, OGM)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Preparazione terreno per la semina	Terreno	<ul style="list-style-type: none"> • REG. 852/2004, ALL. 1 capo II p.to n. 2 e 3 • D.G.R 30 dicembre 2009 - n. 8/10949 - determinazione in merito ai criteri di gestione obbligatoria e delle buone condizioni agronomiche e ambientali ai sensi del regolamento (CE) n. 73/2003 - modifiche e integrazioni alla d.g.r. 4196/2007 	Compatibilità terreno con la tipologia di coltivazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Assenza di combustioni di materiali tossici (materie plastiche, contenitori di prodotti fertilizzanti, fitosanitari, medicinali, biocidi, ecc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Assenza di ristagni d'acqua, percolati, ecc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Assenza di animali al pascolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Semina	Documentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE n. 1829/2003 artt. 7 e 28 (http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm) • Reg. CE 1830/2003 art. 4 • Reg. CE 178/2002 art. 18 e 19 	Origine delle sementi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dichiarazione OGM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rintracciabilità in campo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Tipologia di trattamento fitosanitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Concimazione	Documentazione Struttura	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 - "Norme in materia ambientale" artt. 74-92; • Decreto 19 aprile 1999 del Ministero delle Politiche agricole e forestali Codice di Buona pratica agricola; • Decreto Ministeriale 7 aprile 2006, criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzo agronomico degli effluenti di allevamento di cui all'art. 38 di cui al D.lgs 152/1999 • D.Lgs. 29/04/2010 n. 75 Riordino della disciplina in materia di fertilizzanti • D.G.R. 21/11/2007 n. 5868/07 e successive integrazioni, • D.G.R 30 dicembre 2009 - n. 8/10949 - determinazione in merito ai criteri di gestione obbligatoria e delle buone condizioni agronomiche e ambientali ai sensi del regolamento (CE) n. 73/2003 - modifiche e integrazioni alla d.g.r. 4196/2007 	Presenza a seconda della classe dimensionale di appartenenza dell'azienda di Programma Operativo Aziendale/Comunicazione (POAs o POA)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza in base alla classe dimensionale del Piano di Utilizzazione (PUAs - PUA).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di un registro delle utilizzazioni.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rispetto dei tempi di utilizzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Stoccaggio dei fertilizzanti inorganici e misti, sollevati da terra, in aree coperte e asciutte, lontano dalle case o comunque in ambienti di stoccaggio non promiscuo con alimenti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Irrigazione	Documentazione Strutture	<ul style="list-style-type: none"> Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 - "Norme in materia ambientale" Reg. CE 852/04 All.1 capo II p.to n.5 lett. C D.Lgs n. 31/2001; Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio D.M. 12-6-2003 n. 185 "Regolamento recante norme tecniche per il riutilizzo delle acque reflue in attuazione dell'articolo 26 del d.lgs 11/05/1999 n. 152 ; Regione Lombardia Regolamento Regionale 24 marzo 2006 n. 2 recante "Disciplina dell'uso delle acque superficiali e sotterranee, dell'utilizzo delle acque a uso domestico, del risparmio idrico e del riutilizzo dell'acqua in attuazione dell'art. 52, comma 1 lettera c) della legge regionale 12 dicembre 2003, n. 26 " ; D.G.R 30 dicembre 2009 - n. 8/10949 - determinazione in merito ai criteri di gestione obbligatoria e delle buone condizioni agronomiche e ambientali ai sensi del regolamento (CE) n. 73/2003 - modifiche e integrazioni alla d.g.r. 4196/2007 	Evidenza dell'effettuazione della sanificazione delle cisterne per l'accumulo dell'acqua (presenza prodotti/impianti/attrezzatura/riscontri documentali);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Nel caso di presenza di impianti di clorazione dell'acqua: evidenza dei monitoraggi del cloro e presenza di certificati di analisi dell'acqua trattata;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di misure di protezione dalla contaminazione di pozzi/canali irrigui -	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di filtri o letti di sedimentazione in caso di utilizzo di acque superficiali -	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di sistemi di irrigazione atti a ridurre il ristagno di acqua nel terreno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza programma controlli analitici per verifica qualità acque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<p>Presenza di protocolli di utilizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • quantitativi applicati, limitazioni, garanzie per popolazioni, generale valutazione del rischio - disponibilità di risorse alternative • continuità quali/quantitativa della fornitura + valutare gli apporti effettivi delle sostanze nutritive alle colture attraverso un costante controllo analitico al fine di adeguare il piano di concimazione - • valutare gli effetti sul sistema ambientale - le analisi dei suoli dovrebbero essere effettuate a inizio e fine stagione irrigua per valutare eventuali fenomeni di modifica nella struttura chimica e fisica (possibile accumulo di metalli pesanti, aumento di salinità) - • Analisi microbiologiche dei prodotti agricoli (es. frutta) al momento della raccolta (avvenuta in tre momenti diversi del ciclo colturale) e dopo uno stoccaggio di 7-13 giorni; • verifica impatto sulla qualità del suolo - corretta individuazione delle reti di distribuzione e modalità per evitare interferenze 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<p>Verifica in caso di prelievo da acque superficiali: essere consorziate in consorzi irrigui e/o di miglioramento fondiario o di bonifica o di miglioramento fondiario di secondo grado (che sono i titolari di concessioni di acque pubbliche) come utenza agricola limitatamente all'uso irriguo dell'acqua erogata; oppure aver presentato all'ente competente (Regione per derivazioni con portata superiore ai 1000/l/s o superficie irrigata superiore a 500 ha- Provincia per derivazioni con portata inferiore ai 1000/l/s o superficie irrigata inferiore a 500 ha) domanda di concessione di derivazione o possedere concessione di derivazione e attenersi alle prescrizioni ivi contenute</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<p>Verifica in caso di prelievo da acque sotterranee : aver presentato all'ente competente (Regione per derivazioni con portata superiore ai 1000/l/s o superficie irrigata superiore a 500 ha- provincia per derivazioni con portata inferiore ai 1000/l/s o superficie irrigata inferiore a 500 ha) domanda di concessione di derivazione o possedere concessione di derivazione e attenersi alle prescrizioni ivi contenute</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			in caso di prelievo da acque sotterranee : aver presentato all'ente competente (Regione per derivazioni con portata superiore ai 1000/l/s o superficie irrigata superiore a 500 ha- provincia per derivazioni con portata inferiore ai 1000/l/s o superficie irrigata inferiore a 500 ha) domanda di concessione di derivazione o possedere concessione di derivazione e attenersi alle prescrizioni ivi contenute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trattamento colture con fitosanitari	documentale, verifica strutture, attrezzature, verifiche sul campo	<ul style="list-style-type: none"> Reg. CE 852 / 2004 All.I capo II p.to 5 lett.h ; D.Lgs.vo 17 marzo 1995 n° 194 art.3, com.3, lett.c) ; D.P.R. 23.4.01 n. 290 Art.24, c.6 ; D.P.R. 23.4.01 n. 290 Art. 25, 26 e 27 ; Circolare n.30 del 30 ottobre 2002 Min. Pol Agr. Forestali.; D.P.R. 23.4.01 n. 290 Art.42, c.3, lett.a); Reg. CE 852 All.1 capo III punto n.9 lett.a) e b) Reg. CE 183 /2005 All.1 Parte A, capo I, p.to 3, lett.i) e ii) capo II, p.to 2, lett.a) ; Regolamento (CE) 178/2002: art. 18 e 19 	Rispetto di quanto indicato nell'etichetta del prodotto fitosanitario; (coltura normata, periodo e modalità d'impiego, tempo di carenza e tempo di rientro).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza schede di sicurezza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conservazione dei prodotti fitosanitari in appositi locali o armadi (esclusivamente ad essi dedicati)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di macchinari idonei all'impiego per la distribuzione e sottoposti a regolare manutenzione e taratura. (presenza di un piano di manutenzione e taratura programmati)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di "Patentino Fitofarmaci" (Certificato all'acquisto ed impiego dei prodotti fitosanitari classificati come tossici e tossicologici in corso di validità)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza del registro dei trattamenti compilato in tutte le sue parti in maniera leggibile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Ai fini della tracciabilità - Conservazione del registro dei trattamenti e documentazione per un congruo periodo di tempo - (periodo superiore all'anno) stante il fatto che l'ortofrutticolo potrebbe essere destinato alla frigo-conservazione e/o trasformazione industriale ,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			raccolta/trasporto	documentale, verifica strutture, attrezzature, verifiche sul campo	<ul style="list-style-type: none"> Reg. CE 852 / 2004 All.I parte A capo II p.to 5;capo III punto 7-9 Regolamento (CE) 178/2002:art. 18 comma 1 e 2, art. 19; Reg. CE 183/2005, Art. 3, art. 4 comma 1,2 , Art. 5 Reg. (CE) n. 396/2005 art. 18 rispetto dei LMR Regolamento (CE) 178/2002: art. 18 e 19 	Identificazione delle partite, mantenimento della tracciabilità durante le varie fasi -
Rispetto dei tempi di carenza con presenza del registro dei trattamenti correttamente compilato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Rispetto dei tempi di raccolta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Corrette manualità nella fase di raccolta(al fine di evitare contaminazioni)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Identificazione delle partite e loro tracciabilità/rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Rispetto dei LMR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Idoneità dei mezzi e delle attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Procedura sanificazione mezzi ed attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>

			Igiene e formazione del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Magazzinaggio/Selezione/Mondatura	documentale, verifica strutture, attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE 852/2004 All.I parte A capo II p.to 5 ; • REG. CE 178/2002 artt.18-19(rintracciabilità); • REG. CE 183/2005 all. I, parte A (mangimi); • REG. CE 1881/2006 (allegato); • D.M. 27/02/1996, N. 209 e successive m. e i.(additivi alimentari) 	Rispetto delle condizioni minime di igiene di ambienti, attrezzature ed impianti;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di documentazione attestante l'insorgenza di malattie o infestazioni che possano incidere sulla sicurezza dei prodotti alimentari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di certificati di analisi eventualmente effettuati da laboratori certificati ed accreditati richieste da clienti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Sistemi di verifica condizioni di conservazione (es. tasso di umidità e temperatura per i cereali)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Sistemi di controllo sulla presenza di micotossine per i centri di raccolta e stoccaggio (es. controlli analitici)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Assenza di evidenze di infestazioni e/o insudiciamenti dei prodotti primari;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Predisposizioni di procedure di : a) rintracciabilità, b) sanificazione, c) lotta agli animali infestanti , ed eventualmente d) utilizzo di additivi alimentari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza registro trattamenti derivate immagazzinate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavaggio	documentale	<ul style="list-style-type: none"> • REG. CE 852/2004 allegato I, parte A , punto II, n. 5 c)<acqua pulita>; • D.Lgs.02/02/2001, n. 31<acqua potabile>; • Regione Lombardia Regolamento Regionale N. 2 del 24/03/2006 art. 3, comma 4, lettera d) 	<ul style="list-style-type: none"> • acque di lavaggio per mondatura • acque utilizzate per la pulizia delle strutture,attrezzature, contenitori, casse di trasporto ecc. • acque di linee produttive • utilizzo di acqua potabile o <pulita>, tale comunque da prevenire la contaminazione dei prodotti vegetali 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Corretto smaltimento acque di lavaggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trasformazione in loco (purchè ciò non comporti una sostanziale alterazione del prodotto)	documentale, verifica strutture, attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> • REG. CE 852/2004 allegato I, parte A, punto 5; • REG. CE 178/2002artt. 18-19 • D.Lgs. 109 del 27/01/1992 	Rispetto delle condizioni minime di igiene di ambienti, attrezzature ed impianti;			
			assenti evidenze di infestazioni e/o insudiciamenti degli alimenti;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			sono predisposte sono le procedure di a) rintracciabilità, b) sanificazione, c) lotta agli animali infestanti , ed eventualmente d) utilizzo di additivi alimentari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vendita in loco	documentale, verifica strutture, attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE 852/04 all. 2 cap.1 - Reg. CE 852/04 Cap.7 punto1 - • D. lgs.02/02/01 n.31 - • REG. CE 178/2002 artt. 18 -19; • Decreto Direzione Generale Sanità n. 5593 	Locali di vendita e deposito con caratteristiche strutturali tali da consentire una facile pulizia e manutenzione,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di dispositivi atti ad evitare la presenza di infestanti;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		del 27/05/2010 "Definizione dell'ambito di applicazione dei Reg.CE n.852/04 e n. 853/04"	è assicurato il rifornimento di acqua potabile sufficiente per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati (operazioni di mondatura, pulizia locali e attrezzature, igiene del personale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			E' presente la procedura di rintracciabilità dei prodotti posti in vendita	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conferimento	documentale, verifica strutture, attrezzature	Reg. CE 852/04 parte A All.1 capo II punto n.5 lett a lett b	Presenza di pallet e/o casse pulite all'atto dell'uso specifico, con superfici destinate a venire a contatto con i prodotti in materiale idoneo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Superfici e/o vani di carico dei veicoli adibiti al trasporto che si presentano puliti all'atto dell'uso specifico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di procedura di rintracciabilità dei prodotti conferiti (provenienza prodotto in azienda, cliente, data di consegna, tipo di imballaggio ecc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utilizzo per alimentazione animale	Documentale Verifiche sul campo	<ul style="list-style-type: none"> Regolamento 852/2004 Allegato I parte A capo II punto 2-3 -4 Regolamento (CE) n. 178/2002 art.18 comma 1 (rintracciabilità alimenti produzione primaria) - Regolamento (CE) n. 152/2009 art,1 (metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali) Decreto Ministero della Salute 27 agosto 2004 art. 1 residui delle sostanze attive dei fitosanitari nell'alimentazione degli animali(ALL.1 parte C) Decreto Legislativo 10 maggio 2004, n.149 art.1 sostanze e prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali; Decreto Ministero salute 27/08/2004(limiti residui); 	<p>Gli alimenti primari da somministrare agli animali sono conformi se :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)protetti da contaminazioni provenienti dall'aria, dal suolo, dall'acqua - 2) uso di fanghi di depurazione solo se autorizzati ed analizzati 3)uso corretto dei prodotti fitosanitari 3) corretta pulizia impianti ed attrezzi utilizzati per raccolta, immagazzinamento, somministrazione 4) evitata la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi 5) effettuata la registrazione delle produzioni e dei trattamenti 6) Verifiche documentali al fine della tracciabilità, fisica e campionamenti . VEDI ANCHE GRUPPO MANGIMI 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vendita diretta latte crudo	documentale, verifica strutture, attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> Reg. CE 853/2004 art. 10 comma 8 lettera a; all. III sez. IX cap I - Reg. CE 852/2004 - All.1 Circ.re Reg. Lombardia n. 39/SAN del 17/11/2004 Circ.re Reg. Lombardia n. 20/SAN del 24/05/2005; Ordinanza Ministeriale 10.12.2008; nota del 12.05.2010 n.0017412 	Registrazione ai sensi del Reg. Ce 852/04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di sopralluogo con parere favorevole da parte del servizio veterinario,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di certificati di analisi per i parametri microbiologici e le medie geometriche previsti sono rispettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Corrette temperature di stoccaggio			
			Presenza di un piano di autocontrollo adeguato			
			Presenza idonea cartellonistica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rifiuti	documentale, verifica strutture, attrezzature	Reg. CE 852/04 All.1parte A capo II punto n.5 lett .f;	Presenza di idoneo locale per il deposito temporaneo di rifiuti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di procedure per la gestione dei rifiuti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ALLEVAMENTI

Allevamenti AVICOLI

Area di valutazione : Allevamenti avicoli						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
STRUTTURA	Locale ricovero animali, impianti, attrezzature Sistemi di contenimento. Planimetria, documenti descrittivi e tecnici degli impianti, attrezzature. Procedure per la Manutenzione, pulizia di impianti ed attrezzature e la sicurezza sul lavoro, biosicurezza, benessere...,	Vedi Allegato 3	Conformità di sistema (planimetria: funzionale per la specie allevata e la tipologia di produzione; sistemi di contenimento).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità di programma (manutenzione).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità di procedura (pulizia).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
STATO SANITARIO	Singoli o partite di animali presenti (Anamnesi), qualifica sanitaria, accertamenti diagnostici, procedure sulla biosicurezza, identificazione, documenti inerenti la movimentazione animali per una corretta tracciabilità	Vedi Allegato 3	Documentazione aggiornata e ordinata in allevamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FARMACO	Locale/armadietto, farmaci presenti, autorizzazione gestione farmaci della scorta e registro dei trattamenti, identificativi animali, Procedure per rintrac-	Vedi Allegato 3	Locale/armadietto scorte idoneo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Autorizzazione scorte (se richiesto).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Quantità medicinali usati e volume scorte congrui con n. animali, specie allevata e tipologia produttiva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ciabilità degli animali della partita trattati		Registri e documentazione aggiornati e ordinati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Corretta identificazione degli animali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BENESSERE	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Documenti di trasporto Procedure di conduzione di allevamento (management)	Vedi Allegato 3	Corrispondenza ai dettati normativi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ALIMENTAZIONE	Alimenti/foraggi presenti, locali di stoccaggio e attrezzature di distribuzione, Documentazione di Origine, Esiti di eventuali campionamenti	<ul style="list-style-type: none"> • Reg CE 178/2002 • Reg CE 183/2005 	Verifiche documentali al fine della tracciabilità, fisica e campionamenti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRACCIABILITÀ	Animali presenti, identificavi animali, documenti accompagnatori le movimentazioni, registro, Banca Dati Regionale e Nazionale. Certificazioni sanitarie.	<ul style="list-style-type: none"> • Direttiva 2002/4/CE • Legge 13/05/06 n. 356 (art. 3 e 4); • D. L.vo 29/07/03 n. 267 (art. 4) • D.M. 13/11/07 (art. 6 e 12.3) • Nota regionale n. 41886 del 14/09/2006; • D.D.S. 1491 del 19/02/2007 	Allevamento registrato in BDR. RegISTRAZIONI movimentazioni. Documentazione aggiornata e ordinata in allevamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BIOSICUREZZA	Locali, Attrezzature, procedure, personale e registri carico scarico animali	Vedi Allegato 3	Check-list.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PERSONALE	Elenco, registro del personale delle mansioni, compiti, ruoli., Materiale Formazione, Atte-	<ul style="list-style-type: none"> • Reg. 852 – 853 formazione del personale • manuale di corretta prassi igie- 	n. addetti congruo con n. animali e mansioni specifiche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Mansionario addetti (pianta organica e responsabilità).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Formazione/attestato.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	stazioni e Requisiti specifici, certificati di frequenza a corsi	nica per gli allevamenti	igiene del personale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--	--------------------------	-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

NORMATIVA AVICOLI

1 - INFLUENZA AVIARIA

• NORME COMUNITARIE

- **DIRETTIVA 2005/94(CE) DEL 20/12/05** relativa a misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la direttiva 92/40/CEE;
- **DECISIONE 2005/734/CE DEL 19/10/05** che istituisce misure di biosicurezza per ridurre il rischio di trasmissione dell'influenza aviaria ad alta patogenicità provocata dal virus dell'influenza A, sottotipo H5N1, dai volatili che vivono allo stato selvatico al pollame ed altri volatili in cattività, e che prevede un sistema di individuazione precoce nelle zone particolarmente a rischio;
- **DECISIONE 2006/437(CE) DEL 04/08/06** che approva un manuale diagnostico per l'influenza aviaria secondo quanto previsto dalla Direttiva 2005/94/(CE);
- **DECISIONE 2006/563(CE) DEL 11/08/06** recante alcune misure di protezione relative all'influenza aviaria ad alta patogenicità del sottotipo H5N1 negli uccelli selvatici nella Comunità e che abroga la decisione 2006/115/CE;
- **DECISIONE 2006/574 DEL 18/08/09** che modifica la Decisione 2005/734/CE per quanto concerne alcune misure integrative di riduzione del rischio di diffusione dell'influenza aviaria;
- **DECISIONE 2007/25/CE DEL 22/12/06** relativa a talune misure di protezione contro l'influenza aviaria ad alta patogenicità e ai movimenti di volatili al seguito dei rispettivi proprietari all'interno della Comunità;
- **DECISIONE 2007/598 DEL 28/08/07** relativa a misure per prevenire la trasmissione dell'influenza aviaria ad alta patogenicità al altri volatili custoditi nei giardini zoologici e negli organismi, istituti o centri riconosciuti degli Stati membri
- **DECISIONE 2009/495(CE) DEL 26/06/09** che modifica la Decisione 2006/415 /CE che reca alcune misure di protezione dall'influenza aviaria ad alta patogenicità del sottotipoH5N1 nel pollame nella Comunità;
- **DECISIONE 367/2010 DEL 25/06/2010** sull'attuazione, da parte degli Stati membri, di programmi di sorveglianza dell'influenza aviaria nel pollame e nei volatili selvatici

• NORME NAZIONALI

- **O.M. 26/08/2005:** misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile;
- **O.M. 10/10/05:** modifiche ed integrazioni dell'O.M. 26/08/05;
- **O.M.19/10/05:** misure ulteriori di polizia veterinaria contro l'influenza aviaria;
- **O.M. 21/12/2007:** proroga O.M. 10/10/05
- **Nota min. 944 del 22/01/2010:** piano di monitoraggio nazionale influenza aviaria per il 2010.
- **D. L.vo 25/01/2010 n. 9:** attuazione della Direttiva 2005/94/CE relativa a misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la Direttiva 92/40/CEE
- **D.M. 25/06/2010:** misure di prevenzione, controllo e sorveglianza del settore avicolo rurale

• NORME REGIONALI

- **D.D.S. 1491 del 19/02/2007:** linee guida per la prevenzione ed il controllo dell'influenza aviaria in Lombardia;
- **D.D.S. 13540 del 13/11/07:** influenza aviaria - Piano di vaccinazione di emergenza - modifica ed integrazione del D.D.S. 1491/07;
- **D.D.S. 16133 del 19/12/07:** influenza aviaria LPAI - fiere, mostre, mercati avicoli: disposizioni straordinarie;
- **D.D.S. 13879 del 28/11/08:** influenza aviaria - accasamento a sessi misti - modifica ed integrazione del D.D.S. 1491/07.

2 - SALMONELLOSI

- **SALMONELLOSI RIPRODUTTORI - NORMA NAZIONALE**
 - **DGSA: 14492-P-08/07/08:** piani nazionali di controllo di Salmonella enteritidis e typhimurium nei riproduttori e nelle galline ovaiole della specie Gallus gallus.
 - **DGSA: 2303-P-09/02/09:** modifiche relative ai piani di controllo delle salmonelle nei riproduttori della specie Gallus gallus e nelle galline ovaiole. Immissione in commercio di uova provenienti da gruppi di ovaiole contaminati da Salmonella.
 - **DGSA 408-P del 13/01/2010:** Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow e Infantis nei gruppi di riproduttori della specie Gallus gallus - Approvato con Decisione 2009/833/CE - Anno 2010-2012
 - **SALMONELLOSI RIPRODUTTORI - NORMA REGIONALE**
 - **Nota 43925 del 16/12/09:** pullurosi: piano di profilassi.

- **SALMONELLOSI OVAIOLE - NORMA NAZIONALE**
 - **DGSA 2303-P-09/02/09:** modifiche relative ai piani di controllo delle salmonelle nei riproduttori della specie Gallus gallus e nelle galline ovaiole. Immissione in commercio di uova provenienti da gruppi di ovaiole contaminati da Salmonella;
 - **DGSA 14492-P-08/07/08:** piani nazionali di controllo di Salmonella enteritidis e typhimurium nei riproduttori e nelle galline ovaiole della specie Gallus gallus.
 - **DGSA 411-P del 13/01/2010:** Piano nazionale di controllo di Salmonella enteritidis e typhimurium nelle galline ovaiole della specie Gallus gallus Approvato con Decisione 2009/883/CE - Anno 2008-2010

- **SALMONELLOSI OVAIOLE - NORMA REGIONALE**
 - **Nota 25866 del 03/07/08:** piano nazionale di controllo di S. enteritidis e typhimurium nelle galline ovaiole della specie Gallus gallus: macellazione animali positivi - provvedimenti;
 - **Nota 29488 del 29/07/08:** piano nazionale di controllo di S. enteritidis e typhimurium nelle galline ovaiole della specie Gallus gallus: macellazione

- **SALMONELLOSI BROILER - NORMA NAZIONALE**
 - **DGSA 347-P del 12/01/2010:** Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne della specie Gallus gallus - Approvato con Decisione 2009/833/CE - Anno 2009-2011

- **SALMONELLOSI BROILER - NORMA REGIONALE**
 - **Nota 43921 del 16/12/09:** piano nazionale di controllo di S. enteritidis e typhimurium nei polli da carne della specie Gallus gallus: precisazioni

- **SALMONELLOSI TACCHINI - NORMA NAZIONALE**
 - **DGSA 409-P del 13/01/2010:** Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nei tacchini da riproduzione e da ingrasso - Approvato con Decisione 2009/833/CE e Decisione 2009/771/CE - Anno 2010-2012

3 - NEW CASTLE

- **NORME COMUNITARIE**
 - **DIRETTIVA 92/66/DEL 14/07/92** che istituisce misure di lotta contro la malattia di Newcastle

- **NORME NAZIONALI**
 - **Nota min. 158 del 17/03/2005:** piano nazionale di vaccinazione per Newcastle

4 - BENESSERE

- **Direttiva 1999/74/CE e 2002/4/CE** protezione galline ovaiole e registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- **D. L.vo 29/07/03 n.267** modificato dal D. M. 20/04/2006: protezione galline ovaiole;
- **Direttiva 2007/43/CE** misure minime per la protezione dei polli da carne
- **D. M. n. 146/2001** norme generali benessere

5 - FARMACO

- **D. Lgs. 06/04/06 n. 193** Attuazione della Direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari;
- **D.Lgs 16.03.06 n. 158** Attuazione della Direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.(entrambi i DD. sono stati parzialmente modificati: D. L.vo 143/2007 e D.L.vo 148/2009)
- **D. M. 90/93** Alimentazione medicata (D.M. 16-11-1993)

6 - BIOSICUREZZA

- O.M. 26/08/2005: misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile;
- O.M. 10/10/05: modifiche ed integrazioni dell'O.M. 26/08/05;
- O.M.19/10/05: misure ulteriori di polizia veterinaria contro l'influenza aviaria;
- D.D.S. 1491 del 19/02/2007: linee guida per la prevenzione ed il controllo dell'influenza aviaria in Lombardia;
- D. L.vo 25/01/2010 n. 9: attuazione della Direttiva 2005/94/CE relativa a misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la Direttiva 92/40/CEE
- D.M. 25/06/2010: misure di prevenzione, controllo e sorveglianza del settore avicolo rurale.

Allevamenti BOVINI

Area di valutazione : Allevamenti bovini						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Struttura	Locale ricovero animali, impianti, attrezzature Sistemi di contenimento. Planimetria, documenti descrittivi e tecnici degli impianti, attrezzature. Procedure per la Manutenzione, pulizia di impianti ed attrezzature e la sicurezza sul lavoro, biosicurezza, benessere...,	Vedi Allegato n. 1	Conformità di sistema (locali, planimetria, attrezzature e sistemi di contenimento funzionali per la specie allevata e la tipologia di produzione).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità del programma di manutenzione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità del programma di pulizia e sanificazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità delle procedure di manutenzione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità delle procedure di pulizia e sanificazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stato Sanitario	Singoli o partite di animali presenti (Anamnesi), qualifica sanitaria, accertamenti diagnostici, procedure sulla biosicurezza, identificazione, documenti inerenti la movimentazione animali per una corretta tracciabilità	Vedi Allegato n. 1	Ingressi/uscite animali secondo certificazione vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Denuncia di sintomatologia riferibile a malattia infettiva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Documentazione aggiornata e ordinata in allevamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Farmaco	Locale/armadietto, farmaci presenti, autorizzazione gestione farmaci della scorta e registro dei trattamenti, identificativi animali, Procedure per rintracciabilità degli animali della partita trattati	Vedi Allegato n. 1	Autorizzazione requisiti locale detenzione scorte (se richiesto).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Quantità medicinali usati e volume scorte congrui con n. animali, specie allevata e tipologia produttiva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Registri e documentazione aggiornati e ordinati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Corretta identificazione degli animali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benessere	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Documenti di trasporto Procedure di conduzio-	Vedi Allegato n. 1	Adeguatezza delle strutture e attrezzature per tipologia e n. animali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ne di allevamento (management)		Rispetto delle norme di benessere.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alimentazione degli animali	Alimenti/foraggi presenti, locali di stoccaggio e attrezzature di distribuzione, Documentazione di Origine, Esiti di eventuali campionamenti	Vedi Allegato n. 1	<i>Stato di conservazione alimenti alimentazione e adeguatezza pulizia dei locali piano di lotta ad animali indesiderati ed insetti.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tracciabilità animali	Animali presenti, identificativi animali, documenti accompagnatori le movimentazioni, registro, Banca Dati Regionale e Nazionale. Certificazioni sanitarie.	Vedi Allegato n. 1	Corretta identificazione (marche, passaporto, registrazione).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Comunicazione e registrazione (con tutti i dati richiesti) di tutti gli eventi nei tempi stabiliti per registri cartacei, informatizzati, e registrazioni on line.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione completa aggiornata e ordinata in allevamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biosicurezza	Locali, Attrezzature, procedure, personale e registri carico scarico animali	<i>NON PREVISTA DA NORME</i>	Separazione animali introdotti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità a eventuali manuali di buona prassi o procedure di biosicurezza adottate per:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			- Barriere.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			- Disinfezioni.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			- Derattizzazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riproduzione	Struttura, locali adibiti, attrezzature, procedure, personale, documenti accompagnamento di materiale seminale e di fecondazione, registro.	Vedi Allegato n. 1	Abilitazione e iscrizione dell'operatore FA.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Requisiti dei riproduttori.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Registrazione degli eventi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione ordinata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personale	Elenco, registro del personale delle mansioni, compiti, ruoli., Materiale Formazione, Attestazioni e Requisiti specifici, certificati di frequenza a corsi	Vedi Allegato n. 1	N. addetti congruo con n. animali e mansioni specifiche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Mansionario addetti (pianta organica e responsabilità).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Formazione/attestato.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Igiene del personale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NORMATIVA BOVINI

• NORME COMUNITARIE

▪ norme generali

- **Regolamento (CE) n. 1774/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.
 - Regolamento (CE) n. 808/2003 della Commissione del 12 maggio 2003
 - Regolamento (CE) n. 668/2004 della Commissione del 10 marzo 2004
 - Regolamento (CE) n. 92/2005 della Commissione del 19 gennaio 2005
 - Regolamento (CE) n. 93/2005 della Commissione del 19 gennaio 2005
 - Regolamento (CE) n. 416/2005 della Commissione dell'11 marzo 2005
 - Regolamento (CE) n. 181/2006 della Commissione del 1 o febbraio 2006
 - Regolamento (CE) n. 208/2006 della Commissione del 7 febbraio 2006
 - Regolamento (CE) n. 2007/2006 della Commissione del 22 dicembre 2006
 - Regolamento (CE) n. 829/2007 della Commissione del 28 giugno 2007
 - Regolamento (CE) n. 1432/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007
 - Regolamento (CE) n. 399/2008 della Commissione del 5 maggio 2008
 - Regolamento (CE) n. 437/2008 della Commissione del 21 maggio 2008
 - Regolamento (CE) n. 523/2008 della Commissione dell'11 giugno 2008
 - Regolamento (CE) n. 777/2008 della Commissione del 4 agosto 2008
 - Regolamento (CE) n. 596/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009
 - Regolamento (UE) n. 595/2010 della Commissione del 2 luglio 2010
- **REGOLAMENTO (CE) N. 1782/2003 DEL CONSIGLIO** del 29 settembre 2003 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori e che modifica i regolamenti (CEE) n. 2019/93, (CE) n. 1452/2001, (CE) n. 1453/2001, (CE) n. 1454/2001, (CE) n. 1868/94, (CE) n. 1251/1999, (CE) n. 1254/1999, (CE) n. 1673/2000, (CEE) (CEE) n. 2358/71 e (CE) n. 2529/2001.
- **Reg. CE n. 178/2002** del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Direttiva 2004/41** del 21 aprile 2004 che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e commercializzazione di determinati prodotti di origine animale.
- **Rettifica del Reg. CE 852/2004** del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **Rettifica del Reg. CE 853/2004** 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **Rettifica del Reg. CE 854/2004** del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- **Rettifica del Reg. CE 882/2004** del 29 aprile 2004 relativo ai controlli intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- **Reg. CE 2076/2005** del 05 gennaio 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti CE n. 854/2004, 882/2004 e che modifica i regolamenti CE n. 853/2004 e n. 854/2004.
- **Reg. CE n. 2073/2005** del del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **REG. (CE) n. 219/2009** dell'11 marzo 2009 che adegua alla decisione 1999/468/CE del Consiglio determinati atti soggetti alla procedura di cui all'articolo 251 del trattato, per quanto riguarda la procedura di regolamentazione con controllo - Adeguamento alla procedura di regolamentazione con controllo — parte seconda (*modifiche ai Reg. CE riguardanti il "pacchetto igiene: igiene dei mangimi – zoonosi – igiene dei prodotti alimentari . Alimenti di origine animale – organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale*)

▪ sanità animale

- **Direttiva 97/12/CE** che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali della specie bovina e suina.
 - **Decisione della Commissione 2003/467/CE**, del 23 giugno 2003, che stabilisce la qualifica di ufficialmente indenni da tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina enzootica di alcuni Stati membri e regioni di Stati membri per quanto riguarda gli allevamenti bovini
 - **Decisione della Commissione 2010/391**, dell' 8 luglio 2010 , recante modifica degli allegati della decisione 93/52/CEE per quanto riguarda il riconoscimento della qualifica di ufficialmente indenne da brucellosi (*B. melitensis*) alla Lituania e alla Regione italiana Molise e recante modifica degli allegati della decisione 2003/467/CE per quanto riguarda il riconoscimento della qualifica di ufficialmente indenni da tubercolosi bovina, brucellosi bovina e leucosi bovina enzootica di alcune regioni amministrative italiane
- **REGOLAMENTO (CE) N. 1266/2007 DELLA COMMISSIONE** del 26 ottobre 2007 relativo alle misure di applicazione della direttiva 2000/75/CE del Consiglio per quanto riguarda la lotta, il controllo, la vigilanza e le restrizioni dei movimenti di alcuni animali appartenenti a specie ricettive alla febbre catarrale
 - **REGOLAMENTO (CE) N. 289/2008 DELLA COMMISSIONE** del 31 marzo 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1266/2007 relativo alle misure di applicazione della direttiva 2000/75/CE del Consiglio per quanto riguarda la lotta, il controllo, la vigilanza e le restrizioni dei movimenti di alcuni animali appartenenti a specie ricettive alla febbre catarrale.
 - **Regolamento (CE) n. 289/2008** della Commissione del 31 marzo
 - **Regolamento (CE) n. 384/2008** della Commissione del 29 aprile 2008
 - **Regolamento (CE) n. 394/2008** della Commissione del 30 aprile 2008
 - **Regolamento (CE) n. 708/2008** della Commissione del 24 luglio 2008
 - **Regolamento (CE) n. 1108/2008** della Commissione del 7 novembre 2008
 - **Regolamento (CE) n. 1304/2008** della Commissione del 19 dicembre 2008
 - **Regolamento (CE) n. 123/2009** della Commissione del 10 febbraio 2009
 - **Regolamento (CE) n. 789/2009** della Commissione del 28 agosto 2009
 - **Regolamento n. 1156/2009** della Commissione del 27 novembre 2009
 - **Regolamento (Ce) n. 789/2009** della Commissione del 28 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1266/2007 per quanto riguarda la protezione contro gli attacchi dei vettori.
- **anagrafe bovina**
 - **Regolamento (CE) n. 1760/2000** del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio
 - **Regolamento (CE) n. 1825/2000** della Commissione, del 25 agosto 2000, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
 - **Regolamento (CE) n. 1791/2006** del Consiglio del 20 novembre 2006 L 363 1 20.12.2006, modificato da: Atto relativo alle condizioni di adesione all'Unione europea di alcuni Stati
 - **Regolamento (CE) n. 1082/2003** della Commissione del 23 giugno 2003 che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il livello minimo dei controlli da eseguire nel contesto del sistema di identificazione e registrazione dei bovini.
 - **Regolamento (CE) n. 499/2004** della Commissione, del 17 marzo 2004, recante modifica del regolamento (CE) n. 1082/2003 riguardo ai termini e al modello per la trasmissione delle informazioni nel settore bovino.
- **mangimi**
 - **Reg. CE n. 183/2005** del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
 - **REG. (CE) n. 219/2009** dell'11 marzo 2009 che adegua alla decisione 1999/468/CE del Consiglio determinati atti soggetti alla procedura di cui all'articolo 251 del trattato, per quanto riguarda la procedura di regolamentazione con controllo - Adeguamento alla procedura di regolamentazione con controllo — parte seconda (*modifiche ai Reg. CE riguardanti il "pacchetto igiene: igiene dei mangimi – zoonosi – igiene dei prodotti alimentari . Alimenti di origine animale – organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale*)
- **riproduzione**
 - **Decisione CE 2007/371** del 29 maggio 2007 , che modifica le decisioni 84/247/CEE e 84/419/CEE per quanto concerne i libri/registri genealogici di razze di specie bovina.
- **benessere**
 - **Direttiva 2008/119/CE del 18 dicembre 2008** , che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli (Versione codificata)

- **farmaco**
 - **Regolamento CE n. 37/2010** del 22 dicembre 2009 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale.
- **strutture**
 - Regolamento CE N. 178/2002
 - Regolamento CE N. 852 - 853 – 882
 - Regolamento CE N. 852/2004
 - Regolamento CE N. 853/2004
 - Regolamento CE N. 882/2004
- **NORME NAZIONALI**
 - **norme generali**
 - R.D. 27 luglio 1934 n° 1265 TULLSS
 - D.P.R n. 320/54 del 08 febbraio 1954 – Regolamento di polizia veterinaria.
 - “Linee guida applicative del Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale” - Accordo del 17 dicembre 2009 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.
 - D.G.S 29.05.09 Linee guida regionali integrate in edilizia rurale e zootecnia.
 - **O.M. 10/12/08 (???)**
 - **LEGGE 2 giugno 1988, n. 218** e s.m.i. Misure per la lotta contro l'afta epizootica ed altre malattie epizootiche degli animali.
 - **sanità animale**
 - Legge 9 giugno 1964, n.615 e succ. modifiche : Bonifica sanitaria degli allevamenti dalla tubercolosi e dalla brucellosi.
 - Legge 23 gennaio 1968, n.33: Modifiche alla L.9 giugno 1964, n.615.
 - D. M. 27 agosto 1994, n.651, concernente il piano nazionale per l'eradicazione della brucellosi negli allevamenti bovini.
 - O. M. 15 dicembre 1995, n.592: Regolamento concernente il piano nazionale per la eradicazione della tubercolosi negli allevamenti bovini e bufalini.
 - Decreto Legislativo 22 maggio 1999, n.196 : Attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali della specie bovina e suina.
 - DPR 317/96 Regolamento recante norme per l'attuazione della *direttiva 92/102/CEE* relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali.
 - DECRETO 16 Maggio 2007 - "Modifica dell'**allegato IV** del D.P.R [del 30 aprile 1996, n. 317](#) 'Regolamento recante norme per l'attuazione della [direttiva 92/102/CEE](#), relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali'"
 - D.M. 31/01/2002 Disposizioni in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina.
 - D. Lgs. 29/01/04 n. 58 Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Reg. CE 494/98 del 27/02/98: applicazione di sanzioni amministrative nell'ambito del sistema di identificazione e registrazione dei bovini.
 - Provvedimento 26/05/05 Manuale operativo per la gestione della anagrafe bovina di cui al D.M. 31/01/2002 e s.m.i. .
 - **mangimi**
 - D.L.gs 3 marzo 1993, n. 90 Attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità'.
 - D. Lgs. 06 novembre 2007 n. 193 – Attuazione della Direttiva n. 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
 - **riproduzione**
 - Legge 11/03/1974 n. 74 "Modificazioni ed integrazioni della L. 25 luglio 1952 n. 1009 e del relativo regolamento sulla fecondazioni artificiale degli animali" che cita "gli allievi che hanno frequentato uno dei corsi autorizzati conseguiranno l'idoneità dopo aver superato una prova teorico - pratica, a giudizio di una Commissione".
 - LEGGE 15 GENNAIO 1991, N. 30 Disciplina della riproduzione animale
 - D.M. n. 403 del 19 luglio 2000 – Approvazione del nuovo regolamento di esecuzione della legge n. 30, concernente la disciplina della riproduzione animale.
 - Regolamento di applicazione della Legge 11/03/1974 n. 74

- D.G.A. del 14/02/2005 n. 2009 Applicazione del D. M. n. 403
- **benessere**
 - DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n. 146 - Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.
 - Decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 533. Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.
 - DECRETO LEGISLATIVO 1 settembre 1998, n. 331. Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alle norme minime per la protezione dei vitelli. (modifica del D. M. 533/92).
- **farmaco**
 - D.Lgs 16.03.06 n. 158 Attuazione della Direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.
 - D. Lgs. 06/04/06 n. 193 Attuazione della Direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari.
 - D.Lgs 16.03.06 n. 158 Attuazione della Direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali. (entrambi i DD. sono stati parzialmente modificati: D. L.vo 143/2007 e D.L.vo 148/2009)
 - D.L.vo 24/7/2007 n° 143 "Disposizioni correttive e integrative de D. L.vo 6/4/2006 n°193"
 - D. L.vo 3/3/1993 n° 90 "condizioni di immissione sul mercato ed utilizzazione mangimi medicinali"
 - Decreto Min Sal 16/11/1993 di attuazione D. L.vo 3/3/1993 n° 90 e successive modifiche
- **strutture**
 - O.M. 10/12/08 (???)
 - R.D. 27 luglio 1934 n° 1265 TULLSS
 - LEGGE 15 GENNAIO 1991, N. 30
 - DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI, 19 LUGLIO 2000, N. 403

▪ **NORME REGIONALI**

- **norme generali**
 - D.G.S. n. 5851 del 20.04.05 - Approvazione del documento "Indicazioni per l'applicazione degli articoli 17,18,19,20 del Reg. 178/2002 CE".
 - CIRCOLARE 39/SAN del 17/11/04
 - CIRCOLARE 20/SAN del 24/05/05
 - CIRCOLARE 13/SAN del 13/04/07
 - CIRCOLARE 19/SAN del 28/06/07
 - D.D.G.S. n. 13100 del 03.12.2009 approvazione del documento "Linee guida per l'applicazione delle sanzioni di cui all'articolo 6 del D.Lgs 193/2007 e per l'interpretazione di alcuni requisiti di cui agli allegati ai regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004".
 - D.G.S. n. 10981 del 05.10.06 – Approvazione delle procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante audit in applicazione del Reg. CE n. 854/2004 del 29 aprile 2004 e del Reg. CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004.
 - D.G.S. n. 719 del 01-02-07 – Approvazione delle procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante ispezione in applicazione del Reg. CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004.
 - D.D.U.O.(Direzione Centrale Programmazione) n. 1503 del 20 febbraio 2008 – Approvazione del manuale delle procedure dei controlli e delle sanzioni. (CONDIZIONALITA')
 - Organismo Pagatore Regione Lombardia - Manuale Operativo dei controlli di condizionalita'2010 (Reg. Ce 73/2009, Reg. Ce 1122/2009).
 - **Linee guida per la gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche** dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e loro recepimento a livello delle singole A.S.L..
- **sanità animale**
 - D.G.S. n. 2825 del 15-03-06 Piano di controllo e sorveglianza nei confronti della tubercolosi bovina, brucellosi bovina, e leucosi enzootica bovina.
 - D.G.S. n. 5080 del 17-05-07 Nuove misure sanitarie per la prevenzione e il controllo dell'IBR in Lombardia
 - PIANI delle singole ASL per l'eradicazione/monitoraggio di alcune malattie infettive degli animali.
- **Mangimi**
- **riproduzione**
 - D.G.A. del 14/02/2005 n. 2009 Applicazione del D. M. n. 403

- **benessere**
 - Linee guida regionali controllo benessere animali delle varie specie.
- **farmaco**
- **strutture**
 - D.G.S N. 5368 del 29.05.09 Linee guida regionali integrate in edilizia rurale e zootecnia
 - Deliberazione Giunta Regionale n° 3/49784 28/03/1985 Regolamento locale di igiene
- **MANUALI**
 - manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti bovini
 - buone pratiche igienico sanitarie
 - Organismo Pagatore Regione Lombardia - Manuale Operativo dei controlli di condizionalita'2010 (Reg. Ce 73/2009, Reg. Ce 1122/2009).

Allevamenti EQUIDI

Area di valutazione : Allevamenti EQUIDI						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Struttura	Locale ricovero animali, impianti, attrezzature Sistemi di contenimento. Planimetria, documenti descrittivi e tecnici degli impianti, attrezzature. Procedure per la Manutenzione, pulizia di impianti ed attrezzature e la sicurezza sul lavoro, biosicurezza, benessere...	DGS 29.05.2009 Linee Guida Regionali Integrate in edilizia rurale e zootecnica	Conformità di sistema (planimetria: funzionale per la specie allevata e la tipologia di produzione; sistemi di contenimento)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Puliti, in buone condizioni di manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Costruiti e sottoposti a manutenzione regolare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stato Sanitario	Singoli o partite di animali presenti (Anamnesi), qualifica sanitaria, accertamenti diagnostici, procedure sulla biosicurezza, identificazione, documenti inerenti la movimentazione animali per una corretta tracciabilità	OM 14.11.06 - 17.12.07 e 08/08/2010 (AIE)	Presenza e conformità del registro aziendale ove previsto, dei passaporti e dei documenti di movimentazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farmaco	Locale/armadietto, farmaci presenti, autorizzazione gestione farmaci della scorta e registro dei trattamenti, identificativi animali	D. Lgs. 06/04/06 n. 193 Attuazione della Direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari. D.lgs 16 marzo 2006, n.158 Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.	Registro per gli equidi DPA: presenza e tenuta registrazione Congruità con animali presenti in allevamento e identificazione specifica degli animali trattati detenzione farmaci regolarmente autorizzata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benessere	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Documenti di trasporto Procedure di conduzione di allevamento (management)	D. M. n. 146/2001 norme generali benessere	Dimensione, Caratteristiche, adeguatezza delle strutture e attrezzature per tipologia e n. animali; funzionamento abbeveratoi, modalità di trasporto conforme rispetto alle norme relative al benessere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Alimentazione degli animali	Alimenti/foraggi presenti, locali di stoccaggio e attrezzature di distribuzione, Documentazione di Origine, Esiti di eventuali campionamenti	<i>NON PREVISTA DA NORME</i>	Garanzia di tracciabilità Corretto stoccaggio degli alimenti. Adeguatezza, pulizia delle attrezzature di distribuzione e dei locali di stoccaggio. Piano di lotta ad animali indesiderati ed insetti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tracciabilità animali	Animali presenti, identificavi animali, documenti accompagnatori le movimentazioni, registro, Banca Dati Regionale e Nazionale. Certificazioni sanitarie.	DECRETO MIPAF 29/12/2009 - Linee guida e principi per l'organizzazione e la gestione dell'anagrafe degli equidi da parte dell'UNIRE (articolo 8, comma 15, legge 1° agosto 2003, n. 200). Manuale operativo per la gestione della anagrafe degli equidi (Procedure di attuazione del Decreto 5 maggio 2006)	Dati anagrafici allevamento Corretta identificazione (trasponder elettronico, passaporto, scheda segnaletica) Comunicazione e registrazione di tutti i dati richiesti per i singoli animali in BDE. Compilazione del Registro aziendale (cartaceo o informatizzato) nei tempi stabiliti e degli eventi Documentazione completa aggiornata e ordinata in allevamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biosicurezza	Locali, Attrezzature, procedure, personale e registri carico scarico animali	<i>NON PREVISTA DA NORME</i>	separazione animali introdotti - conformità a eventuali manuali di buona prassi o procedure di biosicurezza adottate per barriere, disinfezioni, derattizzazione, indumenti / indumenti monouso, dispositivi monouso)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riproduzione	Struttura, locali adibiti , attrezzature, procedure, personale, documenti accompagnamento di materiale seminale e di fecondazione, registro.	Legge 15 gennaio 1991 n. 30 disciplina della riproduzione animale D. M. 19/07/*2000 n. 403 Regolamento legge 11/03/1974 n. 74	<i>Regolarità e puntualità delle registrazioni</i> degli eventi; documentazione ordinata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Personale	Elenco, registro del personale delle mansioni, compiti, ruoli., Materiale Formazione, Attestazioni e Requisiti specifici, certificati di frequenza a corsi	Reg. 852 – 853 formazione del personale	n. addetti congruo con n. animali e mansioni specifiche; mansionario addetti (pianta organica e responsabilità); formazione/attestato; igiene del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----------	--	---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------

NORMATIVA EQUIDI

MALATTIA MUNITARIA	NORMATIVA NAZIONALE	NORMATIVA CO-
• ANEMIA INFETTIVA EQUINA	O.M. 08.08.2010	Dec. 90/426
• ARTERITE VIRALE EQUINA	O.M. 13.01.1994	
• MORBO COITALE MALIGNO	D.M. 13.01.1994 n. 172	
• METRITE EQUINA CONTAGIOSA	D.M. 13.01.1994 n. 172	
• RINOPOLMONITE	D.M. 13.01.1994 n. 172	
• INFLUENZA EQUINA	D.M. 13.01.1994 n. 172	
• ENCEFALITE EQUINA	D.M. 13.01.1994 n. 172	Dec. 90/426
• MORVA	D.M. 13.01.1994 n. 172	Dec. 90/426
• STOMATITE VESCICOLOSA		Dec. 90/426
• DURINA		Dec. 90/426

1. ANAGRAFE

- **Regolamento (CE) n. 504/2008** della commissione, del 6 giugno 2008, recante attuazione delle direttive 90/426/CEE e 90/427/CEE del 26 giugno 1996 del Consiglio per quanto riguarda i metodi di identificazione degli equidi
- **DM 29 dicembre 2009** - Linee guida e principi per l'organizzazione e la gestione dell'anagrafe degli equidi da parte dell'UNIRE (articolo 8, comma 15, legge 1° agosto 2003, n. 200)
- **DM 9 ottobre 2007** «Approvazione del manuale operativo per la gestione della anagrafe degli equidi»;
- **Nota Min. Sal.23 ottobre 2007** Controlli sul sistema di I&R degli equidi – Check list.
- **DPR 11 febbraio 1994, n. 243** - Regolamento recante attuazione della direttiva 90/426/CEE relativa alle condizioni di polizia sanitaria che disciplinano i movimenti e le importazioni di equini di provenienza dai Paesi terzi, con le modifiche apportate dalla direttiva 92/36/CEE.
- **DIRETTIVA 2009/156/CE DEL CONSIGLIO del 30 novembre 2009** relativa alle condizioni di polizia sanitaria che disciplinano i movimenti di equidi e le importazioni di equidi in provenienza dai paesi terzi (abroga la Dir. 90/426).

Allevamenti ITTICI

Area di valutazione : Allevamenti ITTICI						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Struttura	Locale ricovero animali, impianti, attrezzature Sistemi di contenimento. Planimetria, documenti descrittivi e tecnici degli impianti, attrezzature. Procedure per la Manutenzione, pulizia di impianti ed attrezzature e la sicurezza sul lavoro, biosicurezza, benessere...	Vedi Allegato n. 6	Conformità di sistema (locali, planimetria, attrezzature funzionali per la specie allevata e la tipologia di produzione)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità del programma di manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Efficacia del programma di pulizia e sanificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità delle procedure di manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stato Sanitario	Singoli o partite di animali presenti (Anamnesi), qualifica sanitaria, accertamenti diagnostici, procedure sulla biosicurezza, identificazione, documenti inerenti la movimentazione animali per una corretta tracciabilità	Vedi Allegato n. 6	Ingressi/uscite animali secondo certificazione vigente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Denuncia di sintomatologia riferibile a malattia infettiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione aggiornata e ordinata in allevamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>
Farmaco	Locale/armadietto, farmaci presenti, autorizzazione gestione farmaci della scorta e registro dei trattamenti, identificativi animali, Procedure per rintracciabilità degli animali della partita trattati	Vedi Allegato n. 6	Locale/armadietto idonei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			autorizzazione gestione farmaci della scorta (se richiesto);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Registrazione dei trattamenti registri e documentazione aggiornati e ordinati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Quantità medicinali usati e volume scorte congrui con n. animali, specie allevata e tipologia produttiva;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Corretta tracciabilità degli animali trattati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benessere	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Documenti di trasporto Procedure di conduzione di allevamento (management)	D. M. n. 146/2001 norme generali benessere	Adeguatezza delle strutture e attrezzature per tipologia e n. animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rispetto delle norme di benessere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Alimentazione degli animali	Alimenti/mangimi presenti, locali di stoccaggio e attrezzature di distribuzione, Documentazione di Origine, Esiti di eventuali campionamenti	Vedi Allegato n. 6	Vedi gruppo alimentazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tracciabilità animali	Animali presenti, identificativi animali, documenti accompagnatori le movimentazioni, registro, Banca Dati Regionale e Nazionale. Certificazioni sanitarie.	Vedi Allegato n. 6	Corretta tracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Registrazione (con tutti i dati richiesti) di tutti gli eventi nei tempi stabiliti per registri carico/scarico cartacei, informatizzati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione completa aggiornata e ordinata in allevamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biosicurezza	Locali, Attrezzature, procedure, personale e registri carico scarico animali	NON PREVISTA DA NORME	Separazione animali introdotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità a eventuali manuali di buona prassi o procedure di biosicurezza adottate per barriere, disinfezioni,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Derattizzazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riproduzione	Struttura, locali, attrezzature, procedure, personale, documenti accompagnamento di materiale seminale e di fecondazione, registro.	Vedi Allegato n.6	Presenza di procedure/Attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Requisiti dei riproduttori rispetto alla norma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Registrazione degli eventi alla norma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione ordinata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personale	Elenco, registro del personale delle mansioni, compiti, ruoli., Materiale Formazione, Attestazioni e Requisiti specifici, certificati di frequenza a corsi	Reg. 852 – 853 formazione del personale	n. addetti congruo con n. animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Mansioni specifiche;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Mansionario addetti (pianta organica e responsabilità);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Formazione/attestato;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Igiene del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NORMATIVA ITTICI

▪ **NORME COMUNITARIE**

- **Decisione 96/240 CE**, che modifica la Decisione 92/532 che stabilisce i piani di campionamento e i metodi diagnostici per individuare e confermare alcune malattie dei pesci.
- **Decisione della Commissione 2001/183 CE**, che stabilisce i piani di campionamento e i metodi diagnostici per individuare e confermare alcune malattie dei pesci.
- **Decisione della Commissione 2002/788 CE**, che modifica la Direttiva 82/894 CE concernente la notifica delle malattie degli animali nella Comunità.
- **DIRETTIVA 2006/88/CE DEL CONSIGLIO del 24 ottobre 2006** relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie.
- **Decisione CE2008/046 del 12 dicembre 2008**, recante modalità di applicazione della direttiva 2006/88/CE del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni in materia di quarantena degli animali d'acquacoltura.

• **NORME NAZIONALI**

- **TULLSS n. 220 del 1934**
- **D.P.R n. 320/54 del 08 febbraio 1954** – Regolamento di polizia veterinaria.
- **O. M. 2 settembre 1996**, Misure di lotta contro la setticemia emorragica virale e la necrosi ematopoietica infettiva dei pesci.
- **O.M. 22 gennaio 1998**, Profilassi dell'anemia infettiva del salmone.
- **D. M. n. 146/2001** norme generali benessere
- **O.M. 29 dicembre 2003**, Misure di polizia veterinaria per la semina in acque pubbliche di pesci e uova embrionate.
- **O.M. 21 settembre 2005**, Misure di polizia veterinaria per la semina in acque pubbliche di pesci e uova embrionate.
- **Prot. 600.7/24461/AG 13/809 del 24 giugno 1999** del Ministero della Salute.
- **Prot. 600.7/24461/AG 13/1260 del 06 dicembre 1999** del Ministero della Salute.
- **Prot. 600.7/24461/AG 13/1260 del 06 dicembre 1999** del Ministero della Salute. Linee guida per il riconoscimento di aziende di acquacoltura indenni da setticemia emorragica virale e necrosi ematopoietica infettiva situate in zone continentali non indenni
- **D.Lgs. n. 148 del 04/08/2008**, Attuazione della Direttiva CE 2006/88 relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie.

• **NORME REGIONALI**

- **Circolare Regione Lombardia 59/SAN del 25 novembre 1999**, Linee guida per la vigilanza sanitaria sul settore dell'acquacoltura.

• **MANUALI**

- manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti
- buone pratiche igienico sanitarie

Allevamenti OVICAPRINI

Area di valutazione : Allevamenti ovicaprini						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Struttura	Locale ricovero animali, impianti, attrezzature Sistemi di contenimento. Planimetria, documenti descrittivi e tecnici degli impianti, attrezzature. Procedure per la Manutenzione, pulizia di impianti ed attrezzature e la sicurezza sul lavoro, biosicurezza, benessere...	<ul style="list-style-type: none"> Reg. CE 178/02; Reg. CE 852, 853, 882/2004 TULLSS n. 220 del 1934 O.M. 10/12/08; D. L.vo 19/08/05 n. 193 	Conformità di sistema (planimetria: funzionale per la specie allevata e la tipologia di produzione)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità di procedura (pulizia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Conformità di programma (manutenzione)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stato Sanitario	Singoli o partite di animali presenti (Anamnesi), qualifica sanitaria, accertamenti diagnostici, procedure sulla biosicurezza, identificazione, documenti inerenti la movimentazione animali per una corretta tracciabilità.	<ul style="list-style-type: none"> Vedi allegato 4 	Ingressi/uscite animali secondo certificazione vigente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Denuncia di sintomatologia riferibile a malattia infettiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione aggiornata e ordinata in allevamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farmaco	Locale/armadietto, farmaci presenti, autorizzazione gestione farmaci della scorta e registro dei trattamenti, identificativi animali, Procedure per rintracciabilità degli animali della partita trattati	<ul style="list-style-type: none"> Vedi allegato 4 	Autorizzazione scorte (se richiesto);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Quantità medicinali usati e volume scorte congrui con n. animali, specie allevata e tipologia produttiva;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Registri e documentazione aggiornati e ordinati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Corretta identificazione degli animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benessere	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Documenti di trasporto Procedure di conduzione di allevamento (management)	<ul style="list-style-type: none"> D. M. n. 146/2001 norme generali benessere 	Rispetto dei requisiti normativi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alimentazione degli animali	Alimenti/foraggi presenti, locali di stoccaggio e attrezzature di distribuzione, Documentazione di Origine, Esiti di eventuali campionamenti	<ul style="list-style-type: none"> Reg CE 178/2002 Reg CE 183/2005 	Verifiche documentali al fine della tracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tracciabilità	Animali presenti, identificativi animali, documenti accompagnatori le movimentazioni,	<ul style="list-style-type: none"> DPR 317/96 come modificato da D. M. 16/05/07 (modifica del mod.4) 	Allevamento registrato in BDR. Registrazioni movimentazioni.. Documentazione aggiornata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

animali	registro, Banca Dati Regionale e Nazionale. Certificazioni sanitarie.	<ul style="list-style-type: none"> • Reg CE 21/2004 • Reg. CE 1774/2002 • Reg. CE 1069/09 	nata e ordinata in allevamento			
Biosicurezza	Locali, Attrezzature, procedure, personale e registri carico scarico animali	NON PREVISTA DA NORME	(separazione animali introdotti - conformità a eventuali manuali di buona prassi o procedure di biosicurezza adottate per barriere, disinfezioni, derattizzazione, indumenti / indumenti monouso, dispositivi monouso)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riproduzione	Struttura, locali adibiti , attrezzature, procedure, personale, documenti accompagnamento di materiale seminale e di fecondazione, registro.	<ul style="list-style-type: none"> • Legge 15 gennaio 1991 n. 30 Disciplina della riproduzione animale • D. M. 19/07/2000 n. 403 • Regolamento L. 11/03/74 n. 74 • D.G.A. del 14/02/2005 n. 2009 Applicazione del D. M. n. 403 	Abilitazione e iscrizione dell'operatore FA; requisiti dei riproduttori; registrazione degli eventi; documentazione ordinata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personele	Elenco, registro del personale delle mansioni, compiti, ruoli., Materiale Formazione, Attestazioni e Requisiti specifici, certificati di frequenza a corsi	<ul style="list-style-type: none"> • Reg. 852 – 853/04 formazione del personale 	n. addetti congruo con n. animali e mansioni specifiche; mansionario addetti (pianta organica e responsabilità); formazione/attestato; igiene del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NORMATIVA OVICAPRINI

1. SCRAPIE

- **NORMATIVA COMUNITARIA**
 - Regolamento CE N. 999/2001
 - Regolamento CE 270 /2002/
 - Regolamento CE 727/2007

2. BRUCELLOSI OVICAPRINA

- **NORMATIVA NAZIONALE**
 - **Decreto legislativo 2.7.1992 n° 453** Regolamento concernente il piano nazionale per l'eradicazione della brucellosi negli allevamenti ovini e caprini e succ modifiche (Decreto min.429 del 12.08.1997)
 - **Decreto legislativo 19/08/2005 n° 193** "Attuazione della direttiva 2003/50/CE relativa al rafforzamento dei controlli sui movimenti di ovini e caprini"
- **NORMATIVA REGIONALE**
 - **D.D.U.O.19.1.2005 n°473** Piano di controllo e sorveglianza nei confronti della Brucellosi ovicaprina (BRU) in Regione Lombardia
 - modificato da: **DECRETO DIREZIONE GENERALE SANITA' N. 1637 DEL 24.2.2010**

3. BLUE-TONGUE

- **NORMATIVA COMUNITARIA**
 - **REGOLAMENTO (CE) N. 1266/2007 DELLA COMMISSIONE del 26 ottobre 2007** relativo alle misure di applicazione della direttiva 2000/75/CE del Consiglio per quanto riguarda la lotta, il controllo, la vigilanza e le restrizioni dei movimenti di alcuni animali appartenenti a specie recettive alla febbre catarrale.
 - **REGOLAMENTO (CE) N. 123/2009 DELLA COMMISSIONE del 10 febbraio 2009** recante modifica del regolamento (CE) n. 1266/2007 per quanto riguarda le condizioni relative ai movimenti di animali all'interno della stessa zona soggetta a restrizioni e le condizioni
 - **REGOLAMENTO (CE) N. 789/2009 DELLA COMMISSIONE del 28 agosto 2009** che modifica il regolamento (CE) n. 1266/2007 per quanto riguarda la protezione contro gli attacchi dei vettori e i requisiti minimi per i programmi di controllo e vigilanza della febbre catarrale sanità

4. SANITÀ

- **D.P.R. n. 320/54** - Regolamento di Polizia Veterinaria;
- **D.M. 02/07/1992 N°453** e modifica D.M. 31 maggio 1995, n. 292;
- **Reg. 1266/2007** Norme per la Blue Tongue;
- **DDUO n° 473** del 19.01.05
- **CIRCOLARE 39/SAN** del 17/11/04 (acqua)
- **CIRCOLARE 20/SAN** del 24/05/05
- **CIRCOLARE 13/SAN** del 13/04/07 (Vendita latte crudo);
- **CIRCOLARE 19/SAN** del 28/06/07 (Vendita latte crudo);
- **D.G.S 29.05.09** Linee guida regionali integrate in edilizia rurale e zootecnia

5. FARMACO

- **D. Lgs. 06/04/06 n. 193** Attuazione della Direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari;
- **D.Lgs 16.03.06 n. 158** Attuazione della Direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.(entrambi i DD. sono stati parzialmente modificati: D. L.vo 143/2007 e D.L.vo 148/2009)
- **D. M. 90/93** Alimentazione medicata (D.M. 16-11-1993)

Allevamenti SUINI

Area di valutazione : Allevamenti suini						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Struttura	Locale ricovero animali, impianti, attrezzature Sistemi di contenimento. Planimetria, documenti descrittivi e tecnici degli impianti, attrezzature. Procedure per la Manutenzione, pulizia di impianti ed attrezzature e la sicurezza sul lavoro, biosicurezza, benessere...	<ul style="list-style-type: none"> Vedi allegato 2 	Conformità di sistema (planimetria:funzionale per la specie allevata e la tipologia di produzione; sistemi di contenimento)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rispetto ed efficacia del programma di manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stato Sanitario	Singoli o partite di animali presenti (Anamnesi), qualifica sanitaria, accertamenti diagnostici, procedure sulla biosicurezza, identificazione, documenti inerenti la movimentazione animali per una corretta tracciabilità,	<ul style="list-style-type: none"> Vedi allegato 2 	Ingressi/uscite animali secondo certificazione vigente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Denuncia di sintomatologia riferibile a malattia infettiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione aggiornata e ordinata in allevamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farmaco	Locale/armadietto, farmaci presenti, autorizzazione gestione farmaci della scorta e registro dei trattamenti, identificativi animali, Procedure per rintracciabilità degli animali della partita trattati	<ul style="list-style-type: none"> Vedi allegato 2 	Autorizzazione scorte (se richiesto);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Quantità medicinali usati e volume scorte congrui con n. animali, specie allevata e tipologia produttiva;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Registri e documentazione aggiornati e ordinati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Corretta identificazione degli animali trattati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benessere	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Documenti di trasporto Procedure di conduzione di allevamento (management)	<ul style="list-style-type: none"> D. M. n. 146/2001 norme generali benessere D.L.vo 30/12/1992 n° 534 "Norme minime di protezione dei suini" D.L.vo 20/2/2004 n° 53 "Norme minime di protezione dei suini" 	Corrispondenza ai dettati normative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alimentazione degli animali	Alimenti/foraggi presenti, locali di stoccaggio e attrezzature di distribuzione, Documentazione di Origine, Esiti di eventuali campionamenti	non presenti norme	Vedi gruppo alimentazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tracciabilità animali	Animali presenti, identificativi animali, documenti accompagnatori le movimentazioni, registro, Ban-	<ul style="list-style-type: none"> DPR 317/96 come modificato da D. M. 16/05/07 (modifica del 	Registrazione, notifica dell'evento, documentazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ca Dati Regionale e Nazionale. Certificazioni sanitarie.	<ul style="list-style-type: none"> mod.4); Direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione dei suini Legge 22/12/2000 Ordinanza 12/4/2008 "norme concernenti l'identificazione , la registrazione delle aziende, dei capi suini nonché delle relative movimentazioni" 				
Biosicurezza	Locali, Attrezzature, procedure, personale e registri carico scarico animali	<ul style="list-style-type: none"> DDS 15/6/2009 n° 5923 "piano regionale di prevenzione e controllo della MVS" manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti 	Rispetto dei requisiti normativi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riproduzione	Struttura, locali adibiti , attrezzature, procedure, personale, documenti accompagnamento di materiale seminale e di fecondazione, registro.	<ul style="list-style-type: none"> Legge 15 gennaio 1991 n. 30 Disciplina della riproduzione animale D. M. 19/07/*2000 n. 403 Regolamento Legge 11/03/1974 n. 74 D.G.A. del 14/02/2005 n. 2009 Applicazione del D. M. n. 403 	Abilitazione e iscrizione dell'operatore FA; Requisiti dei riproduttori; registrazione degli eventi; documentazione ordinata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personele	Elenco, registro del personale delle mansioni, compiti, ruoli., Materiale Formazione, Attestazioni e Requisiti specifici, certificati di frequenza a corsi	<ul style="list-style-type: none"> Reg. 852 – 853 formazione del personale manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti 	n. addetti congruo con n. animali e mansioni specifiche; mansionario addetti (pianta organica e responsabilità); formazione/attestato; igiene del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NORMATIVA SUINI

- **NORME COMUNITARIE**

- **DECISIONE della Commissione dell'8 novembre 2005, n°779/CE** e s.m.i. relativa a talune misure sanitarie di protezione contro la malattia vescicolare dei suini in Italia
- **REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE (CE) del 5 dicembre 2005, n° 2075/2005** Che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
- **DIRETTIVA del Consiglio del 17 novembre 2003, n°99** Relativa alle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici

- **NORME NAZIONALI**

- **sanità**

- **D.P.R. 8 febbraio 1954, n°320** REGOLAMENTO DI POLIZIA VETERINARIA
- **ORDINANZA del Ministero della Salute 12 aprile 2008** Misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e di sorveglianza della peste suina classica
- **DECRETO del Ministero della Salute 28 marzo 2007** Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/119/CEE, del Consiglio del 17/12/92, che introduce misure generali di lotta contro alcune malattie degli animali, nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini
- **Decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1996, n. 362** "Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/119/CEE, del Consiglio del 17 dicembre 1992, che introduce misure generali di lotta contro alcune malattie degli animali, nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini;
- **DMS 18/10/1991 n° 427** Regolamento per la profilassi della PSC
- **DPR 17 maggio 1996 n° 363** misure di lotta contro peste suina classica
- **O.M. 16/2/1995** Piano di sorveglianza sierologica nei confronti della PSC
- **DECRETO del Ministero della Sanità 1° aprile 1997, n. 103**; relativo al piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina
- **LEGGE 2 giugno 1988, n. 218** e s.m.i. Misure per la lotta contro l'afta epizootica ed altre malattie epizootiche degli animali

- **farmaco**

- **D. Lgs. 06/04/06 n. 193** Attuazione della Direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari.
- **D.Lgs 16.03.06 n. 158** Attuazione della Direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.
- **D.L.vo 24/7/2007 n° 143** "Disposizioni correttive e integrative de D. L.vo 6/4/2006 n°193"
- **D. L.vo 3/3/1993 n° 90** "condizioni di immissione sul mercato ed utilizzazione mangimi medicinali"
- **Decreto Min Sal 16/11/1993** di attuazione D. L.vo 3/3/1993 n° 90 e successive modifiche

- **NORME REGIONALI**

- **D.D.U.O. del 15 giugno 2009, n° 5923** Piano regionale di prevenzione e controllo della malattia vescicolare del suino - revoca dei d.d.u.o.: d.d.u.o. n. 4304 del 28.04.2008 piano straordinario per la prevenzione della diffusione della malattia vescicolare del suino in Regione Lombardia - revoca del ddg 2203/2008 - d.d.u.o. n. 9163 del 18.08.2008 misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino in Regione Lombardia e modifica del d.d.u.o. 4304/08 - d.d.u.o. n. 13878 del 28.11.2008 malattia vescicolare del suino: fiere, mostre e mercati
- **DECRETO DIREZIONE GENERALE SANITA' del 22.11.2007, n° 14049** "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 2075/2005"

- **farmaco**

- **CIRCOLARE 39/SAN** del 17/11/04

▪ **GMP/GHI**

- manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti
- Manuale operativo in caso di afta epizootica ed altre malattie vescicolari
- **Linee guida per la gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche** dei **Dipartimenti di Prevenzione Veterinari** e loro recepimento a livello delle singole A.S.L..

NORMATIVA STRUTTURE

- **Norme comunitarie**
 - REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002
 - Reg. CE 852 - 853 – 882
 - REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004
 - REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004
 - REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004
- **Norme nazionali**
 - O.M. 10/12/08
 - R.D. 27 luglio 1934 n° 1265 TULLSS
 - LEGGE 15 GENNAIO 1991, N. 30
 - DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI, 19 LUGLIO 2000, N. 403
- **Norme regionali**
 - CIRCOLARE 39/SAN del 17/11/04
 - CIRCOLARE 20/SAN del 24/05/05
 - CIRCOLARE 13/SAN del 13/04/07
 - CIRCOLARE 19/SAN del 28/06/07
 - Deliberazione Giunta Regionale n° 3/49784 28/03/1985 Regolamento locale di igiene
 - D.G.S 29.05.09 n° 20109 Linee guida regionali integrate in edilizia rurale e zootecnia
 - Decreto N. 5368 del 29/5/2009 "Linee guida integrate in edilizia rurale e zootecnia"
 - D.G.A. del 14/02/2005 n. 2009 Applicazione del D. M. n. 403

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE MANGIMI

Produzione Primaria – Operatori diversi da Produttori Primari (Mangimifici, Intermediari, Produttori Additivi e Premiscele).

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DI MANGIMI - AREA DI VALUTAZIONE: PRODUZIONE PRIMARIA - PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DI MANGIMI - OPERATORI DIVERSI DA PRODUTTORI PRIMARI (MANGIMIFICI, INTERMEDIARI, PRODUTTORI ADDITIVI E PREMISCELE).

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito			
				Ver	NV	NA	
Produzione	Documentazione	Reg. (ce) n. 183/2005 all. II - personale - produzione comma 1	E' disponibile l'organigramma aziendale da cui risultino le qualifiche e le responsabilità del personale. Presenza della planimetria aggiornata dell'impianto. Presenza di una persona qualificata e responsabile della produzione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Autorizzazioni	Riconoscimento	Reg. (ce) n. 183/2005 art 10,	Corrispondenza all'attività svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Registrazione	Reg. (CE) N. 183/2005 art. 9	Corrispondenza all'attività svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Produzione di prodotti intermedi	Dm 16/11/1993 art. 1	Corrispondenza all'attività svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Produzione di mangimi medicati per la vendita	D.lgs. 90/1993 art. 4 - dm 16/11/1993 art. 1	Corrispondenza all'attività svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produzione	Autorizzazioni	Produzione di mangimi medicati per autoconsumo a partire da premiscele medicate	D.lgs. 90/1993 art. 4 - dm 16/11/1993 art. 2	Corrispondenza all'attività svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Produzione di mangimi medicati per autoconsumo a partire da prodotti intermedi	Dm 16/11/1993 art. 6	Corrispondenza all'attività svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Produzione di mangimi contenenti proteine animali	Reg. (ce) n. 1774/2002	Corrispondenza all'attività svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Intermediari di mangimi medicati e/o prodotti intermedi	D.lgs. 90/1993 art. 9 - dm 16/11/1993 art. 13	Corrispondenza all'attività svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Produzione	Pulizie e disinfezioni	Reg. (CE) N. 183/2005 all. II, IMPIANTI E ATTREZZATURA comma 1, 2 e 9	Le attrezzature e le strutture sono pulibili (ed eventualmente disinfettabili) in relazione alle lavorazioni effettuate. E' previsto ed attuato un piano per la pulizia periodica degli impianti e delle attrezzature.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Caratteristiche strutturali	Reg. (ce) n. 183/2005 all. II, impianti e attrezzatura comma 3, 4 e 5	La linea di produzione è dotata di un idoneo sistema di caricamento in relazione alle lavorazioni effettuate e di idonei sistemi di aspirazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		DM 16/11/1993 art. 3, 4, 5 e 6	Presenza di adeguati servizi igienici e docce nell'azienda. Presenza di locale o vano separato e chiudibile a chiave per la conservazione delle premiscele. Per gli utilizzatori di PI presenza di locale chiudibile a chiave per lo stoccaggio dei PI medicate. Assenza nei locali di produzione e di deposito di sostanze estranee all'attività ivi svolta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verifiche	Reg. (ce) n. 183/2005 impianti e attrezzatura all. II, comma 3 d.lgs. 90/1993 art. 3	La conformità degli impianti (elettrico, idrico ecc.) Alla vigente normativa è documentata. Esistono procedure scritte relative alla manutenzione adeguata e periodica degli impianti e delle attrezzature. Per medicati; utilizzo di premiscele medicate autorizzate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Miscelatori, bilance e strumenti misurazione	Reg. (ce) n. 183/2005 all. II, impianti e attrezzatura comma 3 dm 16/11/1993 artt. 6 e 7	Le bilance, i miscelatori ed i sistemi di misurazione sono adeguati alla gamma di pesi e volumi da misurarsi nell'impianto. Presenza della documentazione relativa alle tarature delle bilance ed alle verifiche dell'efficacia dei miscelatori.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gestione acque	Reg. (ce) n. 183/2005 all. II, impianti e attrezzatura comma 5, 6 e 7 - dm 16/11/1993, art. 3 e 4	L'acqua usata per la produzione di mangimi è potabile o proviene da un pozzo sottoposto a controllo microbiologico e chimico e pertanto adeguata all'alimentazione animale. Lo smaltimento delle acque luride, reflue e piovana non compromette l'igiene delle attrezzature e la sicurezza dei mangimi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Produzione	Gestione scarti e polveri	Reg. (ce) n. 183/2005 impianti e attrezzatura all. II, comma 7	Polveri, scarti di lavorazione ed ogni altro materiale non più idoneo alla fabbricazione di mangimi sono separati ed identificati e sono smaltiti ai sensi della vigente normativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sistemi di protezione e lotta a parassiti e nocivi	Reg. (ce) n. 183/2005 all. II, impianti e attrezzatura comma 1 e 8	Porte e finestre dispongono di buona "tenuta" e sono predisposte per la lotta agli organismi nocivi. Sono previsti adeguati e periodici sistemi di lotta contro la presenza d'organismi nocivi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Umidità, areazione, illuminazione	Reg. (ce) n. 183/2005 all. II, impianti e attrezzatura comma 4	Temperatura, umidità, aerazione, illuminazione dei locali sono adeguate in relazione alle lavorazioni effettuate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Personale	Reg. (ce) n. 183/2005 all. II - personale	Il personale è informato per iscritto dei propri compiti, responsabilità e competenze ed è conservata la documentazione relativa all'addestramento effettuato anche in caso di modifica dei compiti. Esistono le misure preventive previste ai sensi della d.lgs. 626/94 (e succ. Modificazioni ed integrazioni). E' stata effettuata la valutazione del rischio per la presenza di agenti chimici ai sensi del d.lgs. 25/02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Procedure e istruzioni scritte	Reg. (ce) n. 183/2005 all. II produzione commi 3 e 4	Esistono misure per evitare o ridurre al minimo le contaminazioni incrociate, gli errori e la presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili o di altri contaminanti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Utilizzo di materie prime di origine animale	Reg. 999/2001/ce e succ. Mod. (reg. 1292/2005/ce) all. IV	Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in relazione alle produzioni effettuate. Nel caso in cui coesista nel medesimo stabilimento la produzione di mangimi contenenti materie prime di origine animale e mangimi per ruminanti sono adottate precauzioni per evitare rischi di contaminazioni crociate (separazione fisica in tutte le fasi - magazzinaggio, produzione, imballaggio, trasporto)esistono registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di o.a. Consentite in deroga. Esiste un piano documentato di autocontrollo sulle proteine animali trasformate finalizzato ad evitare la presenza di proteine vietate. Vengono rispettati gli obblighi di etichettatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Controllo qualità/ autocontrollo	Misure per rintracciamento prodotti e etichettature	Reg. (CE) n. 178/2002 art. 18 reg. CE 767/2009 capo 4	Esistono sistemi e procedure atti a individuare fornitori di materie prime e prodotti; i mangimi sono adeguatamente etichettati; esistono sistemi di documentazione tali da assicurare la rintracciabilità dei lotti prodotti (tracciabilità esterna).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Responsabile qualificato	Reg. 183/2005/ CE all. II - par. 4 c. 1	Esiste una persona qualificata responsabile del controllo di qualità.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Accesso a laboratorio adeguato	Reg. 183/2005/ CE all. II - par. 4 c. 2 dm 16/11/1993 art. 8 (mod dm 19/10/99)	Esiste un laboratorio di controllo (interno o esterno convenzionato) dotato di idonee attrezzature e di personale adeguato e qualificato.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Piano autocontrollo	Reg. 183/2005/ CE all. II – par. 4 c. 3 art. 9 c.1 dm 16/11/93 art. 8 c.2 dm 16/11/93	Esiste ed è attuato un piano codificato(HACCP) - per accertare le specifiche delle materie prime (in entrata) che ne prevede la destinazione in caso di non conformità- per individuare e controllare i punti critici del processo di fabbricazione- che prevede metodi e frequenze di campionamento- che prevede metodi e frequenze di analisi- verificare rispetto delle specifiche di prodotto- per accertare le specifiche dei prodotti finiti che ne prevede la destinazione in caso di non conformità; per medicinali: sono effettuati i controlli analitici almeno una volta nella giornata lavorativa per almeno una delle sostanze farmacologicamente attive utilizzate in modo tale da sottoporle tutte periodicamente a controllo (per autoconsumo una analisi ogni 100 miscelate e comunque almeno una volta all'anno); sono effettuati controlli per accertare la rispondenza tra dichiarato e contenuto e per accertare eventuali contaminazioni crociate tra le produzioni (medicinali).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sostanze indesiderabili	D.lgs 149/2004 art 5 e all. I	Rispetto del divieto di diluizione previsto per i prodotti contenenti sostanze indesiderabili oltre i limiti stabiliti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Controllo qualità/autocontrollo	Gestione rintracciabilità	Reg. 183/2005/ CE all. II – par. 4 c. 4	Viene effettuato il campionamento delle materie prime e dei prodotti finiti ai fini della conservazione per la tracciabilità detti campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni adeguate; esistono sistemi di documentazione (schede di lavorazione relative al tipo o natura e quantità delle materie prime utilizzate per la fabbricazione) che consentano di ripercorrere l'iter di fabbricazione (tracciabilità interna).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti relativi ai processi di fabbricazione e controlli	Reg. 183/2005/CE all. II – par. 6 dm 16/11/93 art. 10 d.lvo 90/93 art 4 dm 16/11/93 art. 15	Le seguenti informazioni relative ai prodotti fabbricati:- tipo o natura del prodotto fabbricato - quantità del prodotto fabbricato- lotto o porzione della partita- data di fabbricazione sono raccolte, ordinate e registrate. Esistono sistemi di registrazione relativi ai risultati delle analisi (per medicinali riportante le indicazioni previste) il registro di produzione è correttamente compilato e riporta le indicazioni previste (medicinali) le prescrizioni veterinarie sono raccolte ordinate e conservate (medicinali).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sistemi registrazione e trattamento reclami	Reg. 183/2005/ CE all. II – par. 7 c. 1	Esistono sistemi di documentazione per la gestione dei reclami.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sistemi ritiro prodotti	Reg. CE 178/2002 art. 20 comma 1 reg. 183/2005/ CE all. II – par. 7 c. 2	Esistono procedure codificate relative al ritiro dei prodotti distribuiti e risultati non conformi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Procedure trattamento e destinazione prodotti ritirati	Reg. CE 178/2002 art. 20 comma 1 reg. 183/2005/ CE all. II – par. 7 c. 2	Esistono procedure codificate relative al trattamento ed alla destinazione dei prodotti ritirati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Stoccaggio e trasporto materie prime e prodotti finiti	Gestione magazzino	Reg. 183/2005/ce all. II – par. 5 stoccaggio e trasporto	L'accesso ai magazzini delle materie prime e dei prodotti finiti è consentito esclusivamente a personale autorizzato. esiste una procedura relativa alla modalità di stoccaggio e carico dei prodotti finiti che assicura la rintracciabilità, minimizza il rischio di contaminazioni crociate e di deterioramento del prodotto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Condizioni di magazzinaggio	Reg. 183/2005/ce all. II – par. 5 stoccaggio e trasporto dm 16/11/93 art. 3 e 5 reg. Ce 767/2009 capo 4	I mangimi e la materie prime sono correttamente identificati ed etichettati, tra di loro separati e depositati nelle aree di magazzinaggio fresche e asciutte. Esistono misure per evitare la condensa e il deterioramento dei prodotti. Esiste un locale chiuso a chiave destinato alla conservazione delle premiscelate medicate (se utilizzate); i mangimi medicati sono conservati in locali dotati di chiusura a chiave (confezionati) oppure sono conservati in silos chiusi correttamente identificati (sfusi).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Imballaggi e contenitori	Reg. 183/2005/ce all. II – par. 5 stoccaggio e trasporto d.lgs. 90/93 artt. 5 e 6	I materiali di imballaggio e i contenitori sono resistenti, consentono una idonea conservazione del contenuto, sono puliti e non devono cedere sostanze tossiche. I mangimi medicati sono conservati in imballaggi o recipienti chiusi, regolarmente etichettati e con dicitura chiaramente visibile " mangimi medicati ".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pulizia e gestione scarti	Reg. 183/2005/ce all. II – par. 5 stoccaggio e trasporto	I mangimi di scarto sono prontamente destinati al recupero ove possibile o rapidamente gestiti per lo smaltimento. Esiste una procedura di pulizia dei contenitori e delle attrezzature usate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Allevamenti – Buone Pratiche di Alimentazione

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DI MANGIMI - AREA DI VALUTAZIONE: ALLEVAMENTI - BUONE PRATICHE ALIMENTAZIONE						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver	NV	NA
Pascolo	Contaminazioni biologiche	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. pascolo comma 2	Osservato adeguato periodo di riposo per ridurre al minimo la contaminazione crociata di tipo biologico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Contaminazioni chimiche	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. Pascolo comma 2	Rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Attrezzature	Pulizie, disinfezione	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. " prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi" commi 1, 3 e 4	Le strutture e attrezzature sono pulite a fondo e regolarmente, i prodotti per pulizie e disinfezione sono usati e conservati in modo da non creare pericoli di contaminazione dei mangimi; i mangimi e il materiale di lettiera sono rimossi con frequenza e non lasciati ad ammuffire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lotta ai parassiti	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. " prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi" comma 2	E' posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Caratteristiche strutturali	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. " prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi" comma 1	L'unità di produzione animale e le attrezzature sono concepite in modo da poter essere adeguatamente pulite.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Somministrazione	Stoccaggio	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. " somministrazione dei mangimi" punto 1. Commi 1, 3 dm 16.11.93 art 17 reg. (ce) 767/2009 artt. 15, 16,17,18 d.lgs. 90/93 artt. 5, 6 dm 16.11.93 art 13 commi 1,2 e 3	I mangimi sono immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione animale, aree di stoccaggio e contenitori puliti e asciutti , mangimi protetti da contaminazioni da parassiti, presenza misure per evitare contaminazioni incrociate. Mangimi medicati immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati e protetti dal calore . Etichettatura conforme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Distribuzione	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. " somministrazione dei mangimi" punto 2. Commi 1, 2	Sistema di distribuzione idoneo a garantire il giusto razionamento e l'assenza di contaminazioni incrociate; i mangimi medicati sono manipolati separatamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mangimi e acqua	Qualità	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. "mangimi e acqua" comma 1	Acqua e mangimi di qualità adeguata agli animali allevati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Impianti	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. "mangimi e acqua" comma 2	Sistemi di erogazione puliti e funzionanti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personale	Competenze	Reg. (ce) n. 183/2005 all. III cap. "personale" comma 1	La persona responsabile della somministrazione e manipolazione dei mangimi possiede le necessarie abilità, conoscenze e competenze.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rintracciabilità	Processo/procedura	Reg. (ce) n. 178/02 art. 18 commi 1, 2 e 3	Conservata documentazione dei mangimi in entrata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

GESTIONE FARMACO VETERINARIO

Medici Veterinari/strutture sanitarie

Area di valutazione: medici veterinari/strutture sanitarie						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Struttura	Celle /frigor, locali stoccaggio	Art. 80 ,84,85 del d.lgs. n. 193/06	Esistono spazi sufficienti, illuminazione e attrezzature adeguate: allo scopo ordine e pulizia locali e attrezzature usufruibili solo a persone autorizzate utilizzo specifico, rilievo temperatura pulito e funzionante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ricevimento	Buone pratiche	Documentazione di accompagnamento in entrata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identificazione	Gestione farmaci per classe di appartenenza.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Stoccaggio	Rispetto indicazioni contenute nei foglietti illustrativi.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conservazione	I farmaci sono presenti in spazi idonei allo scopo.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Giacenza	Periodico controllo carico/scarico.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
AIC	Art. 9 del d.lgs. n. 193/06	Presenza di aic.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Personale	Numero	Buone pratiche	Congruietà tra personale e dimensioni struttura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Organigramma	Art. 84 del d.lgs. n. 193/06	Organigramma con funzioni e competenza personale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Qualifiche	Buone pratiche	Incompatibilità.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Compiti	Buone pratiche	Presenza mansionario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Personale laureato	Norma regionale	Possesso qualifica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sicurezza luoghi lavoro	626	Procedure manipolazione farmaci.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Documentazione	Autorizzazioni	Art. 80,81,82,84 E 85 del d.lgs. n. 193/06	Presenza corretta autorizzazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ricette	Art. 80,81,82,84 85 del d.lgs. n. 193/06	Correttezza ricette e accurata compilazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti commerciali/fatture	Art. 84 del d.lgs. n. 193/06	Presenza di ricette e documentazione fiscale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registro carico scarico	Art. 84 del d.lgs. n. 193/06 e art 11 del d.lgs. n. 193/06	Corrispondenza carico/scarico e rimanenze.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Accettazione pro-	Buone pratiche	Gestione del magazzino coerente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	dotti		con la tenuta delle registrazioni.			
	Rotazione prodotti	Buone pratiche		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni	Art. 84 del d.lgs. n. 193/06		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Addestramento personale	Buone pratiche	Presenza di documentazione attestante, la formazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gestione farmaci scaduti	Art. 117 del d.lgs. n. 193/06	Smaltimento corretto e relativa documentazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Farmacovigilanza	Art. 91 del d.lgs. n. 193/06	Segnalazioni di reazioni avverse o scarsa efficacia trattamenti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Somministrazione	Registro carico scarico	Art. 84 del d.lgs. n. 193/06	Registrazione trattamenti animali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prescrizioni	Art. 76 del d.lgs. n. 193/06	Appropriatezza trattamenti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tipologia farmaci	D.M. 28 luglio 2009, Art. 84 del d.lgs. n. 193/06	Uso esclusivo, corretto utilizzo farmaci uso umano riservati allo specialista e/o uso ospedaliero.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Farmaci grossista, farmacia, magazzino

Area di valutazione : farmaci grossista, farmacia, magazzino							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver.	NV	NA
Struttura	Elementi costruttivi	Celle / frigor, locali stoccaggio	Art. 66 del d.lgs. n. 193/06, art. 80 del d.lgs. n. 193/06	Esistono spazi sufficienti, illuminazione e attrezzature adeguate: allo scopo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				ordine e pulizia locali e attrezzature usufruibili solo a persone autorizzate utilizzo specifico, rilievo temperatura pulito e funzionante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti	Ricevimento		Buone pratiche	Documentazione di accompagnamento in entrata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Identificazione			Gestione farmaci per classe di appartenenza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Stoccaggio			Rispetto indicazioni contenute nei foglietti illustrativi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Conservazione			I farmaci sono presenti in spazi idonei allo scopo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Giacenza			Periodico controllo carico/scarico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	AIC		Art. 5 del d.lgs. n. 193/06	Presenza di aic.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personale	Numero		Buone pratiche	Congruietà tra personale e dimensioni azienda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Organigramma			Organigramma con funzioni e competenza personale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Qualifiche			Incompatibilità.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Compiti			Presenza mansionario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Personale laureato			Presenza qualifica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sicurezza luoghi lavoro			Procedure manipolazione farmaci.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Documentazione	Autorizzazioni	Art. 66,70,80,81,82,84 e 85 del d.lgs. n. 193/06	Presenza corretta autorizzazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ricette	Art. 66,70,76,78,80,81,82,84 e 85 del d.lgs. n. 193/06	Correttezza ricette e accurata compilazione, rispetto termine validità della stessa 10 gg.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti commerciali/fatture	Art. 79 comma 2 del d.lgs. n. 193/06	Presenza di ricette e documentazione fiscale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Registro carico scarico	Art. 79 comma 2 del d.lgs. n. 193/06	Corrispondenza carico/scarico e rimanenze.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Procedure	Autocontrollo		Buone pratiche	Verifica identificazione prodotti ordinati e/0 prescritti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Accettazione prodotti		Art. 68 lettera g e art. 71 lettera h del d.lgs. n. 193/06	Documentazione attestante l'effettuazione di una volta l'anno di una verifica delle forniture in entrata e in uscita.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rotazione prodotti		Buone pratiche	Corretta attuazione delle buone pratiche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni		Art. 68 e Art. 71 del d.lgs. n. 198/06	Corretta registrazione entrate ,uscite.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Addestramento personale		Buone pratiche	Presenza di documentazione attestante,la formazione del personale nel settore specifico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gestione farmaci scaduti		Art. 117 del d.lgs. n. 193/06	Smaltimento corretto e relativa documentazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Disinfestazioni		Buone pratiche	Presenza planimetria con identificato posizionamento esche e schede tecniche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ritiro e la gestione dei prodotti Non conformi		Art. 68 comma 1 lettera h del d.lgs. n. 193/06	Piano di emergenza per ritiro prodotti non conformi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Art. 91 del d.lgs. n. 193/06		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Farmacovigilanza		Art. 91 del d.lgs. n. 193/06	Segnalazioni di reazioni avverse o scarsa efficacia trattamenti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Allevamenti

Area di valutazione : allevamenti							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver.	NV	NA
Struttura	Elementi costruttivi	Celle /frigor ,locali stoccaggio	Art. 80 del d.lgs. n. 193/06	Esistono spazi sufficienti, illuminazione e attrezzature adeguate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Allo scopo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Ordine e pulizia locali e attrezzature.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Usufruibili solo a persone autorizzate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Utilizzo specifico , rilievo tempera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pulito e funzionante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti	Ricevimento		Buone pratiche	Documentazione di accompagnamento in entrata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Identificazione		Art. 69,81,87 del d.lgs. n. 193/06	Gestione farmaci per classe di appartenenza, assenza sostanze vietate, principi attivi, campioni gratuiti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Stoccaggio		Buone pratiche	Rispetto indicazioni contenute nei foglietti illustrativi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Conservazione		Buone pratiche	I farmaci sono presenti in spazi idonei allo scopo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Giacenza		Buone pratiche	Periodico controllo carico/scarico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	AIC		Art. 9 del d.lgs. n. 193/06	Presenza di aic.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Personale	Numero		Buone pratiche	Congruità tra personale e dimensioni azienda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Organigramma			Organigramma con funzioni e competenza personale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Qualifiche			Incompatibilità.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Compiti			Presenza mansionario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Personale laureato			Presenza qualifica, se prevista.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sicurezza luoghi lavoro			Procedure manipolazione farmaci.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Documentazione	Autorizzazioni		Art. 81,82,84 E 85 del d.lgs. n. 193/06	Presenza autorizzazione scorte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ricette		Art. 76,80,81,82,84 E 85 del d.lgs. n. 193/06	Correttezza ricette e accurata compilazione, corrispondenza tra ricette e farmaci e trattamenti prescrizioni.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti commerciali/fatture		Art. 7 del d.lgs. n. 193/06	Presenza di ricette e documentazione fiscale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registro carico scarico		Art. 79 ,83 del d.lgs. n. 193/06	Corrispondenza carico/scarico e rimanenze, rispetto compilazione campi e tempistica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Procedure	Autocontrollo		Art. 14 del d.lgs. n. 158/06	Verifica appropriatezza documentazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Accettazione prodotti		Buone pratiche	Verifica identificazione prodotti ordinati e/o prescritti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rotazione prodotti		Buone pratiche	Gestione magazzino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni		D.lgs. 193/06	Presenza registro correttamente compilato.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Addestramento personale		Buone pratiche	Presenza di documentazione attestante, la formazione del personale nel settore specifico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gestione farmaci scaduti		Art. 117 del d.lgs. n. 193/06	Smaltimento corretto e relativa documentazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Disinfestazioni		Buone pratiche	Presenza planimetria con identificato posizionamento esche e schede tecniche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Procedure	Ritiro e la gestione dei prodotti Non conformi		Buone pratiche	Identificazione farmaci non conformi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Farmacovigilanza		Art. 91 del d.lgs. n. 193/06	Segnalazioni di reazioni avverse o scarsa efficacia trattamenti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Informazioni sulla catena alimentare		Art. 15 del d.lgs. n. 158/06	Verifica modelli 4, con indicazioni sui trattamenti effettuati (90 gg) e registro trattamenti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Animali	Identificazione		Art. 79 del d.lgs. n. 193/06, art. 15 del d.lgs. n. 158/06	Gli animali devono essere identificati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Somministrazione		D.M. 28 luglio 2009, art. 10,11 del d.lgs. n. 193/06	Trattamenti effettuati direttamente o sotto controllo medico veterinario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Uso in deroga		Art. 10/11 del d.lgs. n. 193/06	Rispetto piramide scelta terapeutiche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Appropriatezza trattamenti		Art. 76 del d.lgs. n. 193/06	Appropriatezza e quantità prescritte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Trattamenti con sostanze ormonali		D.lgs. n. 158/06	Registrazione su apposito registro e prevista segnalazione autorità competente entro 3 gg.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rimanenze		Art. 86 del d.lgs. n. 193/06	Registrazione in esito a specifica autorizzazione veterinario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE / DISTRIBUZIONE ALIMENTI

Selezione Fornitori

Area di valutazione : SELEZIONE FORNITORI					
Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
			Ver.	NV	NA
Procedura	Reg. 852/2004 All.II cap.IX comma1	Verifica delle garanzie fornite dai sistemi di autocontrollo dei fornitori di materie prime, semilavorati, servizi acquistati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Accordo Stato Regioni del 13/01/2005 All.II comma 3.7.1	Schede di registrazione dei fornitori, capitolati da rispettare, specifiche dei prodotti ,limiti di accettabilità e azioni correttive in caso di controlli non favorevoli, risultati di verifiche condotte presso i fornitori, ecc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Locali di lavorazione (produzione e trasformazione)

Area di valutazione : Locali di lavorazione (produzione e trasformazione)							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver.	NV	NA
Struttura	Elementi costruttivi	Pavimenti	Reg. 852/04/CE, All. II, Cap. II, punto 1, lettera a)	In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pareti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Soffitti	REG. 852/2004, AL-	<i>Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			LEGATO II, CAP. I CAP. II punto 1 lettera c	<i>Costruiti e sottoposti a manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Porte e/o separazioni	REG. 852/2004, AL- LEGATO II, CAP. I punto 2 lettera b), c)	<i>Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>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.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG. 852/2004, CAP. I ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d),e)	<i>Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili;</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti come mosche, ratti e altri animali;</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Chiudibili in modo aderente allo stipite e al pavimento ed in buono stato di manutenzione e, se fonte di contaminazione, mantenute chiuse durante le lavorazioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Attrezzature/impianti	Reg. CE All. II Cap. V	<i>Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale	REG. 852/2004, AL- LEGATO II, CAP. I punto 5, 6, 7	<i>Illuminazione adeguata per valutare l' idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Ventilazione adeguata per evitare la presenza di odori sgradevoli e prevenire la formazione di condensa</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Flussi d'aria adeguati ad evitare l'ingresso nei locali di polveri, fumo, odori</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Lay-out	verifica documentale	Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2	Corrispondenza stato di fatto con documentazione (pianta planimetrica e/o diagrammi di flusso)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Rispetto della destinazione d'uso per ogni area/locale/attrezzatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		disposizione spaziale di locali, arredi ed attrezzature	Reg. CE 852/04 All. II Cap. I, Cap. VII, Cap VIII, Cap IX	Idonea a garantire il costante avanzamento delle operazioni (marcia in avanti) per impedire la contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, per il lavaggio delle mani, muniti di comando non manuale sapone liquido ed asciugamani monouso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Spazi di lavoro sufficienti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Separazione linee di produzione in riferimento alle caratteristiche del prodotto e la sua destinazione d'uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Presenza delle pendenze nei pavimenti per favorire il deflusso delle acque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		attrezzature a contatto con gli alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 Reg. CE n. 2023/2006 Reg. CE 852/04 Allegato II Cap. V	materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Manutenzione	Locali Impianti Attrezzature	mantenimento requisiti iniziali	Reg.852/2004 ,All.II cap.I comma1 e All.II cap.V	Mantenimento dei requisiti iniziali, in relazione al tipo di attività, di locali, impianti, materiali, apparecchiature ed attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Macchinari ben funzionanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizia	Locali Impianti Attrezzature	superfici non a diretto contatto con gli alimenti	Reg. CE 852/04 all. II cap I comma 1 , comma 4; comma 10; L. G .Accordo Stato regioni	Condizioni di pulizia adeguate in tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, manipolati, trasformati .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Pavimenti mantenuti puliti e se necessario disinfettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

			del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Pareti pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Soffitti puliti, privi di condensa, muffa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Finestre pulite e, ove presenti con barriere anti-insetti pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Porte pulite e se necessario disinfettate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Superfici pulite e se necessario disinfettate (ad es .anche manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari,ecc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		superfici a diretto contatto con gli alimenti	Reg.852/04/CE , All II Cap V, comma 1	Materiali, apparecchiature e attrezzature (es .piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti, mani degli operatori, grembiuli se del caso, sistemi CIP, contenitori ,stampi,fascere,bottiglie,filtri,ecc) efficacemente puliti, se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				attrezzature completamente ispezionabili, ove possibile;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Attrezzatura per la pulizia	Reg.852/04/CE , All II cap II comma 2; Reg.852/04/CE , All II cap V lettera d); Reg.852/04/CE All II Cap IX punto 8 L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	assenza di prodotti e attrezzature per la pulizia e disinfezione nelle aree di manipolazione (in momenti non dedicati a tali operazioni)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi, assenza dei i prodotti non consentiti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Attrezzature e apparecchiature per le pulizie installate in modo tale da consentire la pulizia delle aree circostanti e correttamente funzionanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gestione igiene operativa	strutture/attrezzature/utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V comma 1 lettera a) L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All.5	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	specifiche procedure di igiene	Reg. 853/04/CE, All. III, Sez. I, Cap. IV e V, -Sez. II, Cap. IV e V, -Sez. V, Cap.III, - Sez. VIII, Cap. I, Punto II, - Sez. IX, Cap. I, Punto II – Sez. X, Cap. Ii, Punto III L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All.2 cap3 e All.5	Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti, quali la frequenza e le modalità di lavaggio delle mani,il corretto utilizzo degli sterilizzatori, la sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti contaminate,il risanamento dei prodotti contaminati,le operazioni di sanificazione a cambio turno, la rotazione di attrezzature, ecc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Apposizione, se necessario, di cartelli che escludano l'utilizzo delle attrezzature prima della loro pulizia operativa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Operazioni effettuate in modo da evitare contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Evitare contatto tra prodotti esposti e superfici non pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Lavorazioni diverse con separazione nel tempo e/o nello spazio, se necessario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Allontanamento immediato di prodotti non idonei al consumo o loro segregazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			In particolare in macello: animali introdotti puliti operazioni di macellazione effettuate in modo da evitare contaminazioni delle carni trachea ed esofago intatti evitare contatto tra parte esterna cute e carcassa operatori e attrezzature riservate per utilizzo su parte esterna carcassa evitare uscita contenuto tubo digerente asportazione mammella senza contaminare carcassa lavorazione di specie diverse con separazione nel tempo o nello spazio allontanamento immediato di carni non idonee al consumo			
	msr					

Igiene degli addetti	Comportamento del personale	REG. 852/04/CE ALLEGATO II CAP. XII Comma 1 All. II. Cap. VIII	Elevato standard di pulizia personale (mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		L.G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 Capitolo3 , punto7.3	Indumenti adeguati, puliti, monouso o realizzati in materiale facilmente lavabile , di colore chiaro , dove necessario, protettivi (mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		SAN-CO/1995/2005 Rev.3 punto 8, All. II Cap.13	Rispetto delle buone prassi igieniche in relazione al tipo di attività (ad es. lavi le mani o cambi i guanti dopo aver toccato superfici contaminate)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione e controllo delle temperature	produzione	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX comma 5 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V comma 2 Reg CE	Condizioni di temperatura tali da mantenere l'alimento alle temperature prescritte, dove previsto dalla norma, dalle buone prassi operative, dall'OSA o dai produttori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dispositivi per il controllo delle temperature, identificati e, ove necessario, tarati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Si può derogare al controllo della temperatura per periodi limitati durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GESTIONE DELLE TEMPERATURE - REQUISITI SPECIFICI PER I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE						

Carni di ungulati – macelli	magazzinaggio e trasporto	Reg. 853, All. III, Sezione I, Cap. VII, punto 1, lettera a)	subito dopo l'ispezione post-mortem la carcassa è raffreddata rapidamente in modo da ottenere una costante diminuzione della temperatura della carne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853, All. III, Sezione I, Cap. VII, punto 1, lettera b)	Durante il raffreddamento un' idonea ventilazione evita la formazione di condensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853, All. III, Sezione I, Cap. VII, punto 2	La carne raggiunge la temperatura prevista (3°C per le frattaglie e 7°C per le carni) e tale temperatura è mantenuta per tutto il periodo del trasporto/magazzinaggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853, All. III, Sezione I, Cap. VII, punto 3b)	La carne raggiunge le temperature previste prima del trasporto e queste sono mantenute; In deroga può essere effettuato il trasporto non refrigerato purché le carni lascino il macello immediatamente e il trasporto non abbia una durata superiore alle due ore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853, All. III, Sezione I, Cap. VII, punto 4	Se le carni vengono destinate al congelamento sono congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carni di ungulati – sezionamento e disosso	igiene durante e dopo le operazioni	Reg. 853, All. III, Sezione I, Cap. V, punto 2, lettera b)	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 carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12°C o un sistema alternativo di effetto equivalente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853, All. III, Sezione I, Cap. V, punto 3	Carni disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura prevista (vedi punto precedente) soltanto se trasportate previo consenso dell'autorità competente e per trasporti non superiori a due ore			
		Reg. 853, All. III, Sezione I, Cap. V, punto 4	Carni sezionate, e ove opportuno imballate, refrigerate alla temperatura prevista			

Carni di pollame e lagomorfi -macello	igiene durante e dopo le operazioni	Reg. 853, All. III, Sezione II, Cap. IV, punto 9	Se le carcasse devono essere sottoposte ad un procedimento di raffreddamento per immersione, sono prese le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni e l'impianto è completamente svuotato, pulito e disinfettato almeno una volta al giorno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carni di pollame e lagomorfi - sezionamento	requisiti strutturali	Reg. 853, All. III, Sezione II, Cap. III, punto 1, lettera c	Attrezzati per garantire il rispetto delle temperature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	igiene durante e dopo le operazioni	Reg. 853, All. III, Sezione II, Cap. V, punto 1, lettera b	Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio la temperatura delle carni non supera i 4 °C, mantenendo la temperatura ambiente a 12°C o con un sistema alternativo di effetto equivalente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853, All. III, Sezione II, Cap. V, punto 3	Carni sezionate, e ove opportuno imballate, refrigerate alla temperatura prevista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	requisiti strutturali degli stabilimenti	Reg. 853, All. III, Sezione V, Cap. I, punto 3	Locali frigoriferi che garantiscono il rispetto delle temperature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
igiene durante la preparazione		Reg. 853, All. III, Sezione V, Cap. III, punto 1, lettera a	Carni utilizzate per la lavorazione alle temperature previste (4 °C per le carni di volatili da cortile, 3 °C per le frattaglie e 7 °C per le altre carni)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853, All. III, Sezione V, Cap. III, punto 1, lettera b	Carni portate gradualmente nei locali di lavorazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853, All. III, Sezione V, Cap. III, punto 2, lettera c	Le carni macinate e le preparazioni di carne sono immediatamente confezionate o imballate dopo la loro produzione e sono portate alla temperatura prevista per i prodotti refrigerati e quelli congelati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Reg. 853, All. III, Sezione V, Cap. III, punto 3, lettera c	Le carni separate meccanicamente, se non utilizzate immediatamente, sono confezionate o imballate dopo la loro produzione e sono portate alla temperatura prevista per i prodotti refrigerati e quelli congelati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti della pesca	requisiti applicabili durante e dopo le operazioni di sbarco per gli impianti collettivi per le aste e per i mercati all'ingrosso	Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. II, comma 1 e comma 3	Operazioni di scarico e di sbarco effettuati rapidamente, ponendo i prodotti della pesca immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura del ghiaccio di fusione per i prodotti freschi o non superiore a - 18°C per i prodotti surgelati o a - 9°C per i prodotti congelati in salamoia o mantenuti vivi se da vendersi tali, senza utilizzare attrezzature/manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	requisiti applicabili agli stabilimenti, incluse le navi, per la lavorazione dei prodotti della pesca	Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. III, paragrafo A, comma 1	Se non utilizzati immediatamente, una volta arrivati nello stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati sono conservati sotto ghiaccio (reimmettendo ghiaccio ogniqualvolta sia necessario) e quelli imballati sono refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio in fusione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. III, paragrafo A, comma 3	I filetti e i tranci sono confezionati e se necessario imballati e refrigerati al più presto, una volta preparati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. III, paragrafo A, comma 4	I contenitori ,utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio ,assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			il pesce ,qualora giunga in acqua refrigerata in uno stabilimento diverso da quelli di trasporto e selezionatura ,è posto sotto ghiaccio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	requisiti per i prodotti della pesca separati meccanicamente	Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. III, paragrafo C, comma 2	Una volta ultimata la separazione meccanica, i prodotti sono al più presto possibile congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	requisiti relativi ai parassiti	Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. III, paragrafo D, comma 1	I prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi, i prodotti della pesca marinati/salati (qualora il trattamento non garantisca la distruzione delle larve di nematodi) ed i prodotti della pesca quali aringhe, sgombri, spratti, salmone selvatici dell'Atlantico e del Pacifico che sono sottoposti ad un trattamento di affumicatura durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non superi i 60 °C, sono opportunamente congelati a una temperatura non superiore a - 20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	conservazione e trasporto	Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. VII, punto 1 e Cap. VIII, punto 1, lettera a	Durante la conservazione e il trasporto i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati sono mantenuti alla temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. VII, punto 2 e Cap. VIII, punto 1, lettera b	Durante la conservazione e il trasporto i prodotti congelati sono mantenuti alla temperatura non superiore a -18 C° in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo, durante il trasporto; i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve sono mantenuti ad una temperatura non superiore a -9°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. VII, punto 3 e Cap. VIII, punto 4	Durante la conservazione e il trasporto i prodotti vivi sono mantenuti ad una temperatura ed in condizioni tali da non pregiudicare la sicurezza alimentare e la loro vitalità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. VIII, punto 2	è applicata una deroga per trasporto a deposito frigorifero di prodotti da decongelare per trasporti brevi previa autorizzazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione VIII, Cap. VIII, punto 3	L'acqua di fusione non rimane a contatto con i prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Latte crudo e prodotti lattiero caseari trasformati	requisiti relativi ai prodotti lattiero caseari	Reg. 853 All. III, Sezione IX, Cap. II, Comma I, punto 1	Al momento dell'accettazione il latte è rapidamente refrigerato ad una temperatura non superiore a 6°C e mantenuto a tale temperatura fino al termine della trasformazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione IX, Cap. II, Comma I, punto 2 Reg.853/04/CE All. III, Sezione IX, Cap.II, parte III punto 1 (come modificato dal Reg. 2074/2005 e dal Reg.2076/2005))	Può essere mantenuto ad una temperatura superiore se la trasformazione ha inizio immediatamente dopo la mungitura, o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione, oppure se l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per questioni tecnologiche. Immediatamente prima della trasformazione : <ul style="list-style-type: none"> ➤ il latte crudo di vacca abbia un tenore in germi a 30°C inferiore a 300.000 per ml. Tale valore deve essere rispettato soltanto qualora tale latte debba essere trattato termicamente e non lo sia stato entro il periodo di accettazione indicato nelle procedure basate sugli HACCP istituite dagli OSA ➤ il latte di vacca trasformato utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero caseari abbia un tenore in germi inferiore a 100.000 per ml 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Pastorizzazione di latte crudo e di prodotti lattiero caseari		<p>Temperatura elevata durante un breve periodo (almeno 72°C per 15 secondi); una temperatura moderata durante un lungo periodo (almeno 63 °C per 30 minuti); o ogni altra combinazione tempo-temperatura che permetta di ottenere un effetto equivalente, di modo che i prodotti diano, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina immediatamente dopo aver subito tale trattamento.</p> <p>Il trattamento a temperatura ultra elevata (UHT) è ottenuto mediante un trattamento: comportante un flusso termico continuo ad elevata temperatura per un breve periodo (almeno 135 °C per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato quando esso sia mantenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente; e sufficiente per assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 °C o di 7 giorni a 55 °C in recipienti chiusi o dopo l'impiego di ogni altro metodo dimostrante che è stato applicato il trattamento termico appropriato</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovoprodotti	igiene particolare per la fabbricazione	Reg. 853 All. III, Sezione X, Cap. II, comma III, punto 7	Se la trasformazione non viene effettuata subito dopo la rottura, le uova liquide sono conservate congelate o a una temperatura non superiore a 4°C ; il periodo di conservazione a 4°C prima della trasformazione non supera le 48 ore; tuttavia questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri, purchè tale processo sia eseguito al più presto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione X, Cap. II, comma III, punto 8	I prodotti che non sono stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente, sono raffreddati ad una temperatura non superiore a +4°C. I prodotti da congelare sono congelati immediatamente dopo la trasformazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Cosce di rane e lumache		Reg. 853 All. III, Sezione XI, punto 5	Le cosce di rana, immediatamente dopo la preparazione, sono accuratamente lavate con acqua corrente potabile e sono immediatamente refrigerate ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio di fusione , sono congelate o trasformate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grassi fusi di origine animale e ciccioli		Reg. 853 All. III, Sezione XII, Cap.I, punto 1	I centri di raccolta delle materie prime dispongono di impianti per immagazzinare le materie prime alla temperatura prevista non superiore ai 7°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All.III, Sezione XII, Cap. I, punto 2 a)	Lo stabilimento di trasformazione è dotato di impianti di refrigerazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 All. III, Sezione XII, Cap.II, punto 1 d)	Le materie prime sono trasportate ed immagazzinate alla temperatura prevista non superiore ai 7°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853 Al. III, Sezione XII, Cap. II, punto 5	I ciccioli destinati al consumo umano sono immagazzinati alle temperature previste: se fusi ad una temperatura non superiore a 70°C, sono immagazzinati ad una temperatura non superiore a 7°C per un periodo non superiore a 24 ore, o a una temperatura non superiore a -18°C se fusi una temperatura superiore a 70°C, e con un tenore di umidità pari o superiore al 10%, devono essere immagazzinati ad una temperatura non superiore a 7°C per un periodo non superiore a 24 ore, o a qualsiasi rapporto tempo/temperatura che dia un garanzia equivalente, o a una temperatura non superiore a -18°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stomaci, vesciche ed intestini trattati		Reg. 853 All. III, Sezione XII, Cap.III, punto 2	Gli stomaci, le vesciche e gli intestini trattati sono mantenuti nelle condizioni ed alle temperature proprie previste ,in particolare i prodotti che non sono stati né salati né essiccati sono mantenuti a una temperatura non superiore a 3°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gelatina		Reg. 853 All. III, Sezione XIV, Cap. II	Le materie prime, ove previsto, vengono conservate e trasportate refrigerate e congelate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Collagene		Reg. 853 All. III, Sezione XIV, Cap.II, punto 2	Le materie prime, ove previsto, vengono conservate e trasportate refrigerate e congelate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione dei CCP	Controllo dei CCP individuati	Reg.852/04/CE, All. II, Cap.XII, comma 2 L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 All. 3, Cap. 3 DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 8	Monitoraggio e registrazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rispetto dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione degli ingredienti e additivi - aromi	verifica del rispetto delle ricette	D.lgs 25/01/92 n.107 D.M.31/03/1965 L.30/04/62 n.283 art.5 primo comma lett. g e art.22 (D.M.27/02/96 n.209) Reg. CE 1333/2008 Reg. 2065/2003 CE, Artt.2,4	Se nelle ricette sono utilizzate sostanze per le quali la legislazione nazionale/comunitaria prevede limitazioni (aromi, additivi [coloranti, edulcoranti, additivi diversi da coloranti ed edulcoranti, coadiuvanti tecnologici, trattamenti superficiali dei formaggi) è verificato il rispetto dei dosaggi previsti; gli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari sono conformi e il loro utilizzo rispetta le specifiche condizioni di impiego	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	conoscenza e preparazione delle ricette	Reg. 852/04/CE, All. II, Cap. IX, comma 3	In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni; ad esempio: è verificata la pulizia di attrezzature e utensili e l' utilizzo di ambienti; se del caso, le attrezzature e gli utensili per i prodotti allergeni sono ad uso esclusivo e sono conservati in un luogo appropriato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII, punto 1 e punto 3	L'acqua è usata in modo tale da garantire che i prodotti non siano contaminati quando entra a far parte del processo produttivo (es saline - raffreddamento mozzarelle ecc); l'acqua riciclata usata nella trasformazione o come ingrediente non presenta rischio di contaminazione e risponde ai requisiti fissati per l'acqua potabile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 852/2004 All. II Cap. VII, punto 4	Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti viene ottenuto da acqua potabile. Esso viene fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	additivi consentiti/vietati	D.M.209/96 L.283/62, art. 9	Le sostanze, il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, non sono detenute nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi (es. E171 nel caseificio)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	strumenti di misura (bilance e dosatori volumetrici)	Reg. 852/04/CE, All. II, Cap. II, comma 1, lettera f) L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 All. 3, Cap. 3 DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 6.1	Sono costruiti in materiale idoneo (non soggetti a deterioramento es. sale), sono in grado di rilevare anche i milligrammi, sono identificati, tarati e in buone condizioni di pulizia e manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione igiene operativa	strutture/attrezzature/utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. 852/04/CE, All. II, Cap. V, comma 1, lettera a) L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 All.5	Operazioni di pulizia e disinfezione devono avvenire con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		specifiche procedure di igiene	Reg. 853/04/CE, All. III, Sez. I, Cap. IV e V, -Sez. II, Cap. IV e V, - Sez. V, Cap.III, - Sez. VIII, Cap. I, Punto II, - Sez. IX, Cap. I, Punto II – Sez. X, Cap. II, Punto III L. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 All.2, Cap. 3 e All. 5	In particolare in macello: animali introdotti puliti operazioni di macellazione effettuate in modo da evitare contaminazioni delle carni trachea ed esofago intatti evitare contatto tra parte esterna cute e carcassa operatori e attrezzature riservate per utilizzo su parte esterna carcassa evitare uscita contenuto tubo digerente asportazione mammella senza contaminare carcassa lavorazione di specie diverse con separazione nel tempo o nello spazio allontanamento immediato di carni non idonee al consumo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		MRS - sottoprodotti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V, comma 1 lettera a) e Reg. 1139/2003 OM 23/03/2001	I contenitori dedicati allo stoccaggio degli MSR e dei sottoprodotti sono puliti e disinfettati in modo adeguato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Per tutti gli alimenti		Impianti e attrezzature per il trattamento e la conservazione dei prodotti	Reg. CE 852/04 All. II Cap. I, Cap. VII, Cap VIII, Cap IX Art. 5 reg. CE 852/04 Art. 6 reg. CE 852/04				
				Lo scongelamento è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o formazione di tossine; il liquido derivante è adeguatamente allontanato;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<p>Art. 18 reg. CE 852/04 L.G. Regionali DGR 10/08/2002 n. 14833 (scolastica) L.G. Regionali</p>	<p>La cottura deve garantire tempi e temperatura sufficienti ad assicurare la salubrità dei prodotti secondo quanto previsto dalle norme, dalle corrette prassi e dall'OSA;</p>			
				<p>Alimenti in contenitori ermeticamente chiusi: il trattamento termico deve essere uniforme in tutta la massa del prodotto</p>			
				<p>Ristorazione collettiva: Tempi e temperature di cotture sufficienti ad assicurare la salubrità dei prodotti con cotture a +75° al cuore</p>			
				<p>Il raffreddamento dei prodotti, da conservare a bassa temperatura, deve avvenire il più rapidamente possibile (ad esempio tramite abbattitore o tunnel di congelamento)</p>			
				<p>L'esposizione a temperatura ambiente limitata allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di frazionamento in attesa di confezionamento e/o somministrazione</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<p>La conservazione a temperatura di refrigerazione deve garantire la salubrità del prodotto</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<p>Prodotti della pesca da consumare crudi o poco cotti devono essere stati opportunamente congelati a una temperatura non superiore a – 20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

<p>Gestione delle fasi di produzione</p>			<p>Le materie prime, i semilavorati e gli ingredienti utilizzati sono manipolati e conservati in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine</p> <p>Separazione flussi merci protette/non protette</p> <p>Le sostanze pericolose e/o non commestibili sono conservate in contenitori separati e chiudibili, opportunamente etichettati/identificati;</p> <p>I materiali per il confezionamento e imballaggio devono essere allontanati dalle zone lavorazioni in modo da evitare contaminazioni</p>			
<p>Gestione della rintracciabilità</p>	<p>Tracciabilità in produzione</p>	<p>Reg. 178/02 art.18</p>	<p>CE</p> <p>Sistema di gestione per garantire la tracciabilità interna di materie prime, ingredienti, semilavorati</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>

Locali di somministrazione mense collettive e ristorazione pubblica, Locali di Vendita e Grande distribuzione Organizzata (GDO), Strutture mobili e/o temporanee

Area di valutazione : Locali di somministrazione mense collettive e ristorazione pubblica, Locali di Vendita e Grande distribuzione Organizzata (GDO), Strutture mobili e/o temporanee							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver	NV	NA
Struttura	Elementi costruttivi	Pavimenti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b) CAP. III punto 1	In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pareti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e soggette a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Soffitti	REG. 852/2004, ALLEGATO II,	Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

			CAP. I CAP. II punto 1 lettera c	Costruiti e sottoposti a manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			Privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Porte e/o separazioni	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera b), c)	Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d),e)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti come mosche, ratti e altri animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Chiudibili in modo aderente allo stipite e al pavimento ed in buono stato di manutenzione e, se fonte di contaminazione, mantenute chiuse durante le lavorazioni			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			Attrezzature/impianti	Reg. CE All. II Cap. V	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Ventilazione e illuminazione naturale e/o	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5, 6, 7	Illuminazione adeguata per valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		artificiale		Ventilazione adeguata per evitare la presenza di odori sgradevoli e prevenire la formazione di condensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Flussi d'aria adeguati ad evitare l'ingresso nei locali di polveri, fumo, odori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Lay-out	verifica documentale		Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2	Corrispondenza stato di fatto con documentazione (pianta planimetrica)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Rispetto della destinazione d'uso per ogni area/locale/attrezzatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Disposizione spaziale di locali, arredi ed attrezzature			Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I comma 2,4	Atta a garantire il costante avanzamento delle operazioni (marcia in avanti) per impedire la contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, per il lavaggio delle mani, muniti di comando non manuale sapone liquido ed asciugamani monouso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Servizi igienici e spogliatoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Spazi di lavoro sufficienti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Separazione linee di produzione in riferimento alle caratteristiche del prodotto e la sua destinazione d'uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Locale/armadio di deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Predisposizione di dispositivi per la lotta agli infestanti (volatili, striscianti, roditori)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						dispositivi per la custodia di utensili, stoviglie, bicchieri e vassoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Dispositivi per la protezione dei cibi dal contatto diretto od indiretto dei commensali in fase di somministrazione (rompifiato)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Pinze o posate per la distribuzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						Attrezzature per il mantenimento di idonee temperature di conservazione dotate di termometri facilmente visibili per il controllo della temperatura (scaldavivande, vetrina di esposizione dei piatti freddi, banchi frigorifero ecc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Devono essere presenti : apparecchi refrigeranti in numero sufficiente (frigoriferi, banchi refrigerati e congelatori, ecc.) e apparecchi (girarrosto, scaldavivande, ecc.) dotati di dispositivi esterni per il controllo della temperatura;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Disposizione spaziale arredi ed attrezzature				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

		rea vendita		Scaffalature sufficientemente ampie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		isposizione spaziale arredi ed attrezzature		Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				L'altezza dei banchi deve essere sufficiente ad evitare l'insudiciamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Chioschi Ambulanti	Deve essere presente un Sistema di raccolta liquidi di scongelamento o altri liquidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti		Reg. CE n. 1935/2004 Reg. CE n. 2023/2006 Reg. CE 852/04 Allegato II Cap. V	materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenzione	Locali Impianti Attrezzature	mantenimento requisiti iniziali	Reg.852/2004 ,All.II cap.I comma1 e All.II cap.V L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Mantenimento dei requisiti iniziali di locali, impianti, materiali, apparecchiature ed attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Macchinari ben funzionanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizia	Locali Impianti Attrezzature	superfici non a diretto contatto con gli alimenti	Reg.852/04/CEall. II cap I comma 1 Reg.852/04/CEall. II cap I comma 4; comma 10; L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3.1	Condizioni di pulizia adeguate in tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, manipolati, trasformati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pavimenti mantenuti puliti e se necessario disinfettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pareti pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Soffitti puliti, privi di condensa e muffa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Finestre pulite e, ove presenti, barriere anti-insetti pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Porte pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Superfici pulite e se necessario disinfettate (ad es .anche manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari,ecc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		superfici a diretto contatto con gli alimenti	Reg.852/04/CE, all. II cap I comma 1 Reg. 852/04/CE All. II cap. II comma 1 lettera f) Reg.852/04/CE, All II Cap V comma 1 L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3.1 e allegato 5	Materie ali, apparecchiature e attrezzature (es .piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti, mani degli operatori, grembiuli) efficacemente pulite, se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni Attrezzature completamente ispezionabili,ove necessario;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Attrezzatura per la pulizia	Reg.852/04/, All II cap II comma 2; Reg.852/04/ All II Cap IX punto 8 L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Assenza dei prodotti per la pulizia e la disinfezione collocati nelle aree di manipolazione degli alimenti Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi, assenza dei i prodotti non consentiti. Attrezzature e apparecchiature per le pulizie installate in modo tale da consentire la pulizia delle aree circostanti e correttamente funzionanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione igiene operativa		strutture/attrezzature /utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V comma 1 lettera a) L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All.5	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		specifiche procedure di igiene	Reg. 853/04/CE, All. III, Sez. I, Cap. IV e V, -Sez. II, Cap. IV e V, -Sez. V, Cap.III, -Sez. VIII, Cap. I, Punto II, - Sez. IX, Cap. I, Punto II – Sez. X, Cap. li, Punto III L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All.2 cap3 e All.5	Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti, quali la frequenza e le modalità di lavaggio delle mani,il corretto utilizzo degli sterilizzatori, la sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti contaminate,il risanamento dei prodotti contaminati,le operazioni di sanificazione a cambio turno, la rotazione di attrezzature, ecc. Apposizione, se necessario, di cartelli che escludano l'utilizzo delle attrezzature prima della loro pulizia operativa Operazioni effettuate in modo da evitare contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			Evitare contatto tra prodotti esposti e superfici non pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Lavorazioni diverse con separazione nel tempo e/o nello spazio, se necessario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Allontanamento immediato di prodotti non idonei al consumo o loro segregazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Igiene degli addetti	Comportamento del personale	REG. 852/04/CE ALLEGATO II CAP. XII Comma 1 L.G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 Capitolo3 , punto7.3 SANCO/1995/2005 Rev.3 punto 8, All. II Cap.13 Reg. 852/04/CE, All. II. Cap. VIII	Elevato standard di pulizia personale (mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Indumenti adeguati, puliti, monouso o realizzati in materiale facilmente lavabile , di colore chiaro , dove necessario, protettivi (mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rispetto delle buone prassi igieniche in relazione al tipo di attività (ad es. lavi le mani o cambi i guanti dopo aver toccato superfici contaminate)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione e controllo delle temperature	Distribuzione, somministrazione, vendita	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V comma 2 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX comma 5 Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Condizioni di temperatura tali da mantenere l'alimento alle temperature prescritte, dove previsto dalla norma, dall'OSA, dai produttori o dalle buone prassi operative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dispositivi per il controllo delle temperature, identificati e, ove necessario, tarati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Catena del freddo costantemente mantenuta;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Si può derogare al controllo della temperatura per periodi limitati durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Esposizione a temperatura ambiente limitata allo stretto indispensabile per corrette operazioni di distribuzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Alimenti cotti da consumare caldi Ristorazione scolastica		Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione da 60°C a 65 °C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Alimenti cotti da consumare freddi Ristorazione scolastica		Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione non superiore a 10°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione: Ristorazione scolastica		Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione non superiore a 4°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Carrelli termici	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V	Mantenimento in temperatura degli alimenti conservati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dispositivi per la rilevazione della temperatura, identificati e, ove necessario, tarati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Banchi espositori, frigoriferi, congelatori a temperatura controllata per prodotti preconfezionati	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V	Per i prodotti surgelati, se applicabile, devono essere presenti adeguati sistemi di registrazione delle temperature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Non devono essere sovraccaricati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Nella GDO è opportuno che sia presente presso il punto vendita un termometro per il controllo del corretto funzionamento delle apparecchiature e dei loro display e un sistema di segnalazione di mal funzionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione della rintracciabilità	Distribuzione Vendita	Reg. CE 178/02 art. 18	Sistemi atti ad individuare le imprese alle quali sono stati forniti i propri prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	somministrazione		Sistema di gestione per garantire la tracciabilità interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione del materiale di confezionamento	materiali destinati al contatto con alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 art. 16 e 17 Reg. CE n. 2023/2006 D.M. 21/03/73 D.M. 26/4/1993 n. 220 Norme specifiche per ogni tipo di materiale (plastica, ceramica, cellulosa rigenerata, vetro, carta e cartoni, banda stagnata e cromata, gomma naturale acciaio inox) Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X comma 1,2,3,4	Presenza di certificazione di conformità richiesta dall'art. 16 del Reg. CE 1935/04 e verificare che abbia le seguenti caratteristiche: uso di carta intestata identificazione dell'MCA ove possibile, indicazione alla destinazione d'uso indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute il nome la funzione e la firma del responsabile incaricato il timbro aziendale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Utilizzo di materiale di confezionamento e imballaggio monouso oppure lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione dei CCP	Controllo dei CCP individuati	Reg. CE 852/04 art. 5	Monitoraggio e registrazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rispetto dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Materie Prime – Semilavorati – Ingredienti – Prodotti Finiti – Materiali per Imballaggio

Area di valutazione : MATERIE PRIME – SEMILAVORATI – INGREDIENTI – PRODOTTI FINITI – MATERIALI PER IMBALLAGGIO						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Procedura	Materie prime - ingredienti	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b DG SANCO del 16.11.05	Tracciabilità delle materie prime;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione delle materie prime e degli ingredienti utilizzati (caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione di criteri e di modalità di accettazione e conservazione di materie prime e ingredienti (es. controlli effettuati su condizione igieniche alimenti non protetti, etichettatura, integrità della confezione, trasporto, temperature di conservazione, gestione prodotti conservati);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione/registrazione che attesti i risultati dei controlli effettuati sulle materie prime e le misure intraprese in caso di non conformità (per registrazione si intende anche per esempio la bolla di reso);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Se esistente, piano di campionamento sulle materie prime e sui prodotti finiti in rapporto alle caratteristiche del prodotti. L'eventuale piano deve essere rappresentativo, riproducibile e verificabile.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Valutazione, registrazione ed archiviazione dei rapporti di prova, se effettuati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documentazione attestante, in caso di non conformità, l'azione correttiva intrapresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b	Definizione degli additivi, degli aromi e dei coadiuvanti tecnologici utilizzati in relazione ai prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

		DG SANCO del 16.11.05	<p>Presenza, se necessario, di un programma preventivo per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) che preveda :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. individuazione delle responsabilità 2. limiti di accettabilità 3. modalità di controllo e verifica 4. modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati 5. azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semilavorati		Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b DG SANCO del 16.11.05	Definizione, se previsto, del trattamento termico utilizzato con indicazione dei parametri atti a garantire la salubrità del prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione, se previsto, del raffreddamento rapido utilizzato dopo il trattamento termico o dopo l'ultima fase di lavorazione con indicazione dei parametri atti a garantire la salubrità del prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione, se previsto, dello scongelamento utilizzato con indicazione dei parametri atti a garantire la salubrità del prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione della durabilità del prodotto in funzione delle sue caratteristiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione delle modalità di Identificazione del prodotto (tracciabilità interna)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti finiti		Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b DG SANCO del 16.11.05	Definizione, se previsto, delle modalità di tenuta del campione rappresentativo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione delle modalità di etichettatura dei prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione delle modalità di conservazione dei prodotti finiti (temperatura e allocazione).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione, se previsto, di analisi appropriate per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 quando è convalidato o controllato il corretto funzionamento della procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			Definizione, se previsto, della valutazione dei risultati delle prove microbiologiche e adozione di eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali rischi microbiologici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione, se previsto, delle misure di miglioramento delle condizioni igieniche e revisione dei controlli del processo, in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Materiale di confezionamento e imballaggio	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b DG SANCO del 16.11.05	Definizione del materiale di confezionamento e imballaggio utilizzato in merito a : <ul style="list-style-type: none"> • idoneità a venire a contatto con gli alimenti del materiale per il confezionamento e l'imballaggio • presenza di certificazione di conformità (propria od emessa dal fornitore) del materiale per il confezionamento e l'imballaggio e verificare che abbia le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> ○ uso di carta intestata ○ identificazione dell'MCA ○ ove possibile, indicazione alla destinazione d'uso ○ indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute ○ il nome la funzione e la firma del responsabile incaricato ○ il timbro aziendale; 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione delle modalità di stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Area di valutazione : HACCP						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Procedura	costituzione di un gruppo di lavoro interdisciplinare e mandato della direzione (se del caso)	L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 1, punto 1.1 e 1.2	Presenza di un documento che riporti la composizione del gruppo di lavoro che rappresenti le diverse competenze necessarie ed eventualmente verbali dei lavori;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 1.1	Overo documento/delega che dimostri la volontà di assunzione di responsabilità da parte dell'OSA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	descrizione dei prodotti e uso previsto (se del caso)	L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 1, punto 1.4	Documenti che descrivano i prodotti (materie prime, prodotti finiti, semilavorati)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 1.2 e 1.3	Presenza di informazioni su composizione, caratteristiche chimico-fisiche microbiologiche, trattamenti subiti, confezionamento, modalità stoccaggio, shelflife , istruzioni per l'uso del prodotto, indicazioni per eventuali consumatori particolarmente a rischio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Identificazione delle aree e degli impianti che servono al processo produttivo	L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 2, Cap. 2 DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 1.4	Descrizione del processo produttivo ,documenti che rappresentino schematicamente le fasi produttive con grado di dettaglio funzionale all'analisi dei pericoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	diagramma di flusso (se del caso)	L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 1, punto 1.5 DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 1.4	Diagramma di flusso e la localizzazione dei CCP lungo il processo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	elenco di pericoli e relative misure di controllo	Reg.852/04/CE, Art. 5, comma 2, lettera a)	Elenco completo pericoli chimici, fisici, microbiologici di cui è ragionevole attendersi la comparsa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 2, punto 2.1 DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 1.6 e Alleg. II, Cap. 8	Descrizione adeguata delle misure di controllo (prerequisito) associate a ciascun pericolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	individuazione dei CCP	Reg.852/04/CE, Art. 5, comma 2, lettera b) L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 2, punto 2.2 DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 2 e Alleg. II, Cap. 8	<p>Critero logico e giustificazione per i CCP individuati (per es. albero delle decisioni – presenza prerequisiti altrettanto efficaci) ad esempio, in base alla letteratura internazionale, vengono comunemente riconosciuti come CCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il raffreddamento a temperature che minimizzino la crescita microbica, • la cottura a temperature specifiche e per tempi specifici, al fine di ottenere la distruzione dei microrganismi patogeni, • la formulazione del prodotto, che induca ad esempio l'aggiustamento del pH o del tenore di A_w 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	individuazione di limiti critici	<p>Reg.852/04/CE, Art. 5, comma 2, lettera c)</p> <p>Reg. 2073/05/CE, Alleg. I e successive modifiche</p> <p>Reg. 853/04/CE, Alleg. III per alimenti di origine animale</p> <p>L.. G. Conf. Stato Regioni Provv.del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 2, punto 2.3</p> <p>DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 3 e Alleg. II, Cap. 8</p>	<p>Limiti critici appropriati, documentati, oggettivi, misurabili, validati;</p> <p>N.B. i limiti critici sono valori che separano l'accettabilità dalla inaccettabilità; rappresentano il confine entro il quale il CCP deve restare per essere considerato sotto controllo, devono pertanto essere definiti con un solo valore; non è accettabile la definizione di un range di valori come limite critico; N.B. i limiti critici imposti dalla legislazione sono sempre rispettati; N.B. i limiti critici possono essere anche basati su osservazioni visive, ad esempio: la contaminazione fecale di carcasse in un macello, la temperatura di bollitura di alimenti liquidi, la modifica delle proprietà fisiche degli alimenti durante la trasformazione (es. cottura)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	procedure di monitoraggio dei CCP (commisurate alla realtà produttiva)	<p>Reg.852/04/CE, Art. 5, comma 2, lettera d)</p> <p>L.. G. Conf. Stato Regioni Provv.del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 2, punto 2.4</p> <p>DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 4 e Alleg. II, Cap 8</p>	Modalità di conduzione del monitoraggio,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsabilità			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frequenze adeguate per poter intervenire sul prodotto e sul processo in caso di superamento del L.C.,			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Modalità di registrazione del monitoraggio (CCP, prodotto, data, ora, esito del valore rilevato, firma o sigla)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Adeguate strumentazione di misura, identificata e tarata;			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici	<p>Reg.852/04/CE, Art. 5, comma 2, lettera e)</p> <p>L.. G. Conf. Stato Regioni Provv.del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 2, punto 2.5</p> <p>DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 5</p>	Responsabilità per la gestione delle stesse;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Modalità di identificazione, segregazione e trattamento del prodotto non conforme;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Indicazioni per riportare il processo sotto controllo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Indicazioni per l'identificazione delle cause della non conformità;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Indicazioni per evitare il ripetersi del problema	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	<p>predisposizione di modalità di verifica</p>	<p>Reg.852/04/CE, Art. 5, comma 2, lettera f)</p> <p>L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 2, punto 2.6</p> <p>DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 6</p>	<p>Le procedure di verifica comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verifica dell'effettiva applicazione: conferme che i CCP sono tenuti sotto controllo mediante: <ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo documentale delle registrazioni di monitoraggio ➤ osservazione diretta delle modalità di monitoraggio e della adozione di azioni correttive ➤ osservazione e misurazione diretta dei parametri del CCP ➤ verifica affidabilità strumenti di misura (taratura) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • validazione dell'effettivo funzionamento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ valutazione dell'adeguatezza del piano, completezza ed efficacia dell'analisi dei pericoli, dei limiti critici, dei CCP, delle azioni correttive. ➤ Tra i documenti della validazione: letteratura scientifica, rapporti di prova di analisi su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, e anche eventuali reclami, registrazioni prodotte nell'ambito del piano di autocontrollo, esiti di controlli ufficiali, ecc. ➤ Da fare in fase di prima applicazione e ogni volta intervenga un cambiamento nella struttura, impianti, processo 			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • riesame periodico , cioè mantenimento nel tempo della loro efficacia: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Da fare almeno annualmente e in caso di modifiche del processo, nuove produzioni, perdita di controllo, incidenti che potrebbero comportare o che hanno comportato danni al consumatore, carenze o inadeguatezza del piano rilevate dai controlli ufficiali. 			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

documentazioni e registrazioni a supporto	Reg.852/04/CE, Art. 5, comma 2, lettera g) – comma 4, lettere b) e c)	Documenti gestiti in forma controllata, conservati per un tempo sufficiente, disponibili a chiunque necessitino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 3, Cap. 2, punto 2.	Documenti che attestino l'analisi dei pericoli, la determinazione dei CCP, la determinazione dei limiti critici, le modifiche del sistema	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DG SANCO del 16.11.05, Alleg. I, Cap. 7 e Alleg. II, Cap. 8	Registrazioni quali le attività di monitoraggio, le non conformità e connesse misure correttive, attività di verifica, validazione e revisione del piano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Marchiatura di Identificazione

Area di valutazione : MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Procedura	Modalità di applicazione della marchiatura	Reg. CE 853/04 Allegato II Sezione 1 punto 5, 6, 7,8 Reg. CE 853/04 Allegato II Sezione 1 punto 9, 10, 11, 12, 13, 14 REG. 2076/2005 Art. 6	Apposizione indelebile, leggibilità ed esposizione in modo chiaro e controllabile;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			In funzione della tipologia di alimento il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Può consistere in una targhetta inamovibile di materiale resistente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			N.B. non è necessario per le uova Non è necessario (compaiono sui d.d.t.) per prodotti di origine animale liquidi,granulati o in polvere,trasportati sfusi e per i prodotti della pesca trasportati sfusi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Se uno stabilimento produce sia alimenti di origine animale che altri alimenti,può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione per entrambi i tipi di alimenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Requisiti specifici del marchio		Numero di riconoscimento dello stabilimento nome del paese in cui è situato lo stabilimento per esteso : ITALIA o mediante un codice ISO a due lettere : IT forma ovale ed include l'abbreviazione CE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Area Esterna

Area di valutazione : Area Esterna							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver	NV	NA
Struttura	Elementi costruttivi	Dimensioni area	Reg CE 852/04 all.II cap.I punto 2 Accordo conferenza stato regione 13 gennaio 2005	In rapporto ai volumi dell'attività'	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Delimitazione fisica		Presenza di recinzioni lungo tutto il perimetro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pavimenti		Adeguato drenaggio (assenza di scoli e ristagni d'acqua)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Presenza di griglie e sifoni per evitare l'ingresso di animali infestanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Isolamento e chiusura dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Piazzali con pavimentazione liscia, pulibile e resistente all'usura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lay-out	Verifica documentale	Corrispondenza stato di fatto con documentazione (pianta planimetrica)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti dove sono posizionate le esche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Requisiti generali	Rispetto della destinazione d'uso per ogni area/locale/attrezzatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Trappole funzionanti e /o contenitori delle esche integri, correttamente identificati e non manipolabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Spazi sufficienti per la movimentazione in rapporto ai volumi dell'attività'	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Spazio separato per mezzi di trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Area per ingresso movimentazione e uscita					

		Area raccolta rifiuti solidi urbani		<p>Ove prevista tale area:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificata - posizionata lontano dagli ingressi e dalle finestre, - non a ridosso dell'edificio - con pavimentazione liscia e pulibile - munita di lancia per il lavaggio, di piletta di scarico e di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				rispetto dei flussi previsti (percorsi sporco/pulito)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenzione	Impianti Attrezzature	mantenimento requisiti iniziali	Reg CE 852/04 all.II cap.II punto 1 D Accordo conferenza stato regione 13 gennaio 2005	Mantenimento dei requisiti iniziali dell'area, degli impianti e delle attrezzature ove presenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				assenza di soluzioni di continuita' nelle pavimentazioni, pareti e aperture esterne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di vegetazione incolta (erbacce, piante infestanti)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizia	Impianti Attrezzature	Superfici	Reg CE 852/04 all.II cap.I punto 10	Condizioni di pulizia e ordine adeguata di tutta l'area	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di materiale non congruo con l'attività svolta di impedimento per una efficace pulizia e di annidamento di infestanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione Rifiuti	Locali/area esterna	Area/locale conservazione	Reg CE 852/04 all.II cap.VI punto 2,3,4	Assenza di animali infestanti e indesiderati (morti o vivi), tracce , escrementi, peli o piume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza materiali estranei o in disuso di materiali accatastati non sollevati da terra o addossati alle pareti Rifiuti alimentari/sottoprodotti/scarti, Materiale imballaggio stoccati in cassonetti/bidoni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree appositamente destinate al deposito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Attrezzature	Requisiti dei contenitori		Cassonetti/bidoni: <ul style="list-style-type: none"> - identificati per tipologia - dimensionati al quantitativo di rifiuti prodotti - chiudibili - in materiale lavabile e disinfettabile 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------	---------------------------	--	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Pulizie di Fine Lavorazione (Normativa Generale)

Area di valutazione : PULIZIE di fine lavorazione					
Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
			Ver.	NV	NA
Procedura	Reg CE 852/04 art.4 punto 3 lettera b L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 Cap. 3 L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All. 2, punto 3.7.3	Responsabile/referente dell'attuazione delle procedure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		modalità degli interventi di pulizia e disinfezione distinti per aree, attrezzature, indumenti da lavoro, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e tempi di esecuzione;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Frequenza degli interventi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Prodotti utilizzati (con relative schede tecniche), utensili utilizzati (spazzole, spatole, lance, ecc.);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Modalità di monitoraggio/controllo e di verifica con la definizione dei limiti di accettabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Azioni correttive da attuare nel caso in cui si verificano delle non conformità e misure preventive per evitare il loro ripetersi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Dati che comprovino la validità del piano/processo di pulizia, per esempio attraverso un programma di campionamento per il controllo microbiologico delle superfici, ove siano specificati i punti di prelievo, i metodi utilizzati, i limiti di accettabilità, le azioni correttive da intraprendere in caso di valori fuori limiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Registrazioni	L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 Cap. 3	Evidenze dell'attività di controllo, ove previste, e delle eventuali azioni correttive intraprese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Check-list preoperative, compilate prima dell'inizio delle lavorazioni dal personale dell'azienda, per far sì che l'inizio delle lavorazioni avvenga in condizioni igienico-sanitarie accettabili, devono riguardare:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		I controlli di locali, impianti ed attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		I controlli sul personale addetto alla lavorazione e alla manipolazione di alimenti-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		I controlli dei locali di servizio (servizi igienici e spogliatoi) e di altri locali, impianti ed attrezzature, qualora siano ritenuti opportuni dall'OSA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pulizie di Fine Lavorazione (Commercio con Paesi terzi)

Area di valutazione : PULIZIE di fine lavorazione					
Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
			Ver	NV	NA
Procedura	L. G.. Ac-cordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 Cap. 5	Rispetto dell'igiene operativa(per USA e Paesi terzi :SSOP operative: sanitation standard operating procedures, cioè interventi effettuati nel corso delle lavorazioni) ,al fine di prevenire una contaminazione diretta dei prodotti. Sono individuati: il responsabile dell'applicazione della procedura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		La frequenza delle operazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		I responsabili del monitoraggio/controllo i responsabili della verifica e i responsabili dell'adozione delle azioni correttive e preventive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Le SSOP operative devono prevedere almeno: Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire contaminazione diretta degli alimenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Le modalità di pulizia e disinfezione in corso di lavorazione, a cambio turno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Frequenza e modalità di lavaggio delle mani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Corretto utilizzo degli sterilizzatori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Sanificazione delle superfici contaminate a contatto con gli alimenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Risanamento dei prodotti contaminati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Registrazioni	L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 Cap. 5	Presenza delle registrazioni del monitoraggio, della verifica e delle azioni correttive e preventive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Locali Confezionamento Imballaggio e Spedizione

Area di valutazione : Locali confezionamento imballaggio e spedizione							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver	NV	NA
Struttura	Elementi costruttivi	Pavimenti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b) CAP. III punto 1	In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pareti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e soggette a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Soffitti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I CAP. II punto 1 lettera c	Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

				Privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Porte e/o separazioni	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera b), c)	Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I CAP. II punto 1 lettera d),e)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti come mosche, ratti e altri animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Chiudibili in modo aderente allo stipite e al pavimento ed in buono stato di manutenzione e, se fonte di contaminazione, mantenute chiuse durante le lavorazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Attrezzature/impianti	Reg. CE All. II Cap. V	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5, 6, 7	Illuminazione adeguata per valutare l' idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Ventilazione adeguata per evitare la presenza di odori sgradevoli e prevenire la formazione di condensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Flussi d'aria adeguati ad evitare l'ingresso nei locali di polveri, fumo, odori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Lay-out	verifica documentale	Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2	Corrispondenza stato di fatto con documentazione (pianta planimetrica)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Rispetto della destinazione d'uso per ogni area/locale/attrezzatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

				atta a garantire il costante avanzamento delle operazioni (marcia in avanti) per impedire la contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, per il lavaggio delle mani, muniti di comando non manuale sapone liquido ed asciugamani monouso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Servizi igienici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Spazi di lavoro sufficienti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Separazione linee di produzione in riferimento alle caratteristiche del prodotto e la sua destinazione d'uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Locale/armadio di deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Sistemi per la rilevazione di eventuali corpi estranei, se necessario/previsto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Predisposizione di dispositivi per la lotta agli infestanti (volatili, striscianti, roditori)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		disposizione spaziale di locali, arredi ed attrezzature	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II comma 1 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I comma 2 lettera a Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II comma 2 lettera f Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V comma 2 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX comma 4				
		Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 Reg. CE n. 2023/2006 Reg. CE 852/04 Allegato II Cap. V	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenzione	Locali Impianti Attrezzature	mantenimento requisiti iniziali	Reg.852/2004 ,All.II cap.I comma1 e All.II cap.V	Mantenimento dei requisiti iniziali di locali, impianti, materiali, apparecchiature ed attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Macchinari ben funzionanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizia	Locali Impianti Attrezzature	superfici non a diretto contatto con gli alimenti	Reg.852/04/CEall. II cap I	Condizioni di pulizia adeguate in tutti i locali in cui gli alimenti vengono manipolati, confezionati .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			comma 1 Reg.852/04/CE All. II cap I comma 10; L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3.1	Pavimenti mantenuti puliti e se necessario disinfettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Pareti pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Soffitti puliti, privi di condensa e muffa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Finestre pulite e, ove presenti, con barriere anti-insetti pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Porte pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Superfici pulite e se necessario disinfettate (ad es manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari,ecc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			superfici a diretto contatto con gli alimenti	Reg.852/04/CE, All II Cap V, comma 1 Reg. 852/04/CE All. II Cap. II, comma 1, lettera f)	Materiali, apparecchiature e attrezzature (es .piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti, mani degli operatori, grembiuli) efficacemente pulite, se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Attrezzature completamente ispezionabili,ove necessario;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Attrezzatura per la pulizia	Reg.852/04/CE, All II cap II comma 2; Reg.852/04/CE, All II cap IX punto 8; L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Assenza di prodotti e attrezzature per la pulizia e disinfezione nelle aree di manipolazione (in momenti non dedicati a tali operazioni)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Materiale per la pulizia adeguatamente etichettati, in contenitori separati e ben chiusi ; assenza di prodotti non consentiti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Attrezzature e apparecchiature per le pulizie installate in modo tale da consentire la pulizia delle aree circostanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gestione igiene operativa		strutture/attrezzature/utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V comma 1 lettera a) L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All.5	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	specifiche procedure di igiene	Reg. 853/04/CE, All. III, Sez. I, Cap. IV e V, -Sez. II, Cap. IV e V, - Sez. V, Cap.III, - Sez. VIII, Cap. I, Punto II, - Sez. IX, Cap. I, Punto II – Sez. X, Cap. II, Punto III	Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti, quali la frequenza e le modalità di lavaggio delle mani, il corretto utilizzo degli sterilizzatori, la sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti contaminate, il risanamento dei prodotti contaminati, le operazioni di sanificazione a cambio turno, la rotazione di attrezzature, ecc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Apposizione, se necessario, di cartelli che escludano l'utilizzo delle attrezzature prima della loro pulizia operativa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All.2 cap3 e All.5	Operazioni effettuate in modo da evitare contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Evitare contatto tra prodotti esposti e superfici non pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Lavorazioni diverse con separazione nel tempo e/o nello spazio, se necessario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Allontanamento immediato di prodotti non idonei al consumo o loro segregazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Igiene degli addetti	Comportamento del personale	REG. 852/04/CE ALLEGATO II CAP. XII Comma 1 L.G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 Capitolo3 , punto7.3	Elevato standard di pulizia personale (mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc); Indumenti adeguati, puliti, monouso o realizzati in materiale facilmente lavabile , di colore chiaro , dove necessario, protettivi (mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		SANCO/1995/2005 Rev.3 punto 8, All. II Cap.13	Rispetto delle buone prassi igieniche in relazione al tipo di attività (ad es. lavi le mani o cambi i guanti dopo aver toccato superfici contaminate)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 852/04/CE, All. II. Cap. VIII				
Gestione e controllo delle temperature	confezionamento	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX comma 5	Condizioni di temperatura tali da mantenere l'alimento alle temperature prescritte, dove previsto dalla norma, dall'OSA o dai produttori o dalle buone prassi operative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg CE	catena del freddo costantemente mantenuta;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		852/04 Allegato II capitolo V comma 2	Valutazione dei parametri di confezionamento (tempo/temperatura) per mantenere la salubrità del prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Linee Guida regionale DGR 10.08.02 n.14833 (scolastica)	Dispositivi per il controllo delle temperature, identificati e, ove necessario, tarati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Si può derogare al controllo della temperatura per periodi limitati durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Per la ristorazione collettiva: Apparecchiature tali da garantire per gli alimenti da consumare caldi una temperatura pari o maggiore di 65°C e per gli alimenti da consumare freddi una temperatura pari o inferiore a 10°C;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Contenitori termici	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IV	Certificazione di idoneità del materiale posto a contatto con alimenti, se necessario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. CE n. 1935/2004 art. 16 Reg. CE n. 2023/2006 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X				
	Carrelli termici	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V	Mantenimento in temperatura degli alimenti conservati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dispositivi per la rilevazione della temperatura, identificati e, ove necessario, tarati			
	Trasporto	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IV comma 1 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX comma 5	Presenza di veicoli e/o contenitori puliti e in buono stato di manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Valutazione dei tempi e temperature di trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Per la ristorazione collettiva presenza di termometro a sonda (o altro sistema) per il controllo temperature di trasporto e/o ai terminali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IV comma 2, 3, 6 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX comma 3	Valutazione dell'assenza di contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gestione della rintracciabilità	confezionamento/ commercializzazione	Reg. CE 178/02 art. 18	Sistemi atti ad individuare le imprese alle quali sono stati forniti i propri prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. CE 178/02 art. 18	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione lotti di produzione		Reg. CE 853/04 allegato III sez. 5 cap. 1 comma 1 let. b	Separazione lotti di produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione del materiale di confezionamento	materiali destinati al contatto con alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 art. 16 e 17 Reg. CE n. 2023/2006 D.M. 21/03/73 D.M. 26/4/1993 n. 220 Norme specifiche per ogni tipo di materiale (plastica, ceramica, cellulosa rigenerata, vetro, carta e cartoni, banda stagnata e cromata, gomma naturale acciaio inox) Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X comma 1,2,3,4	Presenza di certificazione di conformità richiesta dall'art. 16 del Reg. CE 1935/04 e verificare che abbia le seguenti caratteristiche: uso di carta intestata identificazione dell'MCA ove possibile, indicazione alla destinazione d'uso indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute il nome la funzione e la firma del responsabile incaricato il timbro aziendale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Utilizzo di materiale di confezionamento e imballaggio monouso oppure lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Gestione e controllo dell'etichettatura</i>	Indicazioni obbligatorie norme verticali	D.L.vo 109/92 e successive modifiche (art. 14 comma 5 e 6) D.L.vo 109/92 e successive modifiche (art. 16 e 17)	Prodotti preconfezionati destinati al consumatore finale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Prodotti venduti alle collettività	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Prodotti non destinati al consumatore (cioè destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			Prodotti destinati all'esportazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Prodotti alimentari venduti sfusi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	D.Lgs 105/92 Reg. CE 1760/2000 Reg. 853/04, O.M. 26/08/2005 modificata con O.M. 17/12/2007. Reg. CE 1221/2008 Reg. 853/04, Reg. CEE 2597/97, Reg. 1662/2006, D.L.vo 109/92. DPR 502/98, D. Min. Att. Prod. 22707/2005 D.Lgs 178/2003 D.L.vo 109/92, D.Lvo 179/2004 attuazione Dir. 2001/110, O.M. 31/12/1993. D.Lgs 50/2004 D.Lgs 111/92 D.L.vo 164/92, Reg. CE 753/02 DPR 297/97 D.Lgs 224/2003, Reg. CE 1829/2003 Reg. CE 834/2007	Acque minerali naturali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Carni bovine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Carni avicole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Prodotti ortofruttili freschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Latte e prodotti caseari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Prodotti da forno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Cacao e cioccolato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Miele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Confetture gelatine e marmellate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Vini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Liquori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Alimenti geneticamente modificati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Prodotti biologici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Molluschi ,prodotti ittici ecc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Indicazioni nutrizionali	D.Lgs 77/93	Obbligatoria quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari ad eccezione delle campagne pubblicitarie collettive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Indicazioni facoltative	D.Lgs 109/92 art. 2 Reg. CE	Claims nutrizionali e claims sulla salute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		1924/2006, modificato dai Reg. CE 107/2008 e 109/2008.	Prodotti DOC – IGP – DOP – STG – IG	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione dei CCP	Controllo dei CCP individuati	Reg. CE 852/04 art. 5	Monitoraggio e registrazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rispetto dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Depositi/Logistiche

Area di valutazione : Depositi/Logistiche							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver	NV	NA
Struttura	Elementi costruttivi	Pavimenti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1, punto 2 lettera a), b) CAP. III punto 1	In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pareti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Soffitti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I CAP. II punto 1 lettera c	Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Costruiti e sottoposti a manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Porte e/o separazioni	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I Punto 1 punto 2 lettera b), c)	Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I CAP. II punto 1 lettera d),e)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti come mosche, ratti e altri animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Chiudibili in modo aderente allo stipite e al pavimento ed in buono stato di manutenzione e, se fonte di contaminazione, mantenute chiuse durante le lavorazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Attrezzature/impianti	Reg. CE All. II Cap. V	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5, 6, 7	Illuminazione adeguata per valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Ventilazione adeguata per evitare la presenza di odori sgradevoli e prevenire la formazione di condensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

				Flussi d'aria adeguati ad evitare l'ingresso nei locali di polveri, fumo, odori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lay-out	Verifica documentale	Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2		Corrispondenza stato di fatto con documentazione (pianta planimetrica e/o diagrammi di flusso)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Rispetto della destinazione d'uso prevista per ogni area/locale/attrezzatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	disposizione spaziale locali, arredi ed attrezzature	Reg. CE 852/04 All. II Cap. I comma 2 lettera a), Cap. II comma 1, Cap IX comma 4	Reg. CE 852/04 All. II Cap. II comma 2		Atta a garantire il costante avanzamento delle operazioni (marcia in avanti) per impedire la contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Spazi di lavoro sufficienti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Servizi igienici e spogliatoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Lavabi dotati di acqua calda e fredda, in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, per il lavaggio delle mani; muniti di comando non manuale, sapone liquido e asciugamani monouso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Banchina ricevimento/uscita merce con eventuale separazione dei flussi in entrata ed uscita	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Mezzi atti a mantenere una separazione dell'ambiente esterno nelle fasi di carico/scarico dei prodotti (flaps – bocche di carico/scarico)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Predisposizione di dispositivi per la lotta agli infestanti (volatili, striscianti, roditori)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Locale/armadio di deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Attrezzature a contatto con gli alimenti	Reg. CE 1935/04, Reg. CE 2023/2006		Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Manutenzio- ne	Locali Impianti Attrezzatu- re	Mantenimen- to requisiti iniziali	Reg.852/04 ,All.II cap.I comma1 e All.II cap.V L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Mantenimento dei requisiti ini- ziali di locali, impianti, materiali, apparecchiature e attrezzature (bancali, ripiani, muletti, trans- pallets, cassette, punti acqua, e, se Deposito Automatico tramite Transpallets compute- rizzato, guidovie, binari, sistemi automatici di aperture/chiusure ecc).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Macchinari ben funzionanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizia	Locali Impianti Attrezzatu- re	Superfici non a diretto con- tatto con gli alimenti	Reg. CE 852/04 all. II cap I comma 1 all. II cap I comma 10; L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Condizioni di pulizia adeguate in tutti i locali in cui gli alimenti vengono depositati, manipolati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pavimenti mantenuti puliti e, se necessario, disinfettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pareti pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Soffitti puliti, privi di condensa e muffa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Finestre pulite e, ove presenti, barriere anti-insetti pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Porte pulite e se necessario di- sinfettate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Superfici pulite e se necessario disinfettate (ad es. manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari,ecc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Superfici a diretto contat- to con gli ali- menti	Reg. CE 852/04 all. II Cap V comma 1 Cap. II, comma 1, lettera f)	Materiale, apparecchiature e attrezzature efficacemente pulite, se necessario disinfettate con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni (es. piani di appoggio, utensili e superfici di impianti, mani degli operatori)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Attrezzature completamente ispezionabili, ove necessario	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

		Attrezzatura per la pulizia	Reg. CE 852/04, All II cap II comma 2; Cap IX punto 8 L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Assenza dei prodotti e attrezzature per la pulizia e la disinfezione collocati nelle aree di manipolazione degli alimenti (in momenti non dedicati a tali operazioni)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi, assenza di prodotti non consentiti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Attrezzature e apparecchiature per le pulizie installate in modo tale da consentire la pulizia delle aree circostanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione igiene operativa		Strutture/attrezzature/utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. CE 852/04, All II cap V, comma 1 lettera a) L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 5	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Specifiche procedure d'igiene	Reg. CE 853/04/ All. III, Sez. I, Cap. IV e V, -Sez. II, Cap. IV e V, -Sez. V, Cap.III, - Sez. VIII, Cap. I, Punto II, - Sez. IX, Cap. I, Punto II – Sez. X, Cap. I, Punto III L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All.2 cap3 e All.5	Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti, quali la frequenza e le modalità di lavaggio delle mani, il corretto utilizzo degli sterilizzatori, la sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti contaminate, il risanamento dei prodotti contaminati, le operazioni di sanificazione a cambio turno, la rotazione di attrezzature, ecc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Apposizione, se necessario, di cartelli che escludano l'utilizzo delle attrezzature prima della loro pulizia operativa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Operazioni effettuate in modo da evitare contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Evitare contatto tra prodotti esposti e superfici non pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Allontanamento immediato di prodotti non idonei al consumo o loro segregazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Igiene degli addetti	Comportamento del personale	REG. 852/04/CE ALLEGATO II CAP. XII Comma 1 L.G .Accordo	Elevato standard di pulizia personale (mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc.);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 Capitolo3 , punto7.3	indumenti adeguati, puliti, monouso o realizzati in materiale facilmente lavabile, se necessario di colore chiaro, dove necessario, protettivi (mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		SAN-CO/1995/2005 Rev.3 punto 8, All. II Cap.13				
		Reg. 852/04/CE, All. II. Cap. VIII	Rispetto delle buone prassi igieniche in relazione al tipo di attività (ad es. lavaggio mani o cambio guanti dopo aver toccato superfici contaminate)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione e controllo delle temperature	Tunnel di congelazione	Reg. CE 852/04 All. II Cap. I, Cap. VII, Cap VIII, Cap IX Art. 5 reg. CE 852/04 Art. 6 reg. CE 852/04 Art. 18 reg. CE 852/04	Condizioni di temperatura tali da mantenere l'alimento alle temperature prescritte, dove previsto dalla norma o dai produttori o dalle buone prassi operative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di sistemi per la gestione degli ingressi e delle uscite (apertura/chiusura porte)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Catena del freddo costantemente mantenuta;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dispositivi per il controllo delle temperature, identificati e, ove necessario, tarati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dispositivi, ove necessario, per la registrazione in continuo delle temperature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Cel- le/frigoriferi	Reg. CE 852/04 All. II Cap. I, Cap. VII, Cap VIII, Cap IX Art. 5 reg. CE 852/04 Art. 6 reg. CE 852/04 Art. 18 reg. CE 852/04	Dispositivi per il controllo delle temperature, identificati e, ove necessario, tarati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di sistemi per la gestione degli ingressi e delle uscite (apertura/chiusura porte)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dispositivi, ove necessario, per la registrazione in continuo delle temperature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Separazione flussi merci protette/non protette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Mantenimento di spazio tra i prodotti non confezionati e le superfici delle attrezzature/strutture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gestione della rintracciabilità	Deposito	Reg. CE 178/02 art. 18	Sistema di gestione per garantire la tracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione dei CCP	Controllo dei CCP individuati	Reg. CE 852/04 art. 5	Monitoraggio e registrazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Rispetto dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Area di carico/scarico merci

Area di valutazione : Area di carico/scarico merci							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver	NV	N A
Struttura	Elementi costruttivi	Pavimenti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b) CAP. III punto 1	In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pareti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				In buone condizioni di manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e soggette a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Soffitti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I CAP. II punto 1 lettera c	Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco, nei locali dove il prodotto viene lavorato, manipolato, conservato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Porte e/o separazioni	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera b), c)	Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I CAP. II punto 1 lettera d),e)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti come mosche, ratti e altri animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Chiudibili in modo aderente allo stipite e al pavimento ed in buono stato di manutenzione e, se fonte di contaminazione, mantenute chiuse durante le lavorazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Attrezzature/impianti	Reg. CE All. II Cap. V	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5, 6, 7	Illuminazione adeguata per valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Ventilazione adeguata per evitare la presenza di odori sgradevoli e prevenire la formazione di condensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Flussi d'aria adeguati ad evitare l'ingresso nei locali di polveri, fumo, odori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Lay-out	verifica documentale	Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2	corrispondenza stato di fatto con documentazione (pianta planimetrica)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Rispetto della destinazione d'uso per ogni area/locale/attrezzatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			disposizione spaziale di locali, arredi ed attrezzature	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II comma 1 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I comma 2 lettera a Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II comma 2 lettera f	Atta a garantire il costante avanzamento delle operazioni (marcia in avanti) per impedire la contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, per il lavaggio delle mani, muniti di comando non manuale sapone liquido ed asciugamani monouso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V comma 2 Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX comma 4	Spazi di lavoro sufficienti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Separazione linee di produzione in riferimento alle caratteristiche del prodotto e la sua destinazione d'uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Locale/armadio di deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Predisposizione di dispositivi per la lotta agli infestanti (volatili, striscianti, roditori)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 Reg. CE n. 2023/2006 Reg. CE 852/04 Allegato II Cap. V	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Lay-out	MACELLO	Stalla di sosta/tettoia per il ricovero degli animali	REG. 853/2004, ALLEGATO III sez. 1 cap. Il punto 1 lettera a) e c)	Stalle o recinti all'aperto idonei e sufficienti per l'adeguata stabulazione al riparo dalle intemperie e dal caldo eccessivo, con dispositivi per la distribuzione dell'acqua e dell'alimento funzionanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Pulibili e disinfettabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Rampe di uscita o di accesso, passerelle con pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione che evitino traumi e con pavimento non sdrucciolevole e minima inclinazione possibile.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Corridoi costruiti in modo che gli animali non possano ferirsi e disposti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

				Pavimenti, pareti e attrezzature adibite a stabulazione e trasferimento progettati, costruiti, mantenuti ed usati per ridurre al minimo il rischio che gli animali si procurino lesioni o ferite, eccitazione e disagio, nonché assicurarne l'incolumità durante gli spostamenti;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Locale/box per l'eventuale isolamento di alcuni animali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Dispositivi di emergenza per far fronte ad eventuali guasti e blocchi improvvisi, in caso di impiego di mezzi meccanici di ventilazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Ventilazione dei locali di sosta e dei punti di trasferimento adeguata (nel range di benessere termico della specie e categoria).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Materiale da lettiera per tutti gli animali che di notte vengono collocati nei locali di stabulazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in modo funzionale nel rispetto del benessere animale ed in condizioni di igiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Illuminazione di intensità sufficiente per ispezionare gli animali in qualsiasi circostanza e in caso di necessità deve disporre di un adeguato sistema di illuminazione artificiale che consenta, se del caso, di legare gli animali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenzione	Locali Impianti Attrezzature	mantenimento requisiti iniziali	Reg.852/2004 ,All.II cap.I comma1 e All.II cap.V L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Mantenimento dei requisiti iniziali di locali, impianti, materiali, apparecchiature ed attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Macchinari ben funzionanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizia	Locali Impianti Attrezzature	superfici non a diretto contatto con gli alimenti	Reg.852/04/CEall . II cap I comma 1 Reg.852/04/CE All. II cap I comma 10; L. G .Accordo Stato regioni del	Condizioni di pulizia adeguate in tutti i locali in cui gli alimenti vengono manipolati, confezionati .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pavimenti mantenuti puliti e se necessario disinfettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pareti pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			13.01.2005 Allegato 2 cap. 3.1	Soffitti puliti, privi di condensa e muffa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Finestre pulite e, ove presenti, con barriere anti-insetti pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Porte pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Superfici pulite e se necessario disinfettate (ad es manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari,ecc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		superfici a diretto contatto con gli alimenti	Reg.852/04/CE, All II Cap V, comma 1 Reg. 852/04/CE All. II Cap. II, comma 1, lettera f)	Materiali, apparecchiature e attrezzature (es .piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti, mani degli operatori, grembiuli) efficacemente pulite, se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Attrezzature completamente ispezionabili,ove necessario;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Attrezzatura per la pulizia	Reg.852/04/CE, All II cap II comma 2; Reg.852/04/CE, All II cap IX punto 8; L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Assenza di prodotti e attrezzature per la pulizia e disinfezione nelle aree di manipolazione (in momenti non dedicati a tali operazioni)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Materiale per la pulizia adeguatamente etichettati, in contenitori separati e ben chiusi ; assenza di prodotti non consentiti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Attrezzature e apparecchiature per le pulizie installate in modo tale da consentire la pulizia delle aree circostanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Gestione igiene operativa	strutture/attrezzature/ utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V comma 1 lettera a) L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 All.5	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	specifiche procedure di igiene	Reg. 853/04/CE, All. III, Sez. I, Cap. IV e V, - Sez. II, Cap. IV e V, - Sez. V, Cap. III, - Sez. VIII, Cap. I, Punto II, - Sez. IX, Cap. I, Punto II – Sez. X, Cap. II, Punto III L. G. Conf. Stato Regioni Provv. del 13.01.05 All.2, Cap. 3 e All. 5	Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti, quali la frequenza e le modalità di lavaggio delle mani, il corretto utilizzo degli sterilizzatori, la sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti contaminate, il risanamento dei prodotti contaminati, le operazioni di sanificazione a cambio turno, la rotazione di attrezzature, ecc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Apposizione, se necessario, di cartelli che escludano l'utilizzo delle attrezzature prima della loro pulizia operativa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			In generale: operazioni effettuate in modo da evitare contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Evitare contatto tra prodotti esposti e superfici non pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Lavorazioni diverse con separazione nel tempo e/o nello spazio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Allontanamento immediato di prodotti non idonei al consumo o loro segregazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			In particolare in macello: animali introdotti puliti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			operazioni di macellazione effettuate in modo da evitare contaminazioni delle carni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Trachea ed esofago intatti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			evitare contatto tra parte esterna cute e carcassa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Operatori e attrezzature dedicate per utilizzo su parte esterna carcassa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Evitare uscita contenuto tubo digerente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Asportazione mammella senza contaminare carcassa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Lavorazione di specie diverse con separazione nel tempo o nello spazio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allontanamento immediato di carni non idonee al consumo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	MRS – sottoprodotti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V, comma 1 lettera a) e Reg. CE 1139/2003 OM 23/03/2001	I contenitori dedicati allo stoccaggio degli MSR e dei sottoprodotti sono puliti e disinfettati in modo adeguato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Igiene degli addetti	Comportamento del personale	REG. 852/04/CE ALLEGATO II CAP. XII Comma 1 L.G. Accordo Stato regioni del	Elevato standard di pulizia personale (mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc.);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		13.01.2005 Allegato 2 Capitolo3 , punto7.3 SAN- CO/1995/2005 Rev.3 punto 8, All. II Cap.13 Reg. 852/04/CE, All. II. Cap. VIII	Indumenti adeguati, puliti, monouso o realizzati in materiale facilmente lavabile , di colore chiaro , dove necessario, protettivi (mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro) Rispetto delle buone prassi igieniche in relazione al tipo di attività (ad es. lavi le mani o cambi i guanti dopo aver toccato superfici contaminate)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formazione addetti al macello	Conoscenza degli standards operativi	Reg.CE 852/2004 All.II cap.VIII DI.vo 333/1998 art.7 LR 12/2003 Reg. CE 852/04 All. II,cap XII,comma 1 ,2 ,3 Accordo Stato Regioni 13/01/2005 All.II comma 3.6 SANCO/1995/2005 Rev.3 punto 8	Il personale mantiene un elevato standard di pulizia personale e indossa l'abbigliamento idoneo per l'attività lavorativa a cui è preposto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Per ogni specifico processo lavorativo mette in pratica in modo giusto e corretto gli standards operativi di igiene;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Il personale manipola gli animali nel rispetto del loro benessere senza infliggere inutili sofferenze;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Gli operatori appena assunti, vengono affiancati da personale esperto ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Ogni operatore conosce l'attività a cui è preposto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione arrivi animali al macello	Benessere animale	Regolamento 853 all. III;Sez.I;Cap. IV; punto 1 Regolamento 853 All.II,sezione II,punto 2,lettera f).	Una volta arrivati al macello, gli animali vengono macellati senza indebito ritardo. Tuttavia, ove richiesto per motivi di benessere, prima della macellazione è loro concesso un periodo di riposo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			Ogni lotto di animali ammes- so nei locali del macello è in condizioni soddisfacenti di benessere al momento dell'arrivo nel macello	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Gli OSA garantiscono l'attuazione di procedure messe in atto per l'introduzione degli animali al macello	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Visita ante mortem	Regolamento 853/2004; allegato III; sezione I; capito- lo IV; punto 5	Gli OSA seguono le istruzioni del Veterinario Ufficiale per garantire che la visita ante mortem avvenga in condizio- ni adeguate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Regolamento (CE) n. 854/2004,capo II lettera A e B.	Il Veterinario Ufficiale svolge i suoi compiti ispettivi nell'esecuzione della visita ante mortem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Separazione dalle opera- zioni suc- cessive	853; allegato III; se- zione I; capitolo IV; punto 19	Nel caso di stabilimenti rico- nosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di car- casce di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica vengono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reci- proche provvedendo a sepa- rare, nel tempo o nello spa- zio, le operazioni riguardanti le diverse specie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		853; Allegato III; sezione I; capitolo IV; punto 20	Sono disponibili locali sepa- rati per il ricevimento e il ma- gazzinaggio di carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di sel- vaggina selvatica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Se il macello non dispone di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate alla macellazione degli ani- mali malati o sospetti, le strutture usate per la macel- lazione di tali animali sono pulite, lavate e disinfettate sotto il controllo ufficiale pri- ma della ripresa della macel- lazione di altri animali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<ul style="list-style-type: none"> Controllo del rispetto delle temperature previste dalla normativa in fase di stoccaggio, lavorazione, trasporto . 																																				
	Gestione merci in ingresso Mantenimento catena del freddo	REG . 852/2004 Art 1 comma 1 lettera c) ed e); ALLEGATO II CAP. IX comma 2 REG . 852/2004 Art 4 comma 3 lettera c) e d); ALLEGATO II CAP. IX comma 5 Accordo Stato Regioni del 13/01/2005 comma 3.5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prodotto</th> <th>Temperatura</th> <th>Riferimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carni bovine (incluse le specie Bubalus e Bison)</td> <td>≤ + 7 ° C</td> <td>All. III, Sez. I, Cap. VII</td> </tr> <tr> <td>Carni suine</td> <td>≤ + 7 ° C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carni ovine e caprine</td> <td>≤ + 7 ° C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carni equine</td> <td>≤ + 7 ° C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frattaglie</td> <td>≤ + 3 ° C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carni separate e meccanizzate</td> <td>≤ + 2 ° C</td> <td>All. III .Sez. V. Cap. III</td> </tr> <tr> <td>Carni macinate refrigerate</td> <td>≤ + 2 ° C</td> <td>All. III .Sez. V. Cap. III</td> </tr> <tr> <td>Preparazioni di carni refrigerate</td> <td>≤ + 4 ° C</td> <td>All. III .Sez. V. Cap. III</td> </tr> <tr> <td>Carni macinate e preparazioni di carni congelate</td> <td>≤ - 18° C</td> <td>All. III .Sez. V. Cap. III</td> </tr> <tr> <td>Alimenti Surgelati</td> <td>≤ - 18° C</td> <td>D.lgs 110/1992</td> </tr> </tbody> </table>	Prodotto	Temperatura	Riferimento	Carni bovine (incluse le specie Bubalus e Bison)	≤ + 7 ° C	All. III, Sez. I, Cap. VII	Carni suine	≤ + 7 ° C		Carni ovine e caprine	≤ + 7 ° C		Carni equine	≤ + 7 ° C		Frattaglie	≤ + 3 ° C		Carni separate e meccanizzate	≤ + 2 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III	Carni macinate refrigerate	≤ + 2 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III	Preparazioni di carni refrigerate	≤ + 4 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III	Carni macinate e preparazioni di carni congelate	≤ - 18° C	All. III .Sez. V. Cap. III	Alimenti Surgelati	≤ - 18° C	D.lgs 110/1992	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotto			Temperatura	Riferimento																																			
Carni bovine (incluse le specie Bubalus e Bison)			≤ + 7 ° C	All. III, Sez. I, Cap. VII																																			
Carni suine			≤ + 7 ° C																																				
Carni ovine e caprine			≤ + 7 ° C																																				
Carni equine			≤ + 7 ° C																																				
Frattaglie			≤ + 3 ° C																																				
Carni separate e meccanizzate			≤ + 2 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III																																			
Carni macinate refrigerate			≤ + 2 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III																																			
Preparazioni di carni refrigerate			≤ + 4 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III																																			
Carni macinate e preparazioni di carni congelate	≤ - 18° C	All. III .Sez. V. Cap. III																																					
Alimenti Surgelati	≤ - 18° C	D.lgs 110/1992																																					
Gestione merci in ingresso	In tutti gli stabilimenti (eccetto il macello)	Reg.852/2004,All.II cap.IX comma1 Reg.853/2004 ,All.II Sezione 1 Dl.vo 109/1992 art.3 modificato dall'art.3 del Dl.vo 181/2003 e Legge 3 agosto 2004 n.204 art.1bis	Il personale ed i mezzi utilizzati per la movimentazione delle merci non devono passare da una zona "sporca" ad una pulita eventuale presenza di zona filtro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																	

		commi 1,2,3 Decreto 27 marzo 2002 art.2, art.3 Re- golamento 1760/2000,Sez.I Reg.178/2002 art.17 comma 2 e art 18 comma 1 Dl.vo 179/2004 art.3 OM 10/12/2008	Integrità e/o idoneità imbal- laggi e confezioni; Caratteristiche organoletti- che,assenza di difet- ti/alterazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Condizioni di temperatura tali da mantenere l'alimento alle temperature prescritte,dove previsto dalla norma ,dai produttori e dalle buone prassi operative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Tempo di permanenza delle merci nell'area di cari- co/scarico.				
		Accettazione solo di materie prime per cui il prodotto fi- nale risulti adatto al consumo umano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Bollatura sanitaria e/o eti- chettatura,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Macello	DPR 317/1996 art.10 modificato dal D.M. 16 maggio 2007 DPR 437/2000 Nota DG SAN n.21172 del 20/04/05 D.M.05/05/2006 art.10 Ordinanza 12/04/2008 art.6 comma 1 Dl.vo 158/2006 Reg.853/2004 All.II Sezione III, All.III Sezione I cap.1e Sezione II cap.1 Dl.vo 333/98 , All.A paragrafo I ;paragrafoII commi 2,3,4,5,9,10;paragra- fo III. Reg.178/2002 art.17 comma 2	Benessere animale;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Tempi di attesa per scarico animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Identificazione capi al macello;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			Condizioni degli animali all'arrivo al macello.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione di accompagnamento degli animali introdotti .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gestione del materiale di categoria 1.2.3	Reg.1774/2002 All.II cap.I paragrafo 1 lettera a); cap.II Reg.852/2004 cap.VI Accordo Stato Regioni 13/01/2005 comma 3.7.4	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti e gli altri scarti sono gestiti in modo adeguato evitando gli accumuli e il rischio di essere fonte di contaminazione e vengono rimossi in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Controllo mezzi di trasporto	Reg.852/2004 ,All.II Cap.IV	Dallo stabilimento di produzione ,i prodotti alimentari vengono trasportati in condizioni igienicamente corrette e, se del caso, senza interruzione della catena del freddo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestione della rintracciabilità	Arrivo merce	Reg. CE 178/02 art. 18	Sistemi atti ad individuare le imprese dalle quali sono stati accettati i propri prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. CE 178/02 art. 18	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la tracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Locali di Servizio (spogliatoi e servizi igienici)

Area di valutazione : Locali di Servizio (spogliatoi e servizi igienici)							
Elemento sottoposto a controllo			Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
					Ver	NV	NA
Struttura	Elementi costruttivi	Pavimenti	<ul style="list-style-type: none"> REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b) CAP. III punto 1 	In buone condizioni di manutenzione Privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pareti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 1 punto 2 lettera a), b)	In buone condizioni di manutenzione Privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruite e soggette a manutenzione in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice o dell'intonaco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Soffitti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I CAP. II punto 1 lettera c	Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Costruiti e sottoposti a manutenzione, privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

				Assenza di sfaldamenti e/o distacchi della vernice e/o dell'intonaco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Privi di infiltrazioni, privi di condensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG. 852/2004, CAP. I ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d),e)	Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e, se necessario, sanificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti, come mosche, ratti e altri animali e se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Chiudibili in modo aderente allo stipite e al pavimento ed in buono stato di manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Porte e/o separazioni	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera b), c)	Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Areazione/illuminazione	Reg CE 852/04 all.II cap.I punto 5,6,7	Dotati di dispositivi di areazione naturale o meccanica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
				Dotati di dispositivi di illuminazione naturale e/o artificiale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Struttura	Lay - Out	verifica documentale	Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2	Rispetto della destinazione d'uso per ogni area/locale/attrezzatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Disposizione spaziale arredi e attrezzature	Reg CE 852/04 all.II cap.I punto 9	in numero sufficiente di dimensioni adeguate convenientemente ubicati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dispositivi per la custodia separata degli abiti da lavoro, indumenti personali e scarpe	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
LG Accordo conferenza stato regione 13 gennaio 2005	Separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene lavorato, manipolato e conservato				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lavabi dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

				Contenitori dei rifiuti costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile e chiudibili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Presenti docce per personale addetto a lavorazioni "insudicianti"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenzio- ne	Locali Impianti Attrezzatu- re	manutenimen- to requisiti iniziali	Reg.852/2004 ,All.II cap.I comma1 e All.II cap.V L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Mantenimento dei requisiti ini- ziali di locali, impianti, materiali, arredi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizia	Locali Impianti Attrezzatu- re	superfici non a diretto con- tatto con gli alimenti	Reg.852/04/C Eall. II cap I comma 1 Reg.852/04/C Eall. II cap I comma 4; comma 10; L. G .Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Condizioni di pulizia adeguate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pavimenti mantenuti puliti e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Pareti pulite e se necessario disinfettate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Soffitti puliti, privi di condensa, muffa, infiltrazioni ed imbianco privo di zone di esfoliazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Finestre pulite e, ove presenti, barriere anti-insetti pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Porte pulite e se necessario di- sinfettate in materiale non as- sorbente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Superfici pulite e se necessario disinfettate (ad es .anche manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari,ecc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Attrezzatura per la pulizia	Reg.852/04/ All II cap II comma 2; Reg.852/04/ All II Cap IX punto 8 L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 cap. 3	Materiale di pulizia adeguata- mente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi, assenza di prodotti non consentiti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Approvvigionamento Idrico

Area di valutazione : APPROVVIGIONAMENTO IDRICO						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver	NV	NA
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Procedura: ACQUA POTABILE erogata da: Acquedotto Pubblico – pozzo privato	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 1 a DLgs 31/2001 e successive modifiche	Verifica dei requisiti dell'acqua potabile ove necessario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			L'approvvigionamento da pozzo privato necessita di autorizzazione all'utilizzo rilasciata dalla Provincia e giudizio di potabilità dell'acqua rilasciata da ASL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Procedura: IMPIANTI RICONOSCIUTI	Decreto Legislativo N. 31 02.02.2001 e successive modifiche Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 6 Accordo conferenza Stato Regioni 13 Gennaio 2005	Documentazione attestante l'approvvigionamento idrico ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Programma dei controlli microbiologici e chimici da effettuare presso laboratorio riconosciuto (prelievi effettuati a rotazione dai diversi punti di erogazione dell'acqua potabile);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Limiti di accettabilità compreso cloro residuo in rete e Provvedimenti da effettuare in caso di superamento dei limiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Planimetria dello stabilimento riportante la identificazione dei punti di erogazione dell'acqua potabile , tracciato della rete idrica interna sia potabile che non potabile;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Descrizione di eventuali trattamenti eseguiti su acqua potabile, potabilizzata (clorazione, UV, ozono e tecnologica,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Documentazione tecnica relativa all'impianto e descrizione del suo funzionamento;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Disponibilità attrezzature adeguate per la fornitura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Presenza di Serbatoio e/o Cisterne e impianti di trattamento	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 1 a DLgs 31/2001 e successive modifiche	Verifica dei requisiti dell'acqua potabile in presenza di serbatoio e/o cisterne di accumulo e di impianti di trattamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Utilizzo di ghiaccio	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 4	Il ghiaccio che entra a contatto con gli alimenti ottenuto da acqua potabile e fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vapore	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto5	Rispetto dei requisiti della acqua potabile per il vapore usato direttamente a contatto con gli alimenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni		Esiti analitici dei controlli effettuati ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Azioni correttive intraprese in caso di N.C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Relazione periodica con indicazione dei trattamenti ed eventuali azioni intraprese in caso di ripetute situazioni sfavorevoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gestione Sottoprodotti

Area di valutazione : GESTIONE SOTTOPRODOTTI					
Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
			Ver.	NV	NA
Procedura	Reg.1774/2002 –Allegato II ,cap.1 paragrafo 1 lettera a) Cap. III Cap. IV lettera a) e b) Cap.V DG SANCO/ 1955/2005 – punto 3.Flessibilità	Adeguate alla realtà produttiva:			
		– i sottoprodotti devono essere rimossi nel più breve tempo possibile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		– depositati in contenitori chiaramente identificati per tipologia di scarto mediante la apposizione di una striscia colorata (verde cat.3, gialla cat.2, rossa cat.1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		– essere chiudibili e mantenuti in idonee condizioni igieniche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		– i contenitori utilizzati devono essere lavati e disinfettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		– l' allontanamento dei sottoprodotti deve avvenire quotidianamente ,in caso contrario deve esistere la possibilità di refrigerarli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		– la raccolta ed il trasporto deve essere effettuata con automezzi autorizzati e diversi per le tre categorie di sottoprodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		– deve esistere copia dei contratti per le tre diverse tipologie di sottoprodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		– i documenti di trasporto dei sottoprodotti devono essere archiviati e registrati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
– il registro ,numerato pagina per pagina, deve essere timbrato e firmato dalla Asl di competenza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
– i documenti di trasporto della cat.1 devono ritornare controfirmati entro 7 giorni lavorativi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Controllo Temperature

Area di valutazione : CONTROLLO TEMPERATURE						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver	NV	NA
CONTROLLO TEMPERATURE	Procedura	Reg CE 852/04. Art. 4 e 5 L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 punto 3.5 DGSAN-CO1955/2005 Allegato II,punto 8.3	Monitoraggio delle temperature, congruo con il tipo di attività e il rischio connesso;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Individuazione dei limiti critici, in considerazione di TEMPO e TEMPERATURA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Correttezza scientifica e/o normativa dei limiti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Gestione / taratura strumenti per la misurazione della temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Sistema per la gestione delle NON conformità;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni	L. G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005 Allegato 2 punto 3.5 DGSANCO 1955/2005 Allegato II,punto 8.4	Registrazioni del monitoraggio delle temperature ove previsto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Registrazione delle non conformità e relative azioni correttive;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Contratti con aziende specializzate,ove previsto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formazione del Personale

Area di valutazione : FORMAZIONE DEL PERSONALE						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
FORMAZIONE DEL PERSONALE	Procedura	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo XII, capitolo VIII L.R. n.33/2009 art.126 Provvedimento conferenza stato regione 13 gennaio 2005	Identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento della procedura ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Modalità di formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti in funzione della mansione e dell' OSA e/o responsabile dell'Autocontrollo con l'indicazione degli argomenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Modalità di aggiornamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Formazione specifica per l'inserimento per i neo assunti e/o personale occasionale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Verifiche sull'efficacia della formazione da parte dell'OSA e/o responsabile dell'Autocontrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Azioni correttive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<p>Livelli di formazione previsti in procedura: Generica destinata al personale che non entra direttamente in contatto con gli alimenti; può avere un livello di alfabetizzazione di base anche attraverso istruzioni operative mirate all'attività specifica (es. gestione temperature di trasporto) Igiene di base destinato per chiunque manipola alimenti: - conoscenza d'igiene alimentare - procedure di igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; - procedure aziendali correlate alla propria mansione; - principi di comportamento con particolare riferimento alle azioni correttive in caso di inconvenienti Principi del sistema HACCP ed autocontrollo destinato agli OSA e/o responsabili dell'autocontrollo e/o responsabili di linea o di produzione, addetti al monitoraggio dei CCP: finalizzato a permettere lo sviluppo e l'applicazione in azienda di un piano di autocontrollo. - principi del sistema HACCP; -igiene alimentare; -igiene del personale in corso di lavorazione; - igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; -procedure aziendali correlate all'autocontrollo; -conoscenza delle modalità di monitoraggio dei CCP - conoscenza delle azioni correttive in caso di inconvenienti</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni		Devono essere presenti evidenze dell'attività formativa (elenchi controfirmati; liste di distribuzione del materiale controfirmate; documenti dell'avvenuta formazione)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Formazione addetti alle attività pulizia:	L. Reg.852/04/CE, All II Cap XII G.. Accordo Stato regioni del 13.01.2005	Gli operatori devono essere a conoscenza della procedura, delle corrette modalità d'uso dei prodotti (diluizioni, temperature, tempi di contatto, superfici sulle quali utilizzare) e dei sistemi di verifica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Formazione addetti lotta agli infestanti	All. 2, punto 3..6.	Gli operatori devono essere a conoscenza delle procedure, delle corrette modalità d'uso dei prodotti e dei sistemi di verifica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lotta Animali Infestanti

Area di valutazione : LOTTA ANIMALI INFESTANTI						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
LOTTA AGLI INFESTANTI	Procedura	Reg CE 852/04 all.II cap.I comma 2 lettera c; Reg CE 852/04 all.II cap.II comma 1 lettera D; Reg CE 852/04 all.II cap.IX comma 3,4; Accordo conferenza stato regione 13 gennaio 2005	Identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento delle procedure ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Azioni preventive adottate onde evitare la presenza di animali infestanti e indesiderati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Identificazione, ove necessario, delle aree da trattare (planimetrie con indicazione e numerazione dei punti dove vengono posizionate le esche / trappole);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Responsabilità , frequenza e modalità degli interventi di monitoraggio, prodotti o strumenti utilizzati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione, ove previsto, dei limiti di accettabilità oltre i quali è necessario intervenire;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Programma di intervento di ditta specializzata nel caso in cui le operazioni non vengano effettuate direttamente dall'OSA;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Schede tecniche dei prodotti utilizzati e precauzioni da adottare nel caso di utilizzo dei prodotti chimici contenenti sostanze tossiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni	Reg CE 852/04 all.II cap.I comma 2 lettera c; Reg CE 852/04 all.II cap.II comma 1 lettera D; Reg CE 852/04 all.II cap.IX comma 3,4; Accordo conferenza	Evidenze relative agli interventi di monitoraggio e di verifica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		stato regione gennaio 2005	13	Evidenze azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--	-------------------------------	----	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Manutenzione

Area di valutazione : MANUTENZIONE						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
MANUTENZIONE ORDINARIA e STRAORDINARIA	Procedura	Reg CE 852/04. Art. 4	Identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento delle procedure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		L.G.per predisposizione piani autocontrollo settore carni	Individuazione dei responsabili delle operazioni di manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		13.01.2005, Allegato 2 punto,3.4	Periodicità e modalità di manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, strutture e attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Gestione di eventuali non conformità e descrizione delle azioni correttive da intraprendere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni	L.G.per predisposizione piani autocontrollo settore carni	Evidenze degli interventi di manutenzione con rispetto dei tempi che l'azienda si è assegnata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		13.01.2005 ,Allegato 2 punto,3.4	Evidenze degli interventi di manutenzione a seguito di non conformità riscontrate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ritiro/Richiamo

Area di valutazione : RITIRO/RICHIAMO						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
RITIRO RICHIAMO	Procedura	Art. 18 e 19 Reg CE 178/02 L.. G. Conf. Stato Regioni Prov. del 13.01.05 Allegato 2, punto 3.7.2 circolare 4/SAN/2010 L.G per gestione operativa sistemi di allerta del 13.11.09, Allegato 1, punto 9	Definizione di un responsabile/referente aziendale facilmente contattabile;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di un sistema che permetta, in tempi rapidi, di identificare fornitori e clienti con dati completi (ragione sociale e indirizzo completo di Comune e provincia, lotto del prodotto non conforme o tmc o data di scadenza, quantitativo totale, data di consegna e ddt);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Indicazione dei contatti con l'Autorità Competente (figure professionali e numeri telefonici);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione dei sistemi utilizzati/utilizzabili, per contattare i clienti/fornitori in tempi rapidi per ritiro/richiamo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Definizione dei sistemi utilizzati/utilizzabili, per informare il consumatore finale in caso di richiamo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Modalità di gestione del prodotto ritirato con relativo bilancio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registrazioni		Evidenze circa l'effettuazione di simulazioni per testare l'efficacia della procedura;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Evidenze circa la gestione delle Non Conformità che hanno portato al ritiro/richiamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Area di valutazione : Utilizzo in deroga di cui all'art.23 Reg.CE 1774/2002						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano						
Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità	Requisito			
			Ver.	NV	NA	
Autorizzazioni e Documentazioni	Autorizzazioni	1774/2002 Art. 23 Comma 1 - DDGS 2483 del 25/02/2003 - DDGS 2088/2003 Parte IV - CSR-Accordo 01/07/2004 Art.15	<i>Presenza del Decreto di Riconoscimento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registri	1774/2002 Art. 9 e Allegato II e Allegato IX comma 4	<i>Presenza del registro vidimato dall'autorità competente contenente i dati relativamente ai materiali pertinenti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti sanitari e documenti commerciali	1774/2002 Art. 9 e Allegato II Cap.V	<i>I documenti commerciali e sanitari sono correttamente conservati e utilizzati in modo appropriato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg,CE 829/2007	<i>Il certificato/documento commerciale utilizzato per gli scambi intra/extra comunitari di S.O.A. e prodotti trasformati è quello previsto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ambiente di lavoro (requisiti strutturali)	Requisiti strutturali ed impiantistici degli impianti di utilizzazione	Allegato IX comma 1	<i>Rispetto dei requisiti dell'impianto utilizzatore</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Requisiti strutturali ed impiantistici dei centri di raccolta	Allegato IX comma 3 Allegato V capitolo I punto1 lettera a), b), c), d), f) e punti 2,3,4 e capitolo II punti 1,2,4,5,9	<i>Rispetto dei requisiti del centro di raccolta annessi all'utilizzatore</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Requisiti gestionali degli impianti di utilizzazione	Allegato IX comma 1, comma 4 lettera a)	<i>Rispetto dei requisiti gestionali dell'impianto utilizzatore</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Requisiti gestionali dei centri di raccolta	Allegato IX comma 4 lettera b) e comma 5	<i>Rispetto dei requisiti gestionali del centro di raccolta</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HACCP	Il sistema HACCP	Art. 25	<i>Presenza di un piano di autocontrollo adeguato e aggiornato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Derattizzazione e disinfezione	Derattizzazione e Disinfestazione	1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I lettera e)	<i>Presenza e corretta manutenzione dei dispositivi di protezione contro animali nocivi/indesiderati</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I lettera e)	<i>Presenza di documentazione dei controlli eseguiti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Trasformazione SOA Cat.1-2-3

Area di valutazione : Trasformazione SOA Cat.1-2-3						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Allegato 1)						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver	NV	NA
<u>Autorizzazioni e documentazioni</u>	Autorizzazioni	Art.13 Reg. 1774/02/CE Art. 17 Reg. 1774/02/CE	<i>Presenza del Decreto di Riconoscimento La planimetria risulta corrispondente all'impianto autorizzato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Validazione Ufficiale</u>	Parametri Tempo-Temperatura-Pressione con verifica documentale	Reg. 1774/02/CE art. 17 comma 2 lettera c)	<i>Validazione del sistema di trattamento da parte del Veterinario ufficiale dopo ultima modifica</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/2002, Allegato V, capitolo I, punto 1 lettera e)	<i>Presenza di un sistema di sicurezza per la giusta dimensione dei pezzi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi automatici di controllo della temperatura</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi automatici di controllo della pressione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi automatici di controllo del tempo di trattamento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi di controllo della velocità di avanzamento del materiale da trattare (solo per i cicli continui)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di un sistema automatico di sicurezza per bloccare il ciclo nel caso in cui anche un solo parametro non soddisfi più le condizioni minime</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/2002, Allegato V, capitolo II, punto 8	<i>Strumentazioni di misura sottoposte a taratura periodica con frequenza adeguata</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Documenti di taratura presenti ed aggiornati</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi di registrazione continua (o altro sistema di rilevazione equivalente) dei risultati delle misurazioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Archiviazione per almeno due anni dei grafici delle registrazioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Presenza delle certificazioni ISPELS relative alle omologazioni del reattore</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<u>Caratteristiche della struttura</u>	Struttura	Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 1 lett. b) e lett. f)	<i>Presenza di separazione adeguata tra zona sporca e zona pulita</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di zona coperta per ricezione materie prime</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Zona facilmente pulibile e disinfettabile</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 4	<i>Pavimenti costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 2 e punto 3	<i>Presenza di attrezzature idonee per il lavaggio e la disinfezione dei veicoli (comprese le ruote) usati per il trasporto della materia prima</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 1 lett. c)	<i>Disponibilità di acqua calda e vapore</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza servizi igienici per la zona pulita</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza zona filtro tra zona sporca e zona pulita</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Prodotti	Reg. 1774/02/CE all.VII Cap.IV lett. D	<i>Prodotti trasformati manipolati e immagazzinati in modo da impedirne la ricontaminazione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Laboratorio	Reg. 1774/02/CE all.V Cap. I p.to 5	<i>Esecuzione analisi in un laboratorio: interno attrezzato in maniera idonea per l'esecuzione delle analisi necessarie. esterno riconosciuto dall'Autorità Competente.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Reg. 1774/02/CE all.VII Cap. IV lett.A	<i>Prelievi per controllo delle impurità dei grassi fusi < 0,15%</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Reg. 1774/02/CE Art. 25 comma 2	<i>Segnalazione delle non conformità analitiche e adozione dei provvedimenti conseguenti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Scarichi	Reg. 1774/02/CE all.V Cap. I p.to 4	<i>Presenza idonei sistemi per il trattamento delle acque reflue</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza di depuratore/termo distruttore /biofiltro</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Autocontrollo	Controllo Documentale	Reg. 1774/02/CE Art. 25	<i>Presenza del piano di autocontrollo aggiornato firmato dal responsabile del piano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Presenza di planimetria in cui sia evidente il layout</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Presenza di una procedura da cui risultino chiare le tipologie produttive</i>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reg. 1774/02/CE Art. 17 comma 2 let c)			<i>Descrizione dei diagrammi di flusso delle produzioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reg. 1774/02/CE all.VI Cap.I punto B			<i>Presenza di una procedura di identificazione e controllo dei limiti critici</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Azioni correttive stabilite in caso di superamento dei limiti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza di una procedura per il controllo delle materie prime in arrivo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza di una procedura per la verifica dell'avvenuto lavaggio e disinfezione degli automezzi dopo lo scarico della materia prima grezza</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza di una procedura per la formazione dei lotti di produzione che consenta di stabilire un collegamento tra la partita spedita ed il momento della sua produzione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza di una procedura per la rintracciabilità del prodotto finito</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reg. 1774/02/CE all.V CAP. II p.to 7			<i>Presenza di un programma di controllo delle condizioni igieniche generali dello stabilimento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reg. 1774/02/CE all.V CAP. II p.to 6			<i>Registrazione dei risultati e conservazione per almeno due anni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reg. 1774/02/CE all.V CAP. II p.to 5 e CAP. I pto 1 lett. a)			<i>Presenza di una procedura per il controllo di roditori o altri parassiti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reg. 1774/02/CE all.V CAP. II p.to 3	<i>Presenza di una procedura per lo spostamento del personale tra la zona sporca e pulita (abiti di colore diverso o altro)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Reg. 1774/02/CE art. 9	<i>Presenza del registro delle partite ricevute e/o spedite timbrato e firmato dal Servizio Veterinario competente</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

REQUISITI SPECIFICI	IMPIANTI CATEGORIA 1 CATEGORIA 2	Reg. 1774/02/CE all.VI CAP. I punto C	<i>I prodotti finiti sono contrassegnati in modo permanente con sostanza odorante</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>È prevista la ricerca di Clostridium Perfringens per i prodotti destinati a impianti di compostaggio o produzione di biogas (solo Cat. 2)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	IMPIANTI CATEGORIA 3	Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 1 lett. a)	Reg. 1774/02/CE all.VII CAP. I p.to 3	<i>Separazione netta dall'impianto di trasformazione di categoria I</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Presenza di uno strumento automatico per rilevare la presenza di materiali di imballaggio, pezzi di metallo ecc.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.VII CAP. II lettera B		<i>Prima della trasformazione i sottoprodotti sono sottoposti a controllo visivo per verificare la presenza di corpi estranei</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Le proteine animali trasformate sono immagazzinate in sacchi nuovi o in silos adeguati</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Adozione di misure per ridurre la condensa nei locali di produzione e di deposito del prodotto trasformato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<i>Prodotti trasformati protetti da contaminazioni accidentali</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Strutture di deposito dei prodotti trasformati svuotate e pulite regolarmente</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Reg. 1774/02/CE all.II CAP. IV	<i>Il registro contiene tutte le informazioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reg. 1774/02/CE all. II Cap IV				<i>Archiviazione dei documenti di trasporto della materia prima in arrivo e dei prodotti trasformati in uscita</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Documenti conformi, nei contenuti e nella forma, a quelli previsti dalle Linee Guida</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>I documenti contengono tutte le informazioni previste dall'Allegato II, cap. III</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza di un piano di formazione del personale dell'impianto e/o degli autisti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Presenza della documentazione che dimostri la formazione effettuata</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<i>Effettuazione dei prelievi microbiologici sul prodotto finito</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reg. 1774/02/CE all.V CAP. IV Reg. 1774/02/CE – Allegato VII – lettera D			<i>Adeguate frequenza dei prelievi microbiologici sul prodotto finito</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Esiti analitici archiviati e conservati per due anni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
		<i>Etichettatura prodotto finito conforme</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Allegato 1

Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002 e succ. modifiche)
- Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
- Accordo della Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004 relativo all'approvazione delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio Europeo
- la Circolare n. 2 del 10 gennaio 2002, del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali avente per oggetto "Procedura per il riconoscimento degli stabilimenti di cui al Regolamento CE n. 1774/2002";
- Delibera di Giunta n. del 1 2004 di Approvazione delle ""Linee guida per l'applicazione del Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" approvate dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004.
- Regolamento CE n. 808/2003 della Commissione del 12.05.03.
- Decisione della Commissione del 12.05.03.2003/322:
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
- Regolamento CE n.79/2005 che attua il Regolamento CE n. 1774/2002 relativamente all'uso di latte, dei prodotti a base di latte dei sottoprodotti del latte, definiti come materiali di categoria 3 nello stesso Regolamento.
- REGOLAMENTO (CE) N. 208/2006 DELLA COMMISSIONE del 7 febbraio 2006 che modifica gli allegati VI e VIII del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le norme di trasformazione relative agli impianti di produzione di biogas e di compostaggio e i requisiti applicabili allo stallatico.
- REGOLAMENTO (CE) N. 181/2006 DELLA COMMISSIONE del 1° febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n. 1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento.
- Reg 2007 del 22/12/2006 recante attuazione e modifica del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'importazione e il transito di taluni prodotti intermedi derivati da materiali di categoria 3 destinati ad usi tecnici per la fabbricazione di dispositivi medici, prodotti per la diagnosi in vitro e reagenti di laboratorio.
- Determina U.O. Veterinaria relativa alle procedure per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale.
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001 e succ. modifiche)
- Regolamento (CE) n. 1234/2003 del 10 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 173 del 11/07/2003)
- Regolamento (CE) n. 1292/2005 del 5 agosto 2005; (G.U.U.E. n. L 205 del 06/08/2005)
- Regolamento (CE) n. 829/2007 della Commissione del 28 giugno 2007 (G.U.U.E. n. L 191/1 del 21/07/2007)
- D.M. 7 gennaio 2000 e successive modifiche; (G.U. n. 59 del 11/03/2000)
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002)
- Reg (CE) n. 668/2004 della Commissione del 10/3/2004
- Reg (CE) n. 92/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 93/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 416/2005 della Commissione del 11/3/2005
- Reg (CE) n. 183/2005 della Commissione del 12/01/2005 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- Nota Ministero della Salute n. 22536 del 25.06.2005 "Gruppo di lavoro Regolamento 1774/2002"
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 17822 del 30.11.2005 Identificativo atto n.1230 "Indirizzi per l'applicazione del Regolamento (CE)n.79/2005 della Commissione,relativamente all'usao del latte,dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte per l'alimentazione degli animali.

Impianto di biogas

Area di valutazione : Impianto di biogas						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Allegato 1)						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver	NV	NA
Autorizzazioni e documenti	Autorizzazioni	Art. 11 Reg. 1774/02/CE	<p>Presenza del Decreto di Riconoscimento</p> <p>La planimetria risulta corrispondente all'impianto autorizzato</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti e certificazioni	Art. 15 Reg. 1774/02/CE	Presenza di planimetria corrispondente e aggiornata con layout linee produttive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di relazione tecnica descrittiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di autorizzazione agli scarichi ed emissioni in atmosfera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza dei certificati di taratura degli strumenti di misurazione dei punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di certificazioni di omologazione nel caso di impianti che operano "a pressione"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registri e RegISTRAZIONI	Reg. 1774/02/CE art. 9	Il registro delle partite in entrata ed in uscita, ove previsto, è presente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all. II Cap III	Sono correttamente conservate per almeno due anni le copie dei documenti commerciali dei prodotti introdotti nell'impianto e di quelli in uscita.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all. II Cap IV	I documenti sono conservati correttamente e contengono tutte le informazioni previste dal regolamento .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Idoneità delle strutture - Requisiti ge-	Reg. 1774/02/CE all.VI lett. A CAP. 3	L'operatore si serve di un laboratorio interno o esterno attrezzato in maniera idonea per l'esecuzione delle analisi necessarie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se il laboratorio è esterno risulta evidenza che questo è riconosciuto dall'Autorità Competente.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reg.1774/02/CE all.VI lett. B p.to 4		<p>Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite, in relazione alle produzioni effettuate.</p> <p>Sono presenti registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di origine animale consentite.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Caratteristiche della struttura	Idoneità delle strutture - Requisiti generali		<i>E' presente un piano documentato sui materiali di cat. 2, su stallatico, contenuto del tubo digerente, latte, colostro, materiali di cat.3 consentiti, finalizzato ad evitare la presenza di sottoprodotti non consentiti per la trasformazione in un impianto di compostaggio o di produzione di biogas.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>E' presente un piano documentato sui materiali di cat. 1 consentiti, finalizzato ad evitare la presenza di materiali derivanti dal trattamento di materiali di categoria 1 non consentiti per la produzione di biogas.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.VI lett.B p.to 5	<i>E' presente un piano documentato che garantisce la trasformazione dei sottoprodotti nel minor tempo possibile</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>E' presente una zona destinata all' immagazzinaggio dei sottoprodotti, nel caso questi non vengano immediatamente trasformati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/02/CE all.VI lett. B p.to 6	<i>Sono presenti installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori, dei recipienti e dei veicoli utilizzati per il trasporto del materiale non trattato.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Tali installazioni sono ubicate in una zona apposita.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>L'ubicazione e la struttura della zona di pulizia sono concepite in modo da impedire ogni rischio di contaminazione dei prodotti trattati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/02/CE all.VI lett.B p.to 7	<i>Le finestre e le altre aperture sono dotate di idonei dispositivi per evitare l'ingresso di animali indesiderati (roditori, uccelli, gatti, cani, ecc.)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Sono presenti procedure documentate di lotta contro gli organismi nocivi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/02/CE all. VI lett.B punto 9	<i>Presenza di procedura documentata riguardante le operazioni di pulizia di tutte le parti dell'impianto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di adeguate attrezzature e prodotti per la pulizia e che questi sono conservati e immagazzinati in modo idoneo.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/02/CE all. VI lett.B punto 9	<i>Presenza di un calendario delle ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>I risultati delle ispezioni sono documentati</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Reg. 1774/CE all.VI lett. B p.to 10	<i>Sono presenti procedure documentate per la manutenzione prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature e vengono applicate, ai fini di conservare la conformità alle caratteristiche tecniche delle attrezzature stesse.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presente e applicata una procedura di controllo e taratura periodica (almeno una volta l'anno) dei dispositivi di misurazione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.VI lett. B p.to 11	<i>Presenza di procedure (che comprendano anche quelle relative alla formazione del personale) che garantiscano la non ricontaminazione del materiale (residui di digestione o compost) durante la lavorazione o in fase di immagazzinaggio.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Idoneità delle strutture - Requisiti specifici per impianti di BIOGAS metodi di trasformazione	Reg. 1774/02/CE all. VI cap.II lett. C p.to 12	<i>Presenza della documentazione relativa alle idonee caratteristiche tecniche del macchinario utilizzato per la frantumazione.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Corrispondenza del macchinario e/o delle sue eventuali modifiche alla scheda tecnica di cui sopra</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Corrispondenza della scheda tecnica del costruttore alle richieste del Regolamento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza dei grafici o di altro metodo di rilevazione di temperatura e permanenza nell'unità di pastorizzazione /igienizzazione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Conformità dell'andamento dei grafici o delle rilevazioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all. VI lett. C p.to 14	<i>Presenza della documentazione relativa all'idoneità dei requisiti minimi stabiliti per le norme di trasformazione, ai fini di garantire una riduzione degli agenti patogeni compatibile con quanto richiesto dalla normativa di cui all' all. VI lett. D</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di Autorizzazione dell'Autorità competente all'applicazione di requisiti specifici di trattamento diversi da quelli stabiliti.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.VI CAP. II lettera A p.to 2 D	<i>Esistenza di un piano di campionamento che includa le modalità e le determinazioni richieste.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>I dati relativi ai campioni rappresentativi richiesti sono conformemente presenti in azienda</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Gli esiti sono conformi a quanto richiesto dal Regolamento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di una procedura per la gestione di residui di digestione o compost non conformi ai requisiti stabiliti.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<i>Presenza e conoscenza di istruzioni dell'Autorità Competente in caso di non conformità dovuta a Salmonella</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<i>Gestione e registrazione delle eventuali precedenti non conformità.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Reg. 1774/02/CE all.VI CAP. II lett. A punto 1 lett. A	<i>Presenza di pastorizzatore/igienizzatore dotato di:</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<i>dispositivi funzionanti per il controllo della temperatura nel tempo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<i>dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<i>adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Reg. 1774/02/CE all.VI CAP. II lett. A p.to 1 lett. B	<i>In caso di assenza di unità di pastorizzazione/igienizzazione, presenza di una procedura che preveda verifiche adeguate del prodotto in entrata</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<i>Presenza di documentazione che descriva in maniera adeguata i sottoprodotti in entrata (metodo di trasformazione, categoria del materiale, eventuale pastorizzazione/igienizzazione ecc.)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<i>In caso di impianto situato in area di allevamento, presenza di distanza adeguata tra impianto di produzione e allevamento, presenza di totale separazione fisica, presenza di recinzione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Reg. 1774/02/CE all.VI CAP. II lettera A p.to 2 b)	<i>Evidenza dell'esistenza di attrezzature e prodotti per la pulizia di veicoli e contenitori adibiti al trasporto dei sottoprodotti di origine animale non trattati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<i>Le attrezzature e i prodotti per pulizia e disinfezione sono collocati in luoghi che garantiscano corretta manutenzione e conservazione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Caratteristiche dei prodotti	Idoneità dei prodotti stoccati			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Autocontrollo	Controllo Documentale	Art. 25 Reg. 774/02/CE	<i>E' presente un piano di autocontrollo firmato dal responsabile del piano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Verifica aggiornamento	Reg. 1774/02/CE all. VI lett. D	<i>I dati relativi ai campioni rappresentativi richiesti sono conformemente presenti in azienda.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Gli esiti sono conformi a quanto richiesto dal Regolamento</i>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<i>Presenza di una procedura per la gestione di residui di digestione o compost non conformi ai requisiti stabiliti.</i>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<i>Presenza e conoscenza delle istruzioni dell'Autorità Competente in caso di non conformità dovuta a Salmonella</i>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<i>Verifica della gestione e registrazione delle eventuali precedenti non conformità.</i>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002 e succ. modifiche)
- Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
- Accordo della Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004 relativo all'approvazione delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio Europeo
- la Circolare n. 2 del 10 gennaio 2002, del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali avente per oggetto "Procedura per il riconoscimento degli stabilimenti di cui al Regolamento CE n. 1774/2002";
- Delibera di Giunta n. del 1 2004 di Approvazione delle ""Linee guida per l'applicazione del Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" approvate dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004.
- Regolamento CE n. 808/2003 della Commissione del 12.05.03.
- Decisione della Commissione del 12.05.03.2003/322:
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
- Regolamento CE n.79/2005 che attua il Regolamento CE n. 1774/2002 relativamente all'uso di latte, dei prodotti a base di latte dei sottoprodotti del latte, definiti come materiali di categoria 3 nello stesso Regolamento.
- REGOLAMENTO (CE) N. 208/2006 DELLA COMMISSIONE del 7 febbraio 2006 che modifica gli allegati VI e VIII del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le norme di trasformazione relative agli impianti di produzione di biogas e di compostaggio e i requisiti applicabili allo stallatico.
- REGOLAMENTO (CE) N. 181/2006 DELLA COMMISSIONE del 1° febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n. 1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento.
- Reg 2007 del 22/12/2006 recante attuazione e modifica del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'importazione e il transito di taluni prodotti intermedi derivati da materiali di categoria 3 destinati ad usi tecnici per la fabbricazione di dispositivi medici, prodotti per la diagnosi in vitro e reagenti di laboratorio.
- Determina U.O. Veterinaria relativa alle procedure per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale.
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001 e succ. modifiche)
- Regolamento (CE) n. 1234/2003 del 10 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 173 del 11/07/2003)
- Regolamento (CE) n. 1292/2005 del 5 agosto 2005; (G.U.U.E. n. L 205 del 06/08/2005)
- Regolamento (CE) n. 829/2007 della Commissione del 28 giugno 2007 (G.U.U.E. n. L 191/1 del 21/07/2007)
- D.M. 7 gennaio 2000 e successive modifiche; (G.U. n. 59 del 11/03/2000)
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002)
- Reg (CE) n. 668/2004 della Commissione del 10/3/2004
- Reg (CE) n. 92/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 93/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 416/2005 della Commissione del 11/3/2005
- Reg (CE) n. 183/2005 della Commissione del 12/01/2005 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- . Nota Ministero della Salute n. 22536 del 25.06.2005 "Gruppo di lavoro Regolamento 1774/2002"
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 17822 del 30.11.2005 Identificativo atto n.1230 "Indirizzi per l'applicazione del Regolamento (CE)n.79/2005 della Commissione,relativamente all'usao del latte,dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte per l'alimentazione degli animali.

Impianto di compostaggio

Area di valutazione : Impianto di compostaggio						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Allegato 2)						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Autorizzazioni e documentazione	Autorizzazioni	Art. 11 Reg. 1774/02/CE	Presenza del Decreto di Riconoscimento La planimetria risulta corrispondente all'impianto autorizzato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti e certificazioni	Art. 15 Reg. 1774/02/CE	Presenza di planimetria corrispondente e aggiornata con lay-out linee produttive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di relazione tecnica descrittiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di autorizzazione agli scarichi ed emissioni in atmosfera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza dei certificati di taratura degli strumenti di misurazione dei punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Presenza di certificazioni di omologazione nel caso di impianti che operano "a pressione"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registri e Registre	Reg. 1774/02/CE art. 9	Il registro delle partite in entrata ed in uscita, ove previsto, è presente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all. II Cap III	Sono correttamente conservate per almeno due anni le copie dei documenti commerciali dei prodotti introdotti nell'impianto e di quelli in uscita.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all. II Cap IV	I documenti sono conservati correttamente e contengono tutte le informazioni previste dal regolamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Caratteristiche della struttura	Idoneità delle strutture - Requisiti generali	Reg. 1774/02/CE all.VI lett. A CAP. 3	L'operatore si serve di un laboratorio interno o esterno attrezzato in maniera idonea per l'esecuzione delle analisi necessarie. Se il laboratorio è esterno risulta evidenza che questo è riconosciuto dall'Autorità Competente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reg.1774/02/CE all.VI lett. B p.to 4			Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite, in relazione alle produzioni effettuate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Sono presenti registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di origine animale consentite.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<i>E'presente un piano documentato sui materiali di cat. 2, su stallatico, contenuto del tubo digerente, latte, colostro, materiali di cat.3 consentiti, finalizzato ad evitare la presenza di sottoprodotti non consentiti per la trasformazione in un impianto di compostaggio o di produzione di biogas.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>E'presente un piano documentato sui materiali di cat. 1 consentiti, finalizzato ad evitare la presenza di materiali derivanti dal trattamento di materiali di categoria 1 non consentiti per la produzione di biogas.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.VI lett.B p.to 5	<i>E'presente un piano documentato che garantisce la trasformazione dei sottoprodotti nel minor tempo possibile</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>E'presente una zona destinata all'immagazzinaggio dei sottoprodotti, nel caso questi non vengano immediatamente trasformati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/02/CE all.VI lett. B p.to 6	<i>Sono presenti installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori, dei recipienti e dei veicoli utilizzati per il trasporto del materiale non trattato.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Tali installazioni sono ubicate in una zona apposita.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>L'ubicazione e la struttura della zona di pulizia sono concepite in modo da impedire ogni rischio di contaminazione dei prodotti trattati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/02/CE all.VI lett.B p.to 7	<i>Le finestre e le altre aperture sono dotate di idonei dispositivi per evitare l'ingresso di animali indesiderati (roditori, uccelli, gatti, cani, ecc.)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Sono presenti procedure documentate di lotta contro gli organismi nocivi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/02/CE all. VI lett.B punto 9	<i>Presenza di procedura documentata riguardante le operazioni di pulizia di tutte le parti dell'impianto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di adeguate attrezzature e prodotti per la pulizia e che questi sono conservati e immagazzinati in modo idoneo.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg.1774/02/CE all. VI lett.B punto 9	<i>Presenza di un calendario delle ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>I risultati delle ispezioni sono documentati</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Reg. 1774/CE all.VI lett. B p.to 10	<i>Sono presenti procedure documentate per la manutenzione prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature e vengono applicate, ai fini di conservare la conformità alle caratteristiche tecniche delle attrezzature stesse.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presente e applicata una procedura di controllo e taratura periodica (almeno una volta l'anno) dei dispositivi di misurazione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.VI lett. B p.to 11	<i>Presenza di procedure (che comprendano anche quelle relative alla formazione del personale) che garantiscano la non ricontaminazione del materiale (residui di digestione o compost) durante la lavorazione o in fase di immagazzinaggio.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Reg. 1774/02/CE all.VI cap.II lett. C p.to 13	<i>Presenza della documentazione relativa alle idonee caratteristiche tecniche del macchinario utilizzato per la frantumazione.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>Corrispondenza del macchinario e/o delle sue eventuali modifiche alla scheda tecnica di cui sopra</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Corrispondenza della scheda tecnica del costruttore alle richieste del Regolamento</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Presenza dei grafici o di altro metodo di rilevazione di temperatura e permanenza nell'unità di pastorizzazione /igienizzazione</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Conformità dell'andamento dei grafici o delle rilevazioni</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Reg. 1774/02/CE all.VI lett. C p.to 14	<i>Presenza della documentazione relativa all'idoneità dei requisiti minimi stabiliti per le norme di trasformazione, ai fini di garantire una riduzione degli agenti patogeni compatibile con quanto richiesto dalla normativa di cui all' all. VI lett. D</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<i>Presenza di Autorizzazione dell'Autorità competente all'applicazione di requisiti specifici di trattamento diversi da quelli stabiliti.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Reg. 1774/02/CE all.VI CAP. II lettera A p.to 2 a)	<i>Presenza di reattore di compostaggio chiuso dotato di</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<i>Sono presenti dispositivi funzionanti per il controllo della temperatura nel tempo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<i>Sono presenti dispositivi di registrazione continua (o altro sistema di rilevazione equivalente) dei risultati delle misurazioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<i>Il sistema di sicurezza impedisce l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

			<i>Presenza di relazione tecnica che descriva eventuali altri sistemi di compostaggio e che ne attesti la rispondenza ai requisiti prescritti.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di distanza adeguata tra impianto di produzione e allevamento; presenza di totale separazione fisica; presenza di recinzione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.VI CAP. II lettera A p.to 2 b)	<i>Presenza/evidenza di prodotti per la pulizia di attrezzature e di veicoli e contenitori adibiti al trasporto dei sottoprodotti di origine animale non trattati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Attrezzature e prodotti per pulizia e disinfezione sono collocati in luoghi che garantiscano corretta manutenzione e conservazione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Caratteristiche dei prodotti</u>	Idoneità dei prodotti stoccati			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Autocontrollo</u>	Controllo Documentale	Art. 25 Reg. 774/02/CE	<i>E' presente un piano di autocontrollo firmato dal responsabile del piano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verifica aggiornamento	Reg. 1774/02/CE all. VI lett. D	<i>I dati relativi ai campioni rappresentativi richiesti sono conformemente presenti in azienda.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Gli esiti sono conformi a quanto richiesto dal Regolamento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di una procedura per la gestione di residui di digestione o compost non conformi ai requisiti stabiliti.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza e conoscenza delle istruzioni dell'Autorità Competente in caso di non conformità dovuta a Salmonella</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<i>Verifica della gestione e registrazione delle eventuali precedenti non conformità.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002 e succ. modifiche)
- Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
- Accordo della Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004 relativo all'approvazione delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio Europeo
- la Circolare n. 2 del 10 gennaio 2002, del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali avente per oggetto "Procedura per il riconoscimento degli stabilimenti di cui al Regolamento CE n. 1774/2002";
- Delibera di Giunta n. del 1 2004 di Approvazione delle ""Linee guida per l'applicazione del Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" approvate dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004.
- Regolamento CE n. 808/2003 della Commissione del 12.05.03.
- Decisione della Commissione del 12.05.03.2003/322:
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
- Regolamento CE n.79/2005 che attua il Regolamento CE n. 1774/2002 relativamente all'uso di latte, dei prodotti a base di latte dei sottoprodotti del latte, definiti come materiali di categoria 3 nello stesso Regolamento.
- REGOLAMENTO (CE) N. 208/2006 DELLA COMMISSIONE del 7 febbraio 2006 che modifica gli allegati VI e VIII del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le norme di trasformazione relative agli impianti di produzione di biogas e di compostaggio e i requisiti applicabili allo stallatico.
- REGOLAMENTO (CE) N. 181/2006 DELLA COMMISSIONE del 1° febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n. 1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento.
- Reg 2007 del 22/12/2006 recante attuazione e modifica del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'importazione e il transito di taluni prodotti intermedi derivati da materiali di categoria 3 destinati ad usi tecnici per la fabbricazione di dispositivi medici, prodotti per la diagnosi in vitro e reagenti di laboratorio.
- Determina U.O. Veterinaria relativa alle procedure per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale.
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001 e succ. modifiche)
- Regolamento (CE) n. 1234/2003 del 10 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 173 del 11/07/2003)
- Regolamento (CE) n. 1292/2005 del 5 agosto 2005; (G.U.U.E. n. L 205 del 06/08/2005)
- Regolamento (CE) n. 829/2007 della Commissione del 28 giugno 2007 (G.U.U.E. n. L 191/1 del 21/07/2007)
- D.M. 7 gennaio 2000 e successive modifiche; (G.U. n. 59 del 11/03/2000)
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002)
- Reg (CE) n. 668/2004 della Commissione del 10/3/2004
- Reg (CE) n. 92/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 93/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 416/2005 della Commissione del 11/3/2005
- Reg (CE) n. 183/2005 della Commissione del 12/01/2005 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- . Nota Ministero della Salute n.22536 del 25.06.2005 "Gruppo di lavoro Regolamento 1774/2002"
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 17822 del 30.11.2005 Identificativo atto n.1230 "Indirizzi per l'applicazione del Regolamento (CE)n.79/2005 della Commissione,relativamente all'usao del latte,dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte per l'alimentazione degli animali.

Impianti per la produzione di alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare

Area di valutazione : IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA E ARTICOLI DA MASTICARE						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Allegato 1)						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver	NV	NA
<u>Autorizzazioni e documentazioni</u>	Autorizzazioni	Art.13 Reg. 1774/02/CE Art. 17 Reg. 1774/02/CE	<i>Presenza del Decreto di Riconoscimento La planimetria risulta corrispondente all'impianto autorizzato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Validazione Ufficiale</u>	Parametri Tempo-Temperatura-Pressione con verifica documentale	Reg.1774/2002, Allegato VIII, capitolo II, punto 2	<i>Validazione del sistema di trattamento da parte del Veterinario ufficiale dopo ultima modifica</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di un sistema di sicurezza per la giusta dimensione dei pezzi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi automatici di controllo della temperatura</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi automatici di controllo della pressione, pari almeno a $F_c=3$</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi automatici di controllo del tempo di trattamento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di dispositivi di controllo della velocità di avanzamento del materiale da trattare (solo per i cicli continui)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di un sistema automatico di sicurezza per bloccare il ciclo nel caso in cui anche un solo parametro non soddisfi più le condizioni minime</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Strumentazioni di misura sottoposte a taratura periodica con frequenza adeguata</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Documenti di taratura presenti ed aggiornati</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<i>Presenza di dispositivi di registrazione continua (o altro sistema di rilevazione equivalente) dei risultati delle misurazioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Archiviazione per almeno due anni dei grafici delle registrazioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Caratteristiche della struttura</u>	Struttura	Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 1 lett. b) e lett. f)	<i>Presenza di una zona coperta per la ricezione delle materie prime</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Zona facilmente pulibile e disinfettabile</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 4	<i>Pavimenti costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 2 e punto 3	<i>Presenza di attrezzature idonee per il lavaggio e la disinfezione dei veicoli (comprese le ruote) usati per il trasporto della materia prima</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. II p.to 2	<i>Presenza servizi igienici e spogliatoi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prodotto		<i>Prodotti trasformati sono manipolati e immagazzinati in modo da impedirne la ricontaminazione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Laboratorio	Reg. 1774/02/CE all.VI lett. A CAP. 3	<i>Esecuzione analisi in un laboratorio: interno attrezzato in maniera idonea per l'esecuzione delle analisi necessarie. esterno riconosciuto dall'Autorità Competente.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Prelievi per controllo delle impurità dei grassi fusi < 0,15%</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Segnalazione delle non conformità analitiche e adozione dei provvedimenti conseguenti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Scarichi		<i>Presenza idonei sistemi per il trattamento delle acque reflue</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Autocontrollo</u>	Controllo Documentale	Art. 25 Reg. 774/02/CE	<i>Presenza del piano di autocontrollo aggiornato firmato dal responsabile del piano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di planimetria in cui sia evidente il layout</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di una procedura da cui risultino chiare le tipologie produttive</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Descrizione dei diagrammi di flusso delle produzioni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di una procedura di identificazione e controllo dei limiti critici</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Azioni correttive stabilite in caso di superamento dei limiti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di una procedura per il controllo delle materie prime in arrivo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di una procedura per la verifica dell'avvenuto lavaggio e disinfezione degli automezzi dopo lo scarico della materia prima grezza</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<i>Presenza di una procedura per la formazione dei lotti di produzione che consenta di stabilire un collegamento tra la partita spedita ed il momento della sua produzione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di una procedura per la rintracciabilità del prodotto finito</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. II p.to 7	<i>Presenza di un programma di controllo delle condizioni igieniche generali dello stabilimento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. II p.to 6	<i>Registrazione dei risultati e conservazione per almeno due anni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. II p.to 5 e CAP. I pto 1 lett. a)	<i>Presenza di una procedura per il controllo di roditori o altri parassiti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE art. 9	<i>Presenza del registro delle partite ricevute e/o spedite (art. 9 Reg. 1774) timbrato e firmato dal Servizio Veterinario competente</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Il registro contiene tutte le informazioni previste dall'Allegato II, cap. IV</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all. II Cap IV	<i>Archiviazione dei documenti di trasporto della materia prima in arrivo e dei prodotti trasformati in uscita</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Documenti conformi, nei contenuti e nella forma, a quelli previsti dalle Linee Guida</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>I documenti contengono tutte le informazioni previste dall'Allegato II, cap. III</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di un piano di formazione del personale dell'impianto e/o degli autisti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza della documentazione che dimostri la formazione effettuata</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Effettuazione dei prelievi microbiologici sul prodotto finito</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.V CAP. IV Reg. 1774/02/CE – Allegato VII – lettera D	<i>Adeguata frequenza dei prelievi microbiologici sul prodotto finito</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Esiti analitici archiviati e conservati per due anni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Etichettatura prodotto finito conforme</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI	IMPIANTI CATEGORIA 1 CATEGORIA 2	Reg. 1774/02/CE all.VI CAP. I punto C	<i>I prodotti finiti sono contrassegnati in modo permanente con sostanza odorante</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>È prevista la ricerca di Clostridium Perfringens per i prodotti destinati a impianti di compostaggio o produzione di biogas (solo Cat. 2)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	IMPIANTI CATEGORIA 3	Reg. 1774/02/CE all.V CAP. I pto 1 lett. a)	<i>Separazione netta dall'impianto di trasformazione di categoria I</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Reg. 1774/02/CE all.VII CAP. I p.to 3	<i>Presenza di uno strumento automatico per rilevare la presenza di materiali di imballaggio, pezzi di metallo ecc.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Prima della trasformazione i sottoprodotti sono sottoposti a controllo visivo per verificare la presenza di corpi estranei</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 1774/02/CE all.VII CAP. II lettera B	<i>Le proteine animali trasformate sono immagazzinate in sacchi nuovi o in silos adeguati</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Adozione di misure per ridurre la condensa nei locali di produzione e di deposito del prodotto trasformato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Prodotti trasformati protetti da contaminazioni accidentali</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Strutture di deposito dei prodotti trasformati svuotate e pulite regolarmente</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002 e succ. modifiche)

- Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
- Accordo della Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004 relativo all'approvazione delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio Europeo
- la Circolare n. 2 del 10 gennaio 2002, del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali avente per oggetto "Procedura per il riconoscimento degli stabilimenti di cui al Regolamento CE n. 1774/2002";
- Delibera di Giunta n. del 1 2004 di Approvazione delle ""Linee guida per l'applicazione del Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" approvate dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004.
- Regolamento CE n. 808/2003 della Commissione del 12.05.03.
- Decisione della Commissione del 12.05.03.2003/322:
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
- Regolamento CE n.79/2005 che attua il Regolamento CE n. 1774/2002 relativamente all'uso di latte, dei prodotti a base di latte dei sottoprodotti del latte, definiti come materiali di categoria 3 nello stesso Regolamento.
- REGOLAMENTO (CE) N. 208/2006 DELLA COMMISSIONE del 7 febbraio 2006 che modifica gli allegati VI e VIII del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le norme di trasformazione relative agli impianti di produzione di biogas e di compostaggio e i requisiti applicabili allo stallatico.
- REGOLAMENTO (CE) N. 181/2006 DELLA COMMISSIONE del 1° febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n. 1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento.
- Reg 2007 del 22/12/2006 recante attuazione e modifica del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'importazione e il transito di taluni prodotti intermedi derivati da materiali di categoria 3 destinati ad usi tecnici per la fabbricazione di dispositivi medici, prodotti per la diagnosi in vitro reagenti di laboratorio.
- Determina U.O. Veterinaria relativa alle procedure per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale.
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001 e succ. modifiche)
- Regolamento (CE) n. 1234/2003 del 10 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 173 del 11/07/2003)
- Regolamento (CE) n. 1292/2005 del 5 agosto 2005; (G.U.U.E. n. L 205 del 06/08/2005)
- Regolamento (CE) n. 829/2007 della Commissione del 28 giugno 2007 (G.U.U.E. n. L 191/1 del 21/07/2007)
- D.M. 7 gennaio 2000 e successive modifiche; (G.U. n. 59 del 11/03/2000)
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002)
- Reg (CE) n. 668/2004 della Commissione del 10/3/2004
- Reg (CE) n. 92/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 93/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 416/2005 della Commissione del 11/3/2005
- Reg (CE) n. 183/2005 della Commissione del 12/01/2005 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- . Nota Ministero della Salute n.22536 del 25.06.2005 "Gruppo di lavoro Regolamento 1774/2002"
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 17822 del 30.11.2005 Identificativo atto n.1230 "Indirizzi per l'applicazione del Regolamento (CE)n.79/2005 della Commissione,relativamente all'usao del latte,dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte per l'alimentazione degli animali

Impianto di magazzino

Area di valutazione : Impianto di magazzino						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Allegato 1)						
Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità	Requisito			
			Ver.	NV	NA	
Autorizzazioni e Documentazioni	Autorizzazioni	Art. 11 Reg. 1774/02/CE	Presenza Decreto di Riconoscimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registri	1774/2002 Art. 9 e Allegato II capitolo IV	Presenza del registro vidimato dall'autorità competente e correttamente compilato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. CE 79/2005 all'allegato I cap.I	Presenza, in caso di stoccaggio di prodotti trasformati di cui all'allegato I cap.I del Reg. CE 79/2005, del registro di cui all'art. 9 del Reg.CE 1774/02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		D.D.G.S n° 17822 del 30/11/2005	La registrazione delle partite viene effettuata entro le 72 ore dall'evento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti sanitari e documenti commerciali	Reg.CE 1774/02 art. 7 (All. II cap. III)	I documenti di trasporto dei prodotti trasformati in entrata ed in uscita sono archiviati e conservati per almeno 2 anni Contengono tutte le informazioni previste dall'Allegato II, cap. III	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		linee guida ministeriali	Sono conformi, nei contenuti e nella forma, a quelli previsti dalle Linee Guida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ambiente di lavoro (requisiti strutturali)	Reg.CE 1774/02 All. III cap. III	La struttura dell'impianto garantisce la separazione totale dei materiali di categoria 1 o 2 dai materiali di categoria 3 dal momento della ricezione fino a quello della spedizione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I materiali di cat 3 sono situati in un edificio completamente separato			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
linee guida ministeriali		I magazzini di Cat 1 e Cat. 2, pur potendo essere situati nel medesimo edificio, sono separati fisicamente l'uno dall'altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Requisiti strutturali ed impiantistici			Esiste un luogo coperto per la ricezione dei prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			L'impianto è costruito in modo da poter essere facilmente pulito e disinfettato ed i pavimenti sono costruiti in modo da consentire l'evacuazione dei liquidi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Reg. CE 1774/02 All. III cap. III	<i>Sono presenti gabinetti, spogliatoi e lavabi per il personale</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Sono presenti dispositivi appropriati di protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Sono presenti installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per i sotto prodotti di origine animale, nonché dei veicoli utilizzati per il trasporto e dispongono di strutture adeguate per la disinfezione delle ruote</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>La distanza da un impianto di allevamento è adeguata ; presenza di totale separazione fisica, presenza di recinzione.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di attrezzature e prodotti per la pulizia di veicoli e contenitori adibiti al trasporto dei sottoprodotti di origine animale non trattati.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Le attrezzature e i prodotti per pulizia e disinfezione sono collocati in luoghi che garantiscano corretta manutenzione e conservazione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenza di relazione tecnica che descriva eventuali altri sistemi di compostaggio e che ne attesti la rispondenza ai requisiti prescritti.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Caratteristiche dei prodotti</u>	Idoneità dei prodotti stoccati	Reg. CE 1774/02 All. III cap. III	<i>I prodotti sono immagazzinati in modo igienico, anche da punto di vista della temperatura, fino al momento della nuova spedizione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Autocontrollo</u>	Controllo Documentale		<i>È presente un piano di autocontrollo firmato dal responsabile del piano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Il piano risulta aggiornato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>È presente una planimetria in cui sia evidente il layout</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>È presente una procedura da cui risultino chiare le tipologie produttive</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>È presente una procedura di identificazione e controllo dei limiti critici</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Sono state stabilite le azioni correttive in caso di superamento dei limiti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>È presente una procedura per il controllo dei prodotti trasformati in arrivo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			<i>È presente una procedura per la verifica dell'avvenuto lavaggio e disinfezione degli automezzi dopo lo scarico della materia prima grezza</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>È presente una procedura per la formazione dei lotti di produzione che consenta di stabilire un collegamento tra la partita spedita ed il momento della suo arrivo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Esiste un programma di controllo delle condizioni igieniche generali dello stabilimento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		D.d.u.o 23/12/2003 n°22864 e linee guida ministeriali	<i>È presente un sistema che garantisca la tracciabilità di ciascuna partita spedita</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Derattizzazione e disinfestazione</u>	Derattizzazione e Disinfestazione		<i>È presente una procedura per il controllo di roditori o altri parassiti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Allegato 1)

- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002 e succ. modifiche)
- Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
- Accordo della Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004 relativo all'approvazione delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio Europeo
- la Circolare n. 2 del 10 gennaio 2002, del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali avente per oggetto "Procedura per il riconoscimento degli stabilimenti di cui al Regolamento CE n. 1774/2002";
- Delibera di Giunta n. 22864 del 23/12/2003 2004 di Approvazione delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" approvate dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004.
- Regolamento CE n. 808/2003 della Commissione del 12.05.03.
- Decisione della Commissione del 12.05.03.2003/322:
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
- Regolamento CE n.79/2005 che attua il Regolamento CE n. 1774/2002 relativamente all'uso di latte, dei prodotti a base di latte dei sottoprodotti del latte, definiti come materiali di categoria 3 nello stesso Regolamento.
- REGOLAMENTO (CE) N. 208/2006 DELLA COMMISSIONE del 7 febbraio 2006 che modifica gli allegati VI e VIII del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le norme di trasformazione relative agli impianti di produzione di biogas e di compostaggio e i requisiti applicabili allo stallatico.
- REGOLAMENTO (CE) N. 181/2006 DELLA COMMISSIONE del 1° febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n. 1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento.
- REGOLAMENTO (CE) N. 2007 del 22/12/2006 recante attuazione e modifica del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'importazione e il transito di taluni prodotti intermedi derivati da materiali di categoria 3 destinati ad usi tecnici per la fabbricazione di dispositivi medici, prodotti per la diagnosi in vitro e reagenti di laboratorio.
- Determina U.O. Veterinaria relativa alle procedure per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale.
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001 e succ. modifiche)
- Regolamento (CE) n. 1234/2003 del 10 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 173 del 11/07/2003)
- Regolamento (CE) n. 1292/2005 del 5 agosto 2005; (G.U.U.E. n. L 205 del 06/08/2005)
- Regolamento (CE) n. 829/2007 della Commissione del 28 giugno 2007 (G.U.U.E. n. L 191/1 del 21/07/2007)
- D.M. 7 gennaio 2000 e successive modifiche; (G.U. n. 59 del 11/03/2000)
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002)
- Reg (CE) n. 668/2004 della Commissione del 10/3/2004
- Reg (CE) n. 92/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 93/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 416/2005 della Commissione del 11/3/2005
- Reg (CE) n. 183/2005 della Commissione del 12/01/2005 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- . Nota Ministero della Salute nr. 22536 del 25.06.2005 "Gruppo di lavoro Regolamento 1774/2002"
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 17822 del 30.11.2005 Identificativo atto n.1230 "Indirizzi per l'applicazione del Regolamento (CE)n.79/2005 della Commissione,relativamente all'uso del latte,dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte per l'alimentazione degli animali.

Standard Prodotti Tecnici

Area di valutazione : STANDARD PRODOTTI TECNICI						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Allegato 1)						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver	NV	NA
Autorizzazioni e documentazioni	Autorizzazioni	Articolo 18 Reg. 1774/02/CE - Allegato VIII Reg. 1774/02/CE	<i>Presenza del Decreto di Riconoscimento</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>La planimetria risulta corrispondente all'impianto autorizzato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trattamenti	Specifiche Tecniche	Allegato VIII, Capitolo II, lett. B, p.ti 2, 3 e 4 Reg. 1774/02/CE	<u>Alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare</u> <ul style="list-style-type: none"> •• in conserva: trattamento termico fino al raggiungimento del valore $F_c = 3$ •• diversi da quelli in conserva: trattamento termico nel corso del quale la temperatura di tutta la massa o degli ingredienti di origine animale ha raggiunto almeno 90°C •• articoli da masticare: trattamento in grado di distruggere gli organismi patogeni (inclusa la salmonella). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo III, p.to II, lett. A, n. 5 lett. b Reg. 1774/02/CE	<u>Stallatico trasformato e prodotti trasformati a base di stallatico:</u> <ul style="list-style-type: none"> • trattamento termico ad almeno 70°C per almeno 60 minuti e a un trattamento di riduzione della sporulazione e della tossinogenesi 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo IV, lett. A, p.to. 3, lett. a, ii Reg. 1774/02/CE	<u>Prodotti sanguigni:</u> <ul style="list-style-type: none"> •• trattamento termico a una temperatura di 65°C per almeno 3 ore, seguito da un test di efficacia •• irradiazione a 2,5 megarad o con raggi gamma, seguita da un test di efficacia •• modifica del pH in pH 5 per 2 ore, seguita da un test di efficacia •• trattamento termico a una temperatura di almeno 90°C in tutta la massa, seguito da un test di efficacia 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo VI, lett. A, p.to. 2 Reg. 1774/02/CE	<u>Pelli di ungulati:</u> <ul style="list-style-type: none"> •• essiccate •• salate secche o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spedite •• sottoposte a salatura durante 7 giorni in salmarino con aggiunta del 2% di carbonato di sodio •• sottoposte a essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20°C •• conservate con un trattamento diverso dalla conciatura, approvato in conformità della procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2; 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Allegato VIII, Capitolo VII, lett. A, p.ti 3 e 4 Reg. 1774/02/CE	<p><u>Trofei di caccia costituiti unicamente da ossa, corna, artigli, palchi e denti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •• immersi in acqua bollente per un tempo adeguato, in modo da garantire che sia stata eliminata qualsiasi materia diversa da ossa, corna, zoccoli, artigli, palchi o denti •• disinfettati con un prodotto autorizzato dall'autorità competente, in particolare con acqua ossigenata per quanto riguarda le parti costituite da ossa <p><u>Trofei di caccia costituiti unicamente da pelli:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •• essiccati •• salati secchi o verdi per almeno 14 giorni prima di essere spediti •• conservati con un trattamento diverso dalla conciatura, approvato in conformità della procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2; 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Ordinanza Ministeriale 14 ottobre 1981	<p><u>Piume:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • procedimento di bonifica tale da determinare sul prodotto finito un numero indice di ossigeno/100 grammi di prodotto non superiore a 20 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo XII, lett. A, p.ti 1 e 2 Reg. 1774/02/CE	<p><u>Grassi fusi per usi oleochimici ricavati da materiale di categoria 2:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • uno dei metodi da 1 a 5 di cui all'allegato V, capitolo III <p><u>Grassi fusi provenienti da ruminanti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • purificati in modo che il livello massimo del totale di impurità insolubili rimanenti non superi lo 0,15% del peso 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo XIII, lett. A, p.to 1 Reg. 1774/02/CE	<p><u>Derivati lipidici:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nel caso in cui per produrre derivati lipidici si usino grassi fusi ricavati da materiali di categoria 2, deve essere applicato un metodo che risponda almeno alle norme di uno dei procedimenti descritti nell'allegato VI, capitolo III. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo XIV, lett. B, p.to 1 Reg. 1774/02/CE	<p><u>Interiora aromatizzanti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le interiora aromatizzanti devono essere state sottoposte a un metodo di trattamento e a parametri tali da assicurare che il prodotto risponda alle norme microbiologiche stabilite nell'allegato VIII, capitolo II, punto 6. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche della struttura	Immagazzinamento e trattamento dei materiali in entrata	Allegato VIII, Capitolo I, p.to 1 Reg. 1774/02/CE	<p>Gli impianti sono attrezzati in modo adeguato per immagazzinare e trattare in condizioni di completa sicurezza i materiali in entrata</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Smaltimento residui di lavorazione	Allegato VIII, Capitolo I, p.to 2 Reg. 1774/02/CE	<p>Gli stabilimenti sono attrezzati in modo adeguato per eliminare i sottoprodotti di origine animale non utilizzati rimanenti dopo la fabbricazione dei prodotti in conformità del Regolamento 1774/02/CE</p> <p>In alternativa, tali materiali sono inviati ad un impianto di trasformazione o ad un impianto di incenerimento o di co-incenerimento, in conformità del Regolamento 1774/02/CE</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autocontrollo	Controllo Documentale	Art. 18, p.to 2, lettera a, p.to ii Reg. 1774/02/CE	<p>I metodi di sorveglianza e di controllo dei punti critici di controllo sono stabiliti in funzione dei procedimenti impiegati. Sono applicati</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Art. 18, p.to 2, lettera a, p.to iii Reg. 1774/02/CE	<p>In base ai prodotti, vengono effettuati prelievi di campioni.</p> <p>I campioni sono analizzati in laboratori riconosciuti dall'autorità competente</p> <p>In base ai risultati delle analisi, sono rispettate le norme stabilite dal regolamento</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Art. 18, p.to 2, lettera a, p.to iv Reg. 1774/02/CE	Presenza del registro delle informazioni ottenute in applicazione dei punti ii) e iii) Il registro è aggiornato. I dati riportati sono conformi a quanti stabilito. I dati sono conservati per almeno due anni.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Art. 18, p.to 2, lettera a, p.to v Reg. 1774/02/CE	L'Autorità Competente è informata nel caso in cui dall'esito delle analisi di laboratorio o da altre informazioni a disposizione emerge l'esistenza di un grave rischio per la salute degli animali o la salute pubblica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Articolo 7, punto 1 Reg. 1774/02/CE - Allegato II, capitolo I Reg. 1774/02/CE	Presenza di una procedura per il controllo dell'identificazione delle materie prime introdotte (sottoprodotti e prodotti trasformati)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Articolo 7, punto 1 Reg. 1774/02/CE - Allegato II, capitolo II Reg. 1774/02/CE	Presenza di una procedura per la pulizia, lavaggio e disinfezione dei veicoli e dei contenitori riutilizzabili dopo ogni utilizzazione e per la destinazione dei materiali di imballaggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Articolo 7, punto 2 Reg. 1774/02/CE - Allegato II, capitolo III Reg. 1774/02/CE	Presenza di documenti commerciali e/o i certificati sanitari dei sottoprodotti e dei prodotti trasformati. Sono adeguatamente archiviati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Articolo 9 Reg. 1774/02/CE - Allegato II, capitolo IV Reg. 1774/02/CE	Presenza del registro delle partite ricevute e/o spedite (art. 9 Reg. 1774). Il registro è timbrato e firmato dal Servizio Veterinario competente, aggiornato, correttamente compilato.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato II, capitolo VI Reg. 1774/02/CE	Presenza di una procedura per il controllo delle temperature dei materiali di categoria 3 non trasformati destinati alla produzione di materie prime per mangimi o alimenti per animali da compagnia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Controllo Analitico	Allegato VIII, Capitolo II, lett. B, p.to 6 Reg. 1774/02/CE	<p>· Alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare (comprese le interiora aromatizzanti)</p> <p>Durante la produzione e/o il magazzinaggio (prima della spedizione) devono essere prelevati campioni a sondaggio per verificare la conformità con le seguenti norme: salmonella: assenza in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 enterobatteriacee: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g in cui:</p> <p>n = numero di campioni da sottoporre a prova; m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m; M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M; c = numero di campioni in cui il contenuto batterico può essere compreso fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m. Tuttavia, per gli alimenti in conserva per animali da compagnia che abbiano subito il trattamento termico fino al raggiungimento del valore Fc = 3, la campionatura e la prova per verificare la presenza di salmonella ed enterobatteriacee possono non essere necessarie.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	----------------------------	---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Autocontrollo		Allegato VIII, Capitolo III, Par. II, lett. A, p.to 5d Reg. 1774/02/CE	<p>Stallatico trasformato e prodotti trasformati a base di stallatico: campioni rappresentativi dello stallatico, prelevati ai fini del controllo del processo nel corso o al termine della trasformazione nell'impianto, devono rispettare le norme seguenti: <i>Escherichia coli</i>: $n = 5, c = 5, m = 0, M = 1\ 000$ in 1 g; oppure <i>Enterococcaceae</i>: $n = 5, c = 5, m = 0, M = 1\ 000$ in 1 g; i campioni rappresentativi dello stallatico prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto tecnico, di produzione di biogas o di compostaggio devono rispettare le norme seguenti: <i>Salmonella</i>: assenza in 25 g: $n = 5; c = 0; m = 0; M = 0$ dove:</p> <p>n = numero di campioni da esaminare; m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m; M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M; c = numero di campioni la cui carica batterica può essere compresa fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se la carica batterica degli altri campioni è uguale o inferiore a m.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Ordinanza Ministeriale 14 ottobre 1981	<p>Piùme: procedimento di bonifica tale da determinare sul prodotto finito un numero indice di ossigeno/100 grammi di prodotto non superiore a 20</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo XII, lett. A, p.to 2 Reg. 1774/02/CE	<p>Grassi fusi provenienti da ruminanti: purificati in modo che il livello massimo del totale di impurità insolubili rimanenti non superi lo 0,15% del peso</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA E ARTICOLI DA MASTICARE		Allegato VIII, Capitolo II, lett. A, p.to 1 Reg. 1774/02/CE	<p>Le materie prime impiegate sono quelle di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere da a) a j). Nel caso di alimenti greggi sono quelle di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera a), o all'articolo 6, paragrafo 1, lettera b)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo II, lett. B, p.ti 2, 3 e 4 Reg. 1774/02/CE	<p>Il trattamento impiegato è conforme a quanto previsto</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo II, lett. B, p.to 6 Reg. 1774/02/CE	<p>Gli alimenti per animali da compagnia e gli articoli da masticare, sono sottoposti alle analisi previste. In caso affermativo, i risultati sono conformi</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo II, lett. B, p.to 5 Reg. 1774/02/CE	<p>Sugli imballaggi degli alimenti greggi, figura in modo visibile e leggibile la dicitura «Destinato esclusivamente all'alimentazione di animali da compagnia»</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo II, lett. C, p.to 7 Reg. 1774/02/CE	<p>In caso di importazioni, sono rispettate le disposizioni previste</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI STALLATICO, STALLATICO TRASFORMATO, PRODOTTI TRASFORMATI A BASE DI STALLATICO		Allegato VIII, Capitolo III, Par. I, lett. A, p.ti 1, 2 e 3 Reg. 1774/02/CE	<p>In caso di scambi di stallatico non trasformato, sono rispettate le disposizioni previste</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo III, Par. I, lett. A, p.to 4 Reg. 1774/02/CE	<p>Rispetto del divieto di importazione di stallatico non trasformato</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo III, Par. II, lett. A, p.to 5b Reg. 1774/02/CE	<p>Rispetto dei parametri di trattamento termico per lo stallatico trasformato e per i prodotti trasformati a base di stallatico</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Allegato VIII, Capitolo III, Par. II, lett. A, p.to 5d Reg. 1774/02/CE	<p>Effettuazione delle analisi previste per lo stallatico trasformato e i prodotti trasformati a base di stallatico. I risultati sono conformi.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Allegato VIII, Capitolo III, Par. II, lett. A, p.to 5e Reg. 1774/02/CE	<i>Lo stallatico trasformato e di prodotti trasformati a base di stallatico sono conservati in silos ben chiusi e isolati o in imballaggi ben chiusi (sacchi di plastica o sacchi «big bag»</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo III, Par. II, lett. B, p.to 6 Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI SANGUE E PRODOTTI SANGUIGNI DESTINATI AD USO TECNICO	Allegato VIII, Capitolo IV, lett. A, Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI SIERO DI EQUIDI	Allegato VIII, Capitolo V, lett. A, p.to 1 Reg. 1774/02/CE	<i>Sono rispettate le disposizioni previste per la provenienza delle materie prime</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo V, lett. B, p.to 2 Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI PELLI DI UNGULATI	Allegato VIII, Capitolo VI, lett. A, p.to 1 Reg. 1774/02/CE	<i>Le pelli, presenti in stabilimento e alle quali non si applicano le disposizioni del Regolamento 1774/02/CE sono opportunamente identificate e separate dalle altre pelli</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VI, lett. A, p.to 2 Reg. 1774/02/CE	<i>Il trattamento impiegato è conforme a quanto previsto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VI, lett. B Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VI, lett. C Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI TROFEI DI CACCIA	Allegato VIII, Capitolo VII, lett. A, p.to 2, lett. a Reg. 1774/02/CE	<i>Le materie prime provengono da animali originari di una regione non sottoposta a restrizioni a causa della presenza di malattie trasmissibili gravi alle quali gli animali delle specie in questione sono sensibili</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VII, lett. A, p.to 2, lett. b Reg. 1774/02/CE	<i>Le materie prime che provengono da animali originari di una regione soggetta a restrizioni a causa della presenza di malattie trasmissibili gravi alle quali gli animali delle specie in questione sono sensibili, sono sottoposte ad un trattamento conforme a quanto previsto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VII, lett. A, p.ti 3c, 4b Reg. 1774/02/CE	<i>I trofei di caccia vengono confezionati, immediatamente dopo il trattamento, senza essere stati in contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VII, lett. A, p.ti 3d, 4c Reg. 1774/02/CE	<i>I trofei di caccia vengono accompagnati da un documento o da un certificato attestante il rispetto delle condizioni di cui sopra.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VII, lett. B Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI LANA, PELI, SETOLE DI SUINI, PIUME, PARTI DI PIUME	Allegato VIII, Capitolo VIII, lett. A, P.to 1a Reg. 1774/02/CE	<i>Le materie prime provengono da animali di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere c) o k) del regolamento 1774/02/CE.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VIII, lett. A, P.to 1a Reg. 1774/02/CE	<i>Le materie prime introdotte, sono saldamente chiuse in imballaggi e asciutte (ad eccezione di piume e parti di piume non trasformate inviate direttamente dal macello all'impianto di trasformazione se sono adottate tutte le misure necessarie per evitare qualsiasi diffusione di malattie e/o il trasporto avviene in recipienti e/o veicoli a perfetta tenuta che vengono puliti e disinfettati immediatamente dopo ogni utilizzo, se l'autorità competente lo consente)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Allegato VIII, Capitolo VIII, lett. A, P.to 1b Reg. 1774/02/CE	<i>Le setole di suini che provengono da regioni nelle quali la peste suina africana è endemica, sono bollite, tinte o decolorate, oppure sono sottoposte ad un'altra forma di trattamento in grado di sopprimere con certezza gli agenti patogeni. Il trattamento è comprovato da un certificato rilasciato dal veterinario responsabile del luogo di origine</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ordinanza Ministeriale 14 ottobre 1981	<i>In caso di piume, sono state sottoposte ad un procedimento di bonifica tale da determinare sul prodotto finito un numero indice di ossigeno/100 grammi di prodotto non superiore a 20. Tale procedimento di bonifica viene dimostrato da analisi di laboratorio.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo VIII, lett. B Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI PRODOTTI APICOLI	Allegato VIII, Capitolo IX, lett. A Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di utilizzo esclusivo in apicoltura, sono rispettate le disposizioni sulla provenienza delle materie prime</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo IX, lett. B Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI OSSA E PRODOTTI A BASE DI OSSA (esclusa la farina d'ossa), CORNA E PRODOTTI A BASE DI CORNA (esclusa la farina di corna) E ZOCCOLI E PRODOTTI A BASE DI ZOCCOLI (esclusa la farina di zoccoli), DESTINATI AD USI DIVERSI DALLE MATERIE PRIME PER MANGIMI, DAI FERTILIZZANTI ORGANICI O DAGLI AMMENDANTI	Allegato VIII, Capitolo X Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE PER LA FABBRICAZIONE DI ALIMENTI PER ANIMALI, INCLUSI QUELLI DA COMPAGNIA, E DI PRODOTTI TECNICI, ESCLUSI I PRODOTTI INTERMEDI DI CUI ALL'ARTICOLO 1 DEL REGOLAMENTO (CE) 2007/2006 DELLA COMMISSIONE	Allegato VIII, Capitolo XI Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI GRASSI FUSI PER IMPIANTI OLEOCHIMICI RICAVATI DA MATERIALE DI CATEGORIA 2	Allegato VIII, Capitolo XII, lett. A, p.to 1 Reg. 1774/02/CE	<i>I grassi fusi per usi oleochimici ricavati da materiali di categoria 2, vengono prodotti usando i metodi da 1 a 5 di cui all'allegato V, capitolo III del Regolamento 1774/02/CE</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo XII, lett. A, p.to 2 Reg. 1774/02/CE	<i>I grassi fusi provenienti da ruminanti vengono analizzati per assicurare che il livello massimo del totale di impurità insolubili rimanenti non superi lo 0,15 % del peso.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo XII, lett. B Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI DERIVATI LIPIDICI	Allegato VIII, Capitolo XIII, lett. A Reg. 1774/02/CE	<i>Nel caso in cui per produrre derivati lipidici si usino grassi fusi ricavati da materiali di categoria 2, viene applicato un metodo che risponda almeno alle norme di uno dei procedimenti descritti nell'allegato VI, capitolo III</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo XIII, lett. B Reg. 1774/02/CE	<i>In caso di importazioni, rispetto delle disposizioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REQUISITI SPECIFICI IMPIANTI DI INTERIORA AROMATIZZANTI PER LA FABBRICAZIONE DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA	Allegato VIII, Capitolo XIV, lett. A Reg. 1774/02/CE	<i>Le materie prime consistono in sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere da a) a j)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo XIV, lett. B p.to 2 Reg. 1774/02/CE - Allegato VIII, capitolo II, p.to 6 Reg. 1774/02/CE	<i>Il materiale è sottoposto a un metodo di trattamento e a parametri tali da assicurare che il prodotto risponda alle norme microbiologiche previste per gli alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Allegato VIII, Capitolo XIV, lett. B p.to 2 Reg. 1774/02/CE	<i>Dopo il trattamento, sono adottate tutte le precauzioni atte ad evitare la contaminazione del prodotto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo XIV, lett. B p.to 3 Reg. 1774/02/CE	<i>Il prodotto finale è stato imballato in imballaggi nuovi o sterilizzati, oppure trasportato alla rinfusa in contenitori o in altri mezzi di trasporto accuratamente puliti e disinfettati con un disinfettante approvato dall'autorità competente prima dell'uso</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Allegato VIII, Capitolo XIV, lett. C Reg. 1774/02/CE	<i>Le materie prime consistono in sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettere da a) a j)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002 e succ. modifiche)
- Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
- Accordo della Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004 relativo all'approvazione delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio Europeo
- la Circolare n. 2 del 10 gennaio 2002, del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali avente per oggetto "Procedura per il riconoscimento degli stabilimenti di cui al Regolamento CE n. 1774/2002";
- Delibera di Giunta n. del 1 2004 di Approvazione delle ""Linee guida per l'applicazione del Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" approvate dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 1 luglio 2004.
- Regolamento CE n. 808/2003 della Commissione del 12.05.03.
- Decisione della Commissione del 12.05.03.2003/322:
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
- Regolamento CE n.79/2005 che attua il Regolamento CE n. 1774/2002 relativamente all'uso di latte, dei prodotti a base di latte dei sottoprodotti del latte, definiti come materiali di categoria 3 nello stesso Regolamento.
- REGOLAMENTO (CE) N. 208/2006 DELLA COMMISSIONE del 7 febbraio 2006 che modifica gli allegati VI e VIII del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le norme di trasformazione relative agli impianti di produzione di biogas e di compostaggio e i requisiti applicabili allo stallatico.
- REGOLAMENTO (CE) N. 181/2006 DELLA COMMISSIONE del 1° febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n. 1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento.
- Reg 2007 del 22/12/2006 recante attuazione e modifica del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'importazione e il transito di taluni prodotti intermedi derivati da materiali di categoria 3 destinati ad usi tecnici per la fabbricazione di dispositivi medici, prodotti per la diagnosi in vitro e reagenti di laboratorio.
- Determina U.O. Veterinaria relativa alle procedure per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale.
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001 e succ. modifiche)
- Regolamento (CE) n. 1234/2003 del 10 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 173 del 11/07/2003)
- Regolamento (CE) n. 1292/2005 del 5 agosto 2005; (G.U.U.E. n. L 205 del 06/08/2005)
- Regolamento (CE) n. 829/2007 della Commissione del 28 giugno 2007 (G.U.U.E. n. L 191/1 del 21/07/2007)
- D.M. 7 gennaio 2000 e successive modifiche; (G.U. n. 59 del 11/03/2000)
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002)
- Reg (CE) n. 668/2004 della Commissione del 10/3/2004
- Reg (CE) n. 92/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 93/2005 della Commissione del 19/01/2005
- Reg (CE) n. 416/2005 della Commissione del 11/3/2005
- Reg (CE) n. 183/2005 della Commissione del 12/01/2005 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- . Nota Ministero della Salute n.22536 del 25.06.2005 "Gruppo di lavoro Regolamento 1774/2002"
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 17822 del 30.11.2005 Identificativo atto n.1230 "Indirizzi per l'applicazione del Regolamento (CE)n.79/2005 della Commissione,relativamente all'usao del latte,dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte per l'alimentazione degli animali.

Transito sottoprodotti

Area di valutazione : Transito sottoprodotti						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
<u>Documentazione</u>	Autorizzazioni	1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I	<i>Presenza del Riconoscimento rilasciato dal Sindaco</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853/2004	<i>Presenza del riconoscimento del deposito pelli idonee a produrre gelatine ad uso umano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registri	1774/2002 Art. 9 e Allegato II Cap.IV e VIII - CSR-Accordo 01/07/2004 Art.10	<i>Presenza del registro vidimato correttamente compilato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Documenti	1774/2002 Art. 25	<i>Presenza della procedura di auto-controllo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<i>Presenti dei documenti di trasporto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. CE 829/2007	<i>Utilizzo del documento commerciale previsto per scambi intra/extra comunitari di SOA e prodotti trasformati</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Reg. 853/2004	<i>Tracciabilità per le pelli destinate alla produzione di gelatina</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<u>Ambiente di lavoro (requisiti strutturali)</u>	Requisiti strutturali ed impiantistici	1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I	<i>Mantenimento dei requisiti di idoneità dei locali e degli impianti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I lettera f) e CAP II comma 11	<i>Mantenimento dei requisiti d'igiene dell'impianto di gestione delle acque reflue</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.1 comma 1 lettera a)	<i>Totale separazione ed identificazione tra i materiali di diversa categoria se presenti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Reg. 853/2004	<i>Separazione delle pelli destinate a gelatina dalle pelli non destinate all'uso umano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Attrezzature	1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I lettera g)	<i>Mantenimento delle adeguate installazioni termiche controllate</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I lettera g)	<i>Mantenimento di adeguata manutenzione e taratura delle installazioni termiche</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pulizia e disinfezione	1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I lettera c)	<i>Mantenimento di adeguate condizioni di pulizia e facilità nell'evacuazione dei liquidi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<u>Igiene e sicurezza del personale</u>	Regole comportamentali		<i>Adozione di regole comportamentali corrette</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vestiario e dpi			<i>Utilizzo DPI ove richiesti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Derattizzazione e Disinfestazione</u>	Derattizzazione e Disinfestazione	1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I lettera e)	<i>Presenti e correttamente mantenuti i dispositivi di protezione contro animali nocivi</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ne		1774/2002 Art. 10 e Allegato III Cap.I lettera e)	<i>Presenza delle documentazioni sui controlli eseguiti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Formazione del personale</u>	Formazione del personale	Reg. CE 882/2004	<i>Presenza della documentazione attestante la formazione del personale quando richiesta</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		BSE - MVS - I.A. - Trichina - DPR 320	<i>Conoscenza delle norme di biosicurezza</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Trasporto sottoprodotti

Area di valutazione : Trasporto sottoprodotti						
Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano						
Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità	Requisito		
				Ver.	NV	NA
Valutazione sul trasporto	Autorizzazioni	1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.II - CSR- Accordo 01/07/2004 Art.5	<i>Presenza dell'autorizzazione/registrazione dei veicoli, dei cassoni scarrabili e dei contenitori</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Caratteristiche dei veicoli e dei contenitori	1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.II - CSR- Accordo 01/07/2004 Art.7	<i>Mantenimento per i veicoli, i cassoni scarrabili e i contenitori dei requisiti di idoneità previsti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.II - CSR- Accordo 01/07/2004 Art.6	<i>Presenza della targhetta inamovibile in metallo o altro materiale idoneo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.II - CSR- Accordo 01/07/2004 Art.6	<i>Presenza dell'etichetta, nei colori, diciture e dimensioni previste</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Allegato II Cap.I Paragrafo1 Lettera D punto i	<i>Presenza dell'etichetta di colore nero per i trasporti intra ed extra UE</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.II - CSR- Accordo 01/07/2004 Art.7	<i>Chiusura ermetica degli imballaggi nuovi ; contenitori ed i veicoli sono stagni e coperti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.I - CSR- Accordo 01/07/2004 Art.8	<i>Rispetto del divieto di promiscuità</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Conduzione dell'attività	CSR-Accordo 01/07/2004 Artt.8 e 14	<i>Le deroghe al divieto di promiscuità sono applicate correttamente</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.VI	<i>Rispetto delle condizioni di temperatura durante il trasporto se previsto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Igiene del trasporto	1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.II- CSR- Accordo 01/07/2004 Art.5	<i>Corretta pulizia, lavaggio e disinfezione prima dell'utilizzo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.II - CSR- Accordo 01/07/2004 Art.5	<i>Presenza della documentazione attestante le operazioni di pulizia e disinfezione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Registri e documenti	1774/2002 Art. 9 e Allegato II Cap.IV e VIII - CSR-Accordo 01/07/2004 Art.10	<i>Presenza del registro vidimato e correttamente compilato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1774/2002 Art. 7 e Allegato II Cap.III e X - CSR-Accordo 01/07/2004 Art.9 - DDGS 2088/2003 parte III	<i>Presenza dei documenti relativi al trasporto</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Formazione del personale	Reg. CE 882/2004	<i>Presenza di documentazione attestante la formazione del personale quando richiesta</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		BSE - MVS - I.A. - Trichina - DPR 320	<i>Conoscenza da parte dell'operatore delle norme di biosicurezza</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>