

## PARTE PRIMA

## Sezione II

**DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI**

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI - SERVIZIO PREVENZIONE, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 10 maggio 2010, n. 4138.

**DGR 405/2009 “Progetto di Sviluppo in relazione al Reg. CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, riferiti al modello UNI CEI EN 45004 (Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che effettuano attività di ispezione)”. Approvazione modulistica per controllo ufficiale (AUDIT).**

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

Considerato che la Regione Umbria con D.G.R. n. 405 del 30 marzo 2009 ha approvato un progetto di “Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, riferiti al modello UNI CEI EN 45004 (Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che effettuano attività di ispezione)”;

Visto che obiettivi del suddetto progetto sono, tra gli altri, quelli di:

□ promuovere e favorire la qualificazione dei Servizi Veterinari e IAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle quattro AUSL umbre nei controlli ufficiali in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere animale mediante:

a. formazione del personale ai criteri della qualità;

b. Audit sulle attività degli operatori della filiera alimentare;

c. Audit organizzativi delle strutture dei servizi SA, IAOA e IAPZ e IAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL dell’Umbria;

□ sperimentare il modello organizzativo, il sistema procedurale e la formazione finalizzata, presso i Servizi Veterinari e IAN dei DIP delle Aziende USL dell’Umbria;

Considerato che la suddetta D.G.R. 405/2009 prevede che il percorso formativo, che coinvolge tutti gli operatori - medici, veterinari e tecnici della prevenzione - che operano nei Servizi SA, IAOA, IAPZ e IAN, delle 4 AUSL umbre, sia editato in quattro edizioni di cui due nel corso del 2009 e due nel 2010;

Tenuto conto che si sono già tenute tre edizioni delle 4 programmate, nel corso delle quali sono stati

effettuati Audit in campo con la sperimentazione di modelli, quali: Liste di riscontro, procedure, piano di Audit e rapporto di Audit, opportunamente predisposti e modificati in corso di utilizzo;

Vista la D.D. n. 2407 del 22 marzo 2010 “Integrazione alla D.D. n. 691 del 2 febbraio 2010 «Piano Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare Regione Umbria: programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano - aggiornamento 2010»” con la quale nell’ambito della Programmazione dell’attività di controllo ufficiale per il 2010 (allegato C) e sono stati previsti Audit da effettuarsi da parte dei Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti delle 4 AUSL umbre;

Ritenuto opportuno, per il raggiungimento degli obiettivi del progetto di cui alla DGR 405/2009, uniformare e documentare l’attività di Audit mediante l’adozione di modelli di liste di riscontro, di procedure, di piano di Audit e rapporto di Audit condivisi dai Servizi Medici e Veterinari delle AUSL;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di approvare i modelli di seguito elencati, il cui utilizzo è vincolante nell’effettuazione di controlli ufficiali (Audit), allegati al presente atto che ne diventano parte integrante e sostanziale:

a) procedura per il controllo ufficiale presso O.S.A. stabilimenti riconosciuti sensi Reg. CE 853/2004 - imprese registrate sensi Reg. CE 852/2004 - parte generale (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

b) lista di controllo ufficiale presso O.S.A. stabilimenti riconosciuti sensi Reg. CE 853/2004 - imprese registrate sensi Reg. CE 852/2004 (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

c) procedura per il controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare “Esercizi di vendita all’ingrosso di medicinali veterinari e sostanze farmacologicamente attive e di vendita diretta di medicinali veterinari” (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

d) lista di riscontro per l’ispezione presso gli esercizi di vendita all’ingrosso di medicinali veterinari e sostanze farmacologicamente attive e di vendita diretta di medicinali veterinari (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

e) procedura di controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare “Mangimificio” (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

f) lista di riscontro Controllo Ufficiale mangimificio (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

g) procedura per il controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare “allevamento suino” (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

h) lista di riscontro Controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare “allevamento suino” anagrafe (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

i) lista di riscontro Controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare “allevamento suino” biosicurezza e qualifica trichinella (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

j) lista di riscontro controllo ufficiale in alleva-

mento di suini e bovini utilizzo del farmaco (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

k) lista di riscontro controllo ufficiale in allevamento di suini e bovini mangimi (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

l) procedura per il controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare "allevamento bovino" (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

m) lista di riscontro controllo ufficiale in allevamento bovino latte; (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

n) lista di riscontro controllo ufficiale in allevamento bovino biosicurezza (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

o) lista di riscontro controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare "allevamento bovino" anagrafe (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

p) procedura per il controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare: macello e sezionamento di ungulati domestici (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

q) lista di riscontro per il controllo ufficiale presso operatore del settore alimentare: macello e sezionamento di ungulati domestici (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

r) procedura per il controllo ufficiale presso O.S.A. Macello di pollame, lagomorfi e selvaggina (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

s) lista di riscontro per il controllo ufficiale presso O.S.A. Macello di pollame, lagomorfi e selvaggina (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

t) modello piano di Audit su OSA (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

u) modello Rapporto di Audit su OSA (Rev. 0 del 6 maggio 2010);

2. di stabilire che eventuali modifiche ai modelli di cui al punto 1. dovranno essere approvate dal Servizio V - Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza alimentare;

3. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

4. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 10 maggio 2010

*Il dirigente di servizio*  
MARIADONATA GIAIMO

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 1 di 100
ASL n.	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____	

## PARTE GENERALE

1

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 2 di 100

## INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
2. DEFINIZIONI
3. RIFERIMENTI NORMATIVI
4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE , VISITE ISPETTIVE PRESSO IMPIANTO DI PRODUZIONE
5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
6. AREE DI INDAGINE
  - 6.1 REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO
  - 6.2 CONDIZIONI AMBIENTALI
    - 6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI
    - 6.2.2 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI
    - 6.2.3. GESTIONE DELLA MANUTENZIONE
  - 6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
    - 6.3.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ( PROGRAMMA PREREQUISITO)

2

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 3 di 100

- 6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI DI LAVORAZIONE E PERTINENZE  
6.3.3 PULIZIA E SANIFICAZIONE PRE OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO  
6.3.4 PULIZIA E SANIFICAZIONE OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO

- 6.4 IGIENE DELLE LAVORAZIONI E DEL PERSONALE  
6.5 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI  
6.6 APPROVIGIONAMENTO IDRICO  
6.7 FORMAZIONE DEL PERSONALE  
6.8 GESTIONE SCARTI DI LAVORAZIONE DEI RIFIUTI E DELLE EMISSIONI IN ATMOSFERA  
6.9 GESTIONE DEI LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO  
6.10 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE  
6.11 MAGAZZINAGGIO, TRASPORTO  
6.12 QUALIFICA DEI FORNITORI  
6.13 MATERIE PRIME – SEMILAVORATI – INGREDIENTI- PRODOTTI FINITI- MATERIALI PER IMBALLAGGIO  
6.14 MARCHIATURA D' IDENTIFICAZIONE  
6.15 PIANO HACCP

3

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 4 di 100

### 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo del presente manuale è individuare e definire i criteri di conformità relativi ai requisiti normativi specifici alla luce della normativa comunitaria vigente. Il manuale si applica alla conduzione di verifiche, ispezioni, audit nell'ambito del controllo ufficiale dei Servizi Veterinari e SIAN in modo tale da garantire ripetibilità e trasparenza da parte degli operatori coinvolti.

### 2. DEFINIZIONI

Sono recepite integralmente le definizioni specifiche riportate nella normativa vigente sia di tipo generale, che specifiche per area di indagine del manuale e pertanto a queste si fa riferimento.

Sono inoltre recepite le definizioni stabilite dal Reg. CE n. 882/2004 e dalla D.G.R. 1302 del 27 luglio 2007 per quanto di interesse, in particolare per i termini: MONITORAGGIO, SORVEGLIANZA, VERIFICA, ISPEZIONE, AUDIT, CAMPIONAMENTO.

### 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Si riportano i riferimenti normativi generali e specifici, a fronte dei quali sono stabiliti i requisiti oggetto di indagine e le modalità per le verifiche ispettive.

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO
1. REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
2. REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
3. REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
4. REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA 'CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI
5. REGOLAMENTO 2073/2005 del 15 novembre 2005 DELLA COMMISSIONE	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
6. REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI a norma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004.
7. REGOLAMENTO 2076/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI 853/2004 e 854/2004 e 882/04 e CHE MODIFICA I REGOLAMENTI

4

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 5 di 100

8. REGOLAMENTO 1664/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 PER QUANTO RIGUARDA LE MISURE DI ATTUAZIONE PER TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO E CHE ABROGA TAUNE MISURE DI ATTUAZIONE 853/2004 e 854/2004
9. REGOLAMENTO 1662/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA IL REG CE 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO CHE STABILISCE NORME SPECIFICHE N MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
10. REGOLAMENTO 1663/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA REGOLAMENTO 854/04 CHE STABILISCE NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
11. REGOLAMENTO 1666/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 CHE FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI 853/2004 e 854/2004 e 882/04 e CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/04 E 854/04.
12. DECISIONE DELLA COMMISSIONE 2006/765/CE del 06 novembre 2006	ABROGA ALCUNI ATTI D'APPLICAZIONE RELATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E ALLE NORME SANITARIE CHE DISCIPLINANO LA PRODUZIONE E L'IMMISSIONE SUL MERCATO DI ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL COSUMO UMANO
13. REGOLAMENTO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ISTITUISCE L'AUTORITA EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
14. REGOLAMENTO 479/2007 del 27 aprile 2007 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/05 CHE FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI 853/2004 e 854/2004 e 882/04 e CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/04 E 854/04.
15. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio 2005	LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITA PUBBLICA
16. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI.
17. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
18. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
19. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 10 maggio 2007	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 2073/2005 DELLA COMMISSIONE EUROPEA CHE STABILISCE I CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI CRITERI ALIMENTARI
20. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 25 gennaio 2007	INTESA IN MATERIA DI DEROGHE PER I PRODOTTI RADIZIONALI AI SENSI DEI REGOLAMENTI 852/204,853/2004
21. COMMISSIONE EUROPEA DGSANCO DEL 16 novembre 2005	GUIDA ALL'APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP
22. COMMISSIONE EUROPEA DGSANCO DEL 21 dicembre 2005	DOCUMENTO DI ORIENTAMENTO SULL'APPLICAZIONE DI TALUNE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

5

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 6 di 100

#### 4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale è articolato in aree di indagine ,per ciascuna delle quali sono identificati:

- i requisiti normativi specifici relativi all'area di indagine a fronte del quale saranno emesse eventuali non conformità
- i requisiti valutativi specifici da applicare presso le aziende
- i criteri di conformità che l'ispettore deve utilizzare per determinare la conformità dell'azienda valutata ai requisiti stabiliti

#### 5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

**NA (Non applicabile)**: il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
<b>SI (S)</b> requisito completamente rispettato	<b>C</b> conformità
<b>si (si)</b> requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	<b>nc</b> non conformità minore
<b>no (no)</b> requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	<b>nc</b> non conformità minore
<b>NO (N)</b> requisito completamente non rispettato	<b>NC</b> non conformità maggiore

6

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 7 di 100

Il **riscontro di non conformità** deve essere annotato sul **Rapporto di Audit** e genera i provvedimenti conseguenti.

#### Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

**S** - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

**P** - infrazioni per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

**Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale**

Tipologia infrazione	S	Livello di conformità	
		NC (manca)	nc (poco applicato)
		Sanzione amministrativa/penale/	Azioni di cui all'art. 54 del Reg. 882/04
	P	Azioni di cui all'art. 54 del Reg. 882/04	Azioni di cui all'art. 54 del Reg. 882/04

7

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 8 di 100

**S** = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),

**P** (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

#### Inoltre:

- Nelle prescrizioni deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
- La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre in una NC (maggiore).
- Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
- Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
- Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale).

## 6. AREE DI INDAGINE

### 6.1 REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 1, Art. 6 comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 1, Art. 4
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI	Art. 31 comma 2 lettera e

8

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 9 di 100

CONSIGLIO	MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI
-----------	---

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>D.G.R n. 295/2006 "linee guida vincolanti applicative Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari – Sicurezza Alimentare Regione Umbria", e successive modifiche ed integrazioni</p> <p>D.G.R. n. 613/2007 (Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative", e successive modifiche ed integrazioni</p> <p>D.G.R. n. 510/2007 "Linee guida operative vincolanti in materia di riconoscimenti sensi Reg. CE 853/04 e procedure relative. Sicurezza Alimentare Regione Umbria", e successive modifiche ed integrazioni</p>	<p>6.1.1 <i>Lo stabilimento deve essere in possesso del riconoscimento rilasciato dall'autorità competente e/o registrato presso l'Azienda USL competente per territorio</i></p> <p><i>Presso lo stabilimento è presente la documentazione necessaria a comprovare la completezza e la corrispondenza a quanto dichiarato in fase di registrazione / riconoscimento :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia della documentazione relativa alla notifica ai fini della registrazione / atto di riconoscimento e di eventuali modifiche apportate alla struttura</li> <li>• Planimetria aggiornata con lay out, schema dell' impianto di approvvigionamento idrico e degli scarichi, aggiornata</li> <li>• Relazione tecnica descrittiva della attività svolta, aggiornata</li> </ul>

9

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 10 di 100

## 6.2 CONDIZIONI AMBIENTALI

### 6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I</b> <b>Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)</b></p> <p>1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.</p> <p>2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:</p> <p>a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;</p> <p>b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;</p> <p>c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;</p> <p>d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la</p>	<p>6.2.1.1. AREE ESTERNE</p> <p><i>Le aree esterne devono essere realizzate e mantenute in modo idoneo ad evitare la presenza di animali infestanti ed indesiderati e sgombre da materiali estranei o in disuso.; le pareti esterne dell'impianto devono essere prive di rotture, fessure o altre interruzioni</i></p> <p>6.2.1.2 EDIFICI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Gli edifici che costituiscono l'impresa alimentare, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione, devono:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ essere di solida costruzione</li> <li>➤ essere tenuti in buono stato</li> <li>➤ essere strutturati in modo tale che la progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti di lavorazione</li> </ul> </li> <li>• <i>Le porte, i passaggi ed i corridoi devono essere 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., le porte-tende a liste in plastica trasparente attraverso le quali transita il prodotto devono essere in buono stato di manutenzione</i></li> <li>• <i>I locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere devono avere</i></li> </ul>

10

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b></p>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 11 di 100

manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare

*capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto affinché sia presente sufficiente spazio libero intorno al prodotto e non possa venire a contatto con materiali vari fonte di contaminazione*

- *I prodotti edibili e quelli non edibili devono essere lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee ; e nei locali di deposito e nei frigoriferi i contenitori per prodotti non edibili ed edibili devono essere mantenuti separati*

#### 6.2.1.3. PARETI , PAVIMENTI E SOFFITTI

##### • REQUISITI STRUTTURALI

- *Le pareti, i pavimenti e i soffitti degli stabilimenti devono essere costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili*
- *I pavimenti, se necessario, devono essere realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia*
- *Le pareti, i pavimenti, i soffitti, le porte, le finestre e le altre aperture verso l'esterno devono essere costruiti e soggetti a manutenzione in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali*

##### • REQUISITI GESTIONALI

- *Le pareti, i pavimenti e i soffitti devono essere puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti*
- *pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale devono essere privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture*
- *la vernice o l'intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato*

11

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b></p>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 12 di 100

un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

**REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II**  
**Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)**

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia

*deve presentarsi senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti*

- *i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici devono essere perfettamente sigillati*
- *i soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale devono essere: privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature*
- *le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto)*

#### 6.2.1.4 ILLUMINAZIONE

##### • *L'intensità e la qualità dell'illuminazione devono essere adeguate:*

- *affinché si possa determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati siano idonei e se le condizioni igieniche vengano mantenute*
- *affinché si possa determinare se locali, attrezzature e utensili siano sufficientemente puliti*

#### 6.2.1.5. VENTILAZIONE

##### • *la ventilazione deve essere in grado di*

- *evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato*
- *di prevenire la formazione di condensa*

#### 6.2.1.6. IMPIANTO IDRICO

- *La progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto idrico deve prevenire aspetti*

12

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 13 di 100
<p>fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;</p> <p>c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;</p> <p>d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;</p> <p>e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;</p> <p>f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati</p>	<p><i>di pericolo per le produzioni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ove necessario devono essere presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa</li> </ul> <p>6.2.1.7. SMALTIMENTO REFLUI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il sistema di smaltimento dei reflui deve essere idoneo a <ul style="list-style-type: none"> <li>convogliare fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata</li> <li>evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo</li> <li>prevenire la fuoriuscita delle esalazioni dagli scarichi</li> </ul> </li> </ul> <p>6.2.1.8. SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gli spogliatoi e i servizi igienici devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>in numero sufficiente</li> <li>di dimensioni adeguate</li> <li>convenientemente ubicati</li> <li>mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia</li> </ul> </li> <li>I servizi igienici devono essere separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato</li> <li>Nei servizi igienici devono essere disponibili acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso e, secondo necessità, in altri luoghi dello stabilimento</li> </ul>	

13

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 14 di 100
<p>sono adatti allo scopo.</p> <p>2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.</p> <p>3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquario o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I contenitori dei rifiuti devono essere costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile e mantenuti in buone condizioni igieniche</li> </ul>	

14

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 15 di 100

## 6.2.2 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. b punto 1, lett. d Art. 10, comma 2, lett. e

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V</b> <b>Requisiti applicabili alle attrezzature</b></p> <p>1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:</p> <p>a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;</p> <p>b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;</p>	<p>6.2.2.1 Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile, compresi gli strumenti di misurazione, devono essere :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• costruiti con materiali non assorbenti</li> <li>• realizzati con materiali che non cedano sostanze dannose o conferiscano al prodotto colori o odori</li> <li>• in buono stato</li> <li>• privi di corrosione, ruggine, rotture o altri difetti</li> <li>• di facile pulizia</li> <li>• privi di aree ruvide o nicchie, giunture aperte, squarci, sporgenze, fili interni, bulloni o chiodi sulle loro superfici a contatto con l'alimento</li> <li>• privi di giunture aperte, squarci, crepe, nicchie inaccessibili o fessure o saldature</li> </ul>

15

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 16 di 100

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;</p> <p>d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.</p> <p>2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.</p> <p>3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.</p>	<p>concave ecc., sulle superfici non a contatto con l'alimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• privi di saldature ruvide, interrotte o non uniformi</li> <li>• privi di parti o componenti, come carrucole, cuscinetti o ingranaggi che potrebbero contaminare con materiali estranei il prodotto e le superfici a contatto con l'alimento</li> <li>• privi di depressioni o infossature dove può ristagnare l'acqua di lavaggio creando condizioni igieniche non idonee</li> <li>• ove necessario le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo</li> </ul>

## 6.2.3 GESTIONE DELLA MANUTENZIONE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2

16

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 17 di 100

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAPITOLO I comma 1</b> Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.	6.2.3.1 L'OSA dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti o autorizzati. L'OSA dimostra la propria attività di manutenzione con: <ul style="list-style-type: none"> <li>• inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento</li> <li>• identificazione del responsabile della manutenzione</li> <li>• valutazione periodica dello stato di manutenzione dei locali e delle attrezzature</li> <li>• programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura, con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria</li> <li>• registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e taratura</li> <li>• azioni preventive volte a garantire la sicurezza e l'igiene delle lavorazioni durante le operazioni di manutenzione stesse con registrazione degli eventuali interventi di sanificazione preoperativa necessari in seguito ad interventi di manutenzione sugli impianti ed attrezzature</li> <li>• Sono definite azioni correttive per eventi accidentali che richiedono interventi di manutenzione straordinaria</li> <li>• Archiviazione delle registrazioni</li> </ul> 6.2.3.2 Le operazioni di manutenzione riguardano tutte le parti dell'impianto : <ul style="list-style-type: none"> <li>• aree esterne allo stabilimento</li> <li>• strutture (esterne ed interne)</li> <li>• servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico)</li> <li>• impianti (es. celle di deposito materie prime e prodotti finiti, condizionatori della temperatura ambientale, pastorizzatori, sterilizzatori, estrattori di vapore, autoclavi, ecc.)</li> <li>• attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.)</li> <li>• mezzi di trasporto strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, devono essere sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura.</li> </ul>

17

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 18 di 100

### 6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4 , comma 2, comma 3- lett. b All.II , cap. I , II, V
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma, 4 lettera c)
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Allegato III, Sez.. VIII
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2 let. B ( punto 5), c, d, e
REGOLAMENTO. 2073/2005 del 15.11.2005 DELLA COMMISSIONE	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 3, 4, 5, 6, 7. Allegato I e II

18

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 19 di 100

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. I</b> Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III) 1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. V</b></p> <p>1) Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono: essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione; essere costruiti in materiale tale da rendere da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione; ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati; essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.</p> <p><b>Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D.L. n° 281 del 28/08/1997, tra il Ministro della salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento</b></p>	<p><b>6.3.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ( PROGRAMMA PREREQUISITO)</b> Il programma generale di pulizia e sanificazione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze</li> <li>• pulizia e sanificazione pre-operativa superfici a contatto</li> <li>• pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto (da valutare in relazione all'obbligo di adottare le SSOP)</li> </ul> <p>6.3.1.1 Il programma prerequisite di pulizia e disinfezione deve specificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne</u></li> <li>➤ <u>gli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione</u> (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;</li> <li>➤ <u>le schede tecniche dei prodotti utilizzati</u>. Nel programma deve essere presente la documentazione tecnica dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti</li> <li>➤ <u>le modalità di pulizia e disinfezione</u> distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione</li> <li>➤ <u>la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione</u>.</li> <li>➤ <u>la formazione del personale</u></li> <li>➤ <u>la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto</u>, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalco delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).</li> </ul>

19

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 20 di 100

concernente criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore carni. Pubblicato sul supplemento ordinario n° 16 della G.U. n° 32 09/02/2005.

...omissis...

#### PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE

Il protocollo di pulizia e disinfezione è finalizzato alla corretta esecuzione delle pratiche di pulizia e disinfezione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Il protocollo di pulizia e disinfezione deve specificare: i prodotti (detergenti, disinfettanti o altro) e gli utensili (spazzole, spatole, lance ecc.) utilizzati; le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (diagramma di flusso degli interventi, concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione (protocollo di pulizia e sanificazione preoperativo e operativo); la frequenza degli interventi; le modalità di controllo e di verifica con la definizione dei limiti di accettabilità; le azioni correttive da attuare nel caso in cui si verificano delle non conformità e le misure preventive per evitare il loro ripresentarsi; i responsabili dell'attuazione delle procedure. La procedura deve distinguere operazioni ordinarie e straordinarie. Le operazioni ordinarie sono quelle che vengono condotte con frequenza prestabilita e sistematica, secondo la programmazione preventiva e a prescindere dai risultati del controllo o eventi esterni. L'ordinarietà non è, pertanto, legata alla frequenza, ma alla

- la verifica dell'efficacia anche attraverso il controllo dei criteri microbiologici di igiene del processo sui prodotti in lavorazione per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE.
- un piano per gli interventi straordinari di sanificazione, da prevedersi quando, a causa delle risultanze dell'autocontrollo o di eventi straordinari, si determini la necessità di un intervento di pulizia e disinfezione non previsto nel piano ordinario.
- Se le operazioni di sanificazioni sono appaltate a ditta esterna, fermo restando che la responsabilità dell'efficacia degli interventi resta in capo all'OSA

6.3.1.2 Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata

6.3.1.3 Le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale

#### 6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI LAVORAZIONE E PERTINENZE

Deve essere presente un programma di sanificazione per i locali, le superfici (es. pareti e pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti, ...) non destinate a venire a contatto con gli alimenti. Deve essere presente un programma di manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne all'impianto

#### 6.3.3 PULIZIA E SANIFICAZIONE PRE OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO \*

\*(da valutare in relazione all'obbligo di adottare le SSOP)

6.3.3.1. Esiste un programma prerequisite di pulizia e disinfezione generale che comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti

Si tratta dei controlli preoperativi (**giornalieri per le aziende che sono tenute ad applicare il**

20

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 21 di 100

sistematicità ed alla programmazione delle operazioni previste.  
 Le operazioni straordinarie sono quelle da prevedersi quando, a causa delle risultanze dell'autocontrollo o di eventi esterni straordinari, si determini la necessità di un intervento di pulizia e disinfezione non previsto nel piano ordinario. Oltre alle operazioni di pulizia e disinfezione effettuate al termine delle lavorazioni, è importante che siano definiti i seguenti aspetti:  
 le procedure di lavaggio, detersione e disinfezione in corso di lavorazione (compresi gli eventuali interventi attuati tra un turno di lavoro e il successivo o nelle pause di lavorazione);  
 l'igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza per il lavaggio e la disinfezione delle mani e dei dispositivi di protezione personali, dei coltelli e degli altri utensili, dell'abbigliamento, ecc.);  
 le procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. carni cadute al suolo);  
 gli interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse.  
**Documentazione e registrazioni**  
 L'azienda può dimostrare l'attuazione delle procedure attraverso la seguente documentazione:  
 l'individuazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento della procedura;  
 la planimetria dell'impianto;  
 il protocollo di pulizia e disinfezione preoperativo ed operativo, comprensivi dei piani di verifica;  
 definizione dei limiti di accettabilità in sede di verifica;  
 le schede tecniche dei prodotti utilizzati;  
 il piano di azione nel caso in cui sia necessario un intervento straordinario;  
 la documentazione sulla formazione specifica del personale

**protocollo SSOP** predisposti all'interno dell'azienda per verificare che, prima dell'inizio delle lavorazioni, le condizioni igienico-sanitarie siano idonee e comunque tali da evitare la contaminazione diretta degli alimenti (es: i nastri trasportatori ed i tavoli da lavoro sono stati convenientemente puliti e disinfettati, le attrezzature sono state convenientemente sanificate).  
 6.3.3.2 Il programma prerequisito di pulizia preoperativa di pulizia e sanificazione per operativa superfici a contatto secondo il protocollo SSOP comprende:  

- l'individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti (attrezzature, ripiani, apparecchiature varie) e la frequenza delle operazioni di pulizia e disinfezione,
- la definizione dei criteri di accettabilità del livello di sanificazione (conforme/ non conforme)
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità, ( ad es. non consentire l'inizio dell'attività produttiva, non consentire l'uso delle attrezzature non conformi senza che siano state risottoposte a sanificazione)
- le modalità del controllo preoperativo
- il responsabile del controllo ( monitoraggio)
- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione del controllo deve essere presente deve riportare:
  - la firma del responsabile
  - la data e l'ora di esecuzione
  - l'elenco delle attrezzature monitorate
  - lo stato di pulizia riscontrato
- Tutte le non conformità devono essere registrate.
- Per ogni non conformità deve essere adottata l'azione correttiva sull'attrezzatura inidonea

21

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 22 di 100

relativamente alle operazioni di pulizia e disinfezione;  
 le registrazioni degli interventi di controllo (per es. check list) e di verifica (per es. esami microbiologici, bioluminescenza ecc.) con i relativi esiti;  
 la registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità.  
**Documentazione tecnica dei prodotti utilizzati**  
**I prodotti dovrebbero essere accompagnati da una scheda tecnica informativa contenente:**  
 nome della ditta produttrice ed etichetta riportata sui prodotti;  
 campo di applicazione raccomandato, dosaggio e modalità d'uso;  
 descrizione delle caratteristiche fisiche;  
 composizione chimica, sostanze incompatibili, prodotti nocivi di decomposizione;  
 simboli di pericolo e possibili effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle, con le indicazioni di primo intervento; misure speciali di protezione;  
 disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e il magazzinaggio;  
 misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;  
 dati tossicologici;  
 per i disinfettanti: documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro.  
**Piano di verifica**  
 L'azienda deve dimostrare di aver messo in atto procedure di verifica dell'efficacia dei metodi di pulizia e disinfezione, elaborando un apposito piano di verifica che deve essere adattato al tipo di lavorazione ed alla intensità della produzione.  
 Tale piano potrebbe comprendere:  
 l'ispezione e la compilazione di apposite schede da parte del responsabile individuato dall'azienda sia in fase preoperativa, che operativa; l'ispezione riguarderà le modalità operative

e l'azione preventiva sul processo che devono essere convenientemente documentate, datate e firmate.  

- La documentazione relativa alla risoluzione della Non Conformità riscontrata deve essere presente
- il responsabile della verifica deve essere individuato  
 nel caso delle aziende tenute ad applicare il protocollo SSOP deve essere persona diversa da quella che conduce il monitoraggio
- le modalità della verifica devono essere indicate .  
 Essa deve riguardare:
  - la correttezza formale della documentazione relativa all'implementazione ed al monitoraggio,
  - le modalità di esecuzione delle pulizie mediante osservazione diretta,
  - le modalità di esecuzione del monitoraggio mediante l'osservazione diretta dell'operatore che conduce il controllo,
  - l'effettivo stato di pulizia delle superfici,
  - l'esecuzione di analisi sulle superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti,
  - il controllo dei criteri microbiologici di igiene del processo sui prodotti in lavorazione per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE.
- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche deve essere presente deve riportare:
  - la firma del responsabile
  - la data e l'ora di esecuzione
  - le verifiche eseguite e l'esito delle medesime.
  - Come nel caso del monitoraggio, il rilievo di eventuali non conformità dovrà essere adeguatamente documentato e comporterà l'adozione di opportune azioni correttive che a loro volta dovranno essere documentate con le stesse modalità dianzi descritte
- La documentazione di cui sopra deve essere correttamente aggiornata ed archiviata  
 Valutare se la documentazione è presente e se il personale indicato come responsabile

22

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 23 di 100

degli addetti all'applicazione del protocollo, i risultati ottenuti, la gestione della documentazione eventualmente prodotta; 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 limite. La verifica dovrebbe essere preventivamente validata mediante l'esecuzione di un numero sufficiente di controlli, dopo una corretta applicazione della procedura. I dati della validazione devono essere registrati e conservati.

#### Il controllo preoperativo

Lo scopo dei controlli preoperativi è quello di far sì che l'inizio delle lavorazioni avvenga in condizioni igienico-sanitarie accettabili. Le verifiche condotte dal personale dell'azienda devono essere documentate con apposite check-list preoperative, da utilizzare prima dell'inizio delle lavorazioni. Il controllo deve interessare:

i locali, impianti ed attrezzature da utilizzare nel corso della seduta di lavorazione;

i locali di servizio (servizi igienici e spogliatoi);

gli altri locali, impianti ed attrezzature che, in rapporto alla destinazione d'uso ed al diagramma di flusso, si ritenga opportuno controllare;

il personale addetto alla lavorazione e alla manipolazione di alimenti.

Ogni impianto può predisporre una propria check-list, basandosi sulla precedente identificazione di aree, impianti ed attrezzature.

...omissis...

#### LE SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES

mostra di saperla reperire.

6.3.3.3. Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma

23

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 24 di 100

...omissis...

Pur non essendo obbligatoria, ai sensi della normativa comunitaria, l'applicazione delle SSOP nelle industrie alimentari (non esiste infatti alcun richiamo a tale obbligo nella legislazione comunitaria e nazionale, mentre il riferimento contenuto nella decisione è limitato alle sole procedure di campionamento, quindi non ad un'applicazione vera e propria delle SSOP), si ritiene opportuno fornire alcuni chiarimenti al riguardo.

#### Definizioni

Nell'ambito delle SSOP, la sanificazione equivale al trattamento delle superfici a contatto dell'alimento tale da distruggere le cellule batteriche che possono avere una qualche importanza nella salute del consumatore e di ridurre il numero complessivo dei microrganismi indesiderabili senza produrre degli effetti negativi di tipo igienico sanitario sull'alimento.

Le SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) possono essere definite come le procedure che lo stabilimento segue quotidianamente per prevenire la diretta contaminazione o alterazione dei prodotti. Non corrispondono al programma di sanificazione applicato dall'impresa, che deve comunque includere le istruzioni per la pulizia di tutto lo stabilimento, in quanto le SSOP sono riferite alle operazioni di pulizia da effettuarsi sulle superfici che entrano in diretto contatto con l'alimento. La differenza fondamentale tra il programma di sanificazione dello stabilimento e le SSOP è che per queste ultime devono essere disponibili le registrazioni, effettuate quotidianamente, relative all'implementazione, al monitoraggio ed alle azioni correttive intraprese. Queste registrazioni sono più dettagliate rispetto quanto previsto nella procedura di pulizia e disinfezione. Le procedure SSOP debbono quindi riguardare in prima

#### 6.3.4 PULIZIA E SANIFICAZIONE OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO

\*( da valutare in relazione all'obbligo di adottare le SSOP)

- controllo operativo: Il protocollo di pulizia e disinfezione può comprendere anche eventuali modalità per il controllo operativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti

Si tratta dei controlli operativi (giornalieri per le aziende che sono tenute ad applicare il protocollo SSOP) predisposti all'interno dell'azienda per verificare che, durante l'esecuzione delle lavorazioni, le condizioni igienico-sanitarie si mantengano idonee e comunque tali da evitare la contaminazione diretta degli alimenti

- il programma per il controllo operativo di pulizia e sanificazione secondo il protocollo

24

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b></p>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 25 di 100

battuta tutte le superfici destinate a venire a contatto in modo diretto o indiretto con gli alimenti, anche se non possono identificarsi solitamente con le procedure di pulizia eseguite su di esse.

E' opportuno prestare particolare attenzione anche alle superfici sulle quali può formarsi della condensa nei locali nei quali gli alimenti sono lavorati o conservati, in quanto l'eventuale sgocciolamento di acque di condensazione sui prodotti costituisce un rischio di contaminazione diretta. Le superfici sulle quali non sia possibile evitare la formazione di condensa, debbono, in alternativa, essere pulite e disinfettate giornalmente all'interno di una procedura SSOP, o venire periodicamente asciugate in modo da evitare il rischio che gocce di acque di condensazione possano cadere su alimenti.

Altri esempi di SSOP riguardano le procedure da seguire in caso di caduta a terra di un alimento durante la lavorazione ed il trattamento di carcasce fortemente contaminate durante l'eviscerazione.

#### Procedure preoperative ed operative

Le SSOP devono specificare le operazioni di pulizia e sanificazione che lo stabilimento conduce di routine prima (preoperative) e durante (operative) le lavorazioni, al fine di prevenire la contaminazione diretta o l'adulterazione dei prodotti. Le modalità operative dovranno comunque essere descritte anche nel caso in cui le procedure di pulizia e disinfezione siano affidate ad una ditta esterna, non bastando il semplice contratto di affidamento delle operazioni.

Le procedure SSOP preoperative sono quelle attuate alla fine del ciclo di lavorazione o comunque prima dell'inizio del ciclo successivo e sono dirette ad assicurare la rimozione dello sporco visibile, la detersione e la disinfezione delle superfici; includono, come requisito minimo, le operazioni di pulizia delle superfici che entrano in diretto contatto con l'alimento

SSOP comprende interventi per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti, delle lavorazioni e del funzionamento delle attrezzature e degli impianti aventi rilevanza sanitaria. ( es: imbrattamento delle superfici destinate al contatto con gli alimenti, caduta di olio dalle attrezzature su prodotti o attrezzature a contatto, caduta di acque di condensa sui prodotti, caduta a terra di prodotti) e se tali inconvenienti sono o non sono compatibili con il proseguimento dell'attività, se comportano l'interruzione dell'attività svolta sull'attrezzatura contaminata, nel locale coinvolto o nello stabilimento

- Includono controlli sul funzionamento delle attrezzature che potrebbero comportare la alterazione o la contaminazione dei prodotti :
  - gli sterilizzatori raggiungono temperatura > +82°C,
  - l'attrezzatura da taglio e quella minuta vengono gestite in maniera igienicamente corretta,
  - la temperatura delle celle è conforme a quanto disposto dalla norma
  - vengono adottate le precauzioni necessarie per evitare la formazione di condensa sui soffitti delle celle nelle zone sovrastanti prodotti non protetti
  - L'eventuale formazione di condensa viene prontamente rimossa prima della sua caduta sui prodotti.

6.3.4.1. il programma secondo il protocollo SSOP riporta:

- l'individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti e la frequenza delle operazioni di pulizia e disinfezione
- la definizione dei criteri di accettabilità del livello di sanificazione (conforme/ non conforme)

25

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b></p>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 26 di 100

(attrezzature, ripiani, apparecchiature varie).

Le procedure SSOP operative corrispondono agli interventi effettuati nel corso delle lavorazioni al fine di prevenire una contaminazione diretta dei prodotti. Le responsabilità in merito alla esecuzione delle SSOP operative devono essere definite e chiaramente indicate nelle procedure.

Nelle SSOP deve essere stabilita la frequenza delle operazioni e devono essere identificati gli addetti all'implementazione ed al mantenimento, il responsabile per l'applicazione globale della procedura, i responsabili del monitoraggio, della verifica e dell'adozione delle azioni correttive e preventive.

Le procedure debbono essere datate e firmate dal responsabile dell'industria alimentare. Nel caso in cui le procedure di pulizia e disinfezione siano affidate ad una ditta esterna, anche il responsabile della ditta in questione deve firmare le procedure per conoscenza e accettazione.

Le SSOP prevedono il mantenimento di registrazioni quotidiane, relativamente all'applicazione delle procedure ed all'adozione delle azioni correttive. Le registrazioni devono: essere mantenute quotidianamente;

documentare l'attività espletata; essere datate e siglate o firmate dal responsabile dell'applicazione delle procedure; essere messe a disposizione del servizio di controllo; essere datate e siglate dal responsabile per l'implementazione delle SSOP.

#### Attività di monitoraggio, azioni correttive e preventive

Le attività di monitoraggio/controllo delle SSOP preoperative dovranno essere condotte prima dell'inizio delle lavorazioni e dovranno riguardare almeno tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti.

Le attività di monitoraggio/controllo delle SSOP operative riguardano gli interventi di pulizia, l'efficienza delle

- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità, ( ad es. non consentire l'inizio dell'attività produttiva, non consentire l'uso delle attrezzature non conformi senza che siano state risottoposte a sanificazione)
- le modalità del controllo operativo
- il responsabile del controllo ( monitoraggio)
- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione del controllo, deve essere presente deve riportare:
  - la firma del responsabile
  - la data e l'ora di esecuzione
  - l'elenco delle attrezzature monitorate
  - lo stato di pulizia riscontrato
- Tutte le non conformità devono essere registrate.
- Per ogni non conformità deve essere adottata l'azione correttiva sull'attrezzatura inidonea e l'azione preventiva sul processo che devono essere convenientemente documentate, datate e firmate.
- La documentazione relativa alla risoluzione della Non Conformità riscontrata deve essere presente
- il responsabile della verifica deve essere individuato nel caso delle aziende tenute ad applicare il protocollo SSOP deve essere persona diversa da quella che conduce il monitoraggio
- le modalità della verifica devono essere indicate .  
Essa deve riguardare:
  - la correttezza formale della documentazione relativa all'implementazione ed al monitoraggio,

26

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 27 di 100

attrezzature e la gestione degli inconvenienti occasionali, durante le lavorazioni. Devono essere condotte ad intervalli regolari ed essere registrate su un'apposita scheda da un incaricato dell'azienda che provvede inoltre ad annotare tutti gli inconvenienti che si verificano durante le lavorazioni, le azioni correttive adottate e l'effettiva esecuzione delle stesse. Gli esiti del monitoraggio dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre alla data, all'ora, alla firma (o sigla) di chi ha eseguito i controlli e all'indicazione se si tratti di un controllo delle SSOP operative o preoperative, tutti gli elementi sottoposti a controllo e lo stato di pulizia (adeguato/non adeguato) nel quale gli stessi sono stati riscontrati. Per quanto riguarda le SSOP operative, dovrà essere documentato il controllo sul rispetto dei protocolli SSOP previsti in corso di lavorazione (es. frequenza e modalità di lavaggio delle mani, procedure di sanificazione delle superfici contaminate in corso di lavorazione, risanamento dei prodotti contaminati, corretto utilizzo degli sterilizzatori per la coltelleria ecc.). Nell'esprimere un giudizio sull'adeguatezza dello stato igienico delle superfici devono essere utilizzati solo espressioni del tipo "accettabile/non accettabile". L'utilizzo di giudizi intermedi (es. "discreto", "sufficiente", "marginale") sottintende la presenza di non conformità (che dovrebbero venire specificate e gestite) la cui presenza non permette l'espressione di un giudizio pienamente favorevole.

Nel caso in cui i controlli delle SSOP prevedano la misurazione di un determinato parametro (es. temperatura degli sterilizzatori a caldo), dovrà venire trascritto sui moduli di controllo il valore della misurazione effettuata, il punto dove è stata effettuata e l'ora alla quale è stata effettuata la misurazione.

Il rilievo in sede di monitoraggio delle SSOP di non conformità deve essere registrato e seguito dall'adozione

- le modalità di esecuzione delle pulizie mediante osservazione diretta,
  - le modalità di esecuzione del monitoraggio mediante l'osservazione diretta dell'operatore che conduce il controllo,
  - l'effettivo stato di pulizia delle superfici,
  - l'esecuzione di analisi sulle superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti,
  - il controllo dei criteri microbiologici di igiene del processo sui prodotti in lavorazione per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE.
- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche deve essere presente deve riportare:
    - la firma del responsabile
    - la data e l'ora di esecuzione
    - le verifiche eseguite e l'esito delle medesime.
    - Come nel caso del monitoraggio, il rilievo di eventuali non conformità dovrà essere adeguatamente documentato e comporterà l'adozione di opportune azioni correttive che a loro volta dovranno essere documentate con le stesse modalità dianzi descritte
  - La documentazione di cui sopra deve essere correttamente aggiornata ed archiviata  
Valutare se la documentazione è presente e se il personale indicato come responsabile mostra di saperla reperire.

6.3.4.2. Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma

27

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 28 di 100

delle opportune azioni correttive e preventive. Le azioni correttive e preventive dovranno essere registrate su un apposito documento, o sullo stesso modulo utilizzato per documentare l'attività di monitoraggio, con la descrizione dell'azione adottata, l'indicazione dell'ora e la firma del responsabile per l'adozione dell'azione correttiva e preventiva.

Sulle attrezzature riscontrate sporche e che non possono essere pulite subito o non efficienti devono essere posizionati cartelli che avvertono il personale di non utilizzarle.

Le azioni correttive devono includere i seguenti elementi: appropriate disposizioni sui prodotti contaminati o adulterati; misure adottate per ristabilire adeguate condizioni igienico sanitarie; misure adottate per prevenire il ripetersi della contaminazione diretta dei prodotti, includendo se necessario una nuova valutazione delle SSOP e apportando le necessarie modifiche.

**Attività di verifica**  
Le SSOP, preoperative ed operative, debbono essere sottoposte a verifica da parte di persona diversa da quella che ha condotto il monitoraggio. La verifica delle SSOP preoperative potrà essere condotta a campione su alcune superfici prima dell'inizio delle lavorazioni. Tutti i reparti dello stabilimento dovranno comunque essere interessati dalla verifica. La verifica riguarderà:

- la correttezza formale della documentazione relativa ai controlli effettuati in fase preoperativa ed in fase operativa;
- le modalità di esecuzione delle pulizie (osservazione diretta per accertare il rispetto del protocollo previsto);
- le modalità di conduzione del monitoraggio (osservazione diretta degli operatori mentre conducono il controllo);
- l'effettivo stato di pulizia delle superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti.

28

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 29 di 100

L'eventuale verifica dello stato igienico delle superfici a mezzo di esami di laboratorio non sostituisce la regolare verifica ispettiva che deve essere comunque condotta dalla ditta.

Gli esiti della verifica dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre alla data, all'ora, alla firma di chi ha eseguito la verifica e all'indicazione se si tratti di una verifica delle SSOP operative o preoperative, il tipo di verifica attuata (documentale, osservazione diretta dell'esecuzione delle procedure di pulizia o di monitoraggio previste, valutazione diretta dello stato di pulizia delle superfici, misurazione diretta di parametri), gli elementi sottoposti a verifica e lo stato di pulizia (adeguato/non adeguato) nel quale gli stessi sono stati riscontrati. Dovrà essere riportato il valore di eventuali misurazioni effettuate con l'ora e il punto di misurazione. Come nel caso del monitoraggio, il rilievo di eventuali non conformità dovrà essere adeguatamente documentato e comporterà l'adozione delle opportune misure correttive e preventive che dovranno a loro volta venire documentate con le modalità previste nel caso del monitoraggio.

#### Responsabilità dell'impianto

La predisposizione di procedure SSOP efficaci viene considerata essenziale per la sicurezza dell'alimento e per l'implementazione dell'HACCP, in quanto c'è una correlazione diretta tra operazioni inadeguate di sanificazione e contaminazione delle carni con batteri patogeni.

Il principale ruolo dell'organo di controllo è la verifica dell'adeguatezza delle procedure di sanificazione adottate nell'impianto, mentre non compete al veterinario ufficiale l'approvazione o la revisione delle SSOP.

29

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 30 di 100

#### 6.4. IGIENE DELLE LAVORAZIONI E DEL PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 3 lett. b, lett. e
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma 4, lett. b
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VII punto 2.</b>  <b>Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle piaghe o soffre di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti o ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta od indiretta degli alimenti. Qualsiasi</b>	6.4.1. Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'individuazione delle responsabilità</li> <li>• che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare ed allontanarsi dalle aree di lavorazione</li> <li>• eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma</li> </ul>

30

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 31 di 100
<p>persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un' impresa alimentare e possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VII punto1 .</b> Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati puliti e ,ove necessario,protettivi.</p>	<p>6.4.2. Esiste un programma aziendale che comprende tutti gli aspetti relativi alla corretta gestione e controllo dell'igiene del personale e delle lavorazioni nel quale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sono documentate la tipologia degli indumenti di lavoro consentiti e le modalità di gestione comprensive di deposito, lavaggio, utilizzo e controllo della idoneità degli stessi       <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ (grembiuli, guanti, protezioni e tutti gli altri indumenti che possono venire a contatto con l'alimento sono facilmente lavabili, disinfettabili o monouso oltre che idonei a venire a contatto con gli alimenti).</li> <li>➢ è considerato eventuale contratto di lavaggio con una ditta esterna o istruzioni agli operatori che lavano personalmente gli indumenti di lavoro</li> </ul> </li> <li>• sono presenti le istruzioni al personale sul rispetto di tutte le regole igieniche personali all'inizio del turno di lavoro, durante le lavorazioni e sulla corretta gestione dell'abbigliamento</li> <li>• Il personale a contatto con il prodotto , con le superfici a contatto e con i materiali di confezionamento si attiene alle regole di igiene quali:       <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ lavarsi le mani o cambiare i guanti dopo aver toccato una superficie contaminata ( pallets, imballaggi esterni, parti del corpo,)</li> <li>➢ astenersi da pratiche personali non igieniche come tossire sul prodotto esposto, pulire in modo improprio naso e bocca, utilizzare la bocca per afferrare etichette, spille, schede od altri oggetti manipolabili da altro personale o che verrà a contatto con il prodotto,</li> <li>➢ lavare e disinfettare le mani dopo aver maneggiato prodotti crudi o componenti crude e prima di maneggiare prodotti pronti per il consumo;</li> <li>➢ non indossare oggetti personali come orologi da polso, braccialetti, anelli, orecchini ecc.</li> <li>➢ lavare e disinfettare le mani dopo aver sostato nei bagni, dopo aver mangiato o fumato e prima di manipolare il prodotto o gli attrezzi usati nella preparazione del prodotto.</li> <li>➢ Indossare correttamente idonei copricapi e mascherine naso-buccali nei reparti dove gli alimenti sono esposti al fine di evitare contaminazioni da capelli, sudore, residui cosmetici, residui di saliva o di aerosol;</li> </ul> </li> </ul>	

31

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 32 di 100
<p><b>REG 2073/05 ALLEGATO I</b> Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari , e successive modifiche e integrazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ evitare di bere, mangiare e fumare in aree dell'impianto in cui è vietato</li> <li>➢ indossare abbigliamento del tipo monouso o realizzato in materiale facilmente lavabile;</li> <li>➢ cambiare l'abbigliamento da lavoro durante il giorno secondo necessità;</li> <li>➢ cambiare l'abbigliamento eventualmente contaminato per aver toccato superfici non sanificate;</li> <li>➢ cambiare l'abbigliamento quando passa da aree della materia prima alle aree del prodotto pronto per il consumo</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sono eseguiti periodici controlli interni di verifica di tutte le norme igieniche stabilite       <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ L'OSA deve garantire, nell'ambito delle procedure HACCP e delle prassi igieniche, che la lavorazione e la manipolazione si effettui nel rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.</li> <li>➢ L'OSA deve effettuare analisi appropriate per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche</li> <li>➢ L'OSA deve utilizzare i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici</li> </ul> </li> </ul> <p>In caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche l' OSA deve predisporre misure di miglioramento delle condizioni igieniche e la revisione dei controlli del processo.</p>	

32

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 33 di 100

## 6.5 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 3, comma 3 lett.b
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma 4 lett. f
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. b punto 5, lett. d, lett. e

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX punto 4	<p>6.5.1 Predisposizione e presenza di una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti, comprendente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identificazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento delle procedure e la verifica nel caso di operazioni non direttamente effettuate dalla ditta</li> <li>• azioni preventive adottate e protocollo riassuntivo di lotta agli infestanti comprensivo di un programma di monitoraggio sulla loro presenza</li> <li>• identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole)</li> <li>• frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, trappole, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni</li> </ul>

33

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 34 di 100

<p>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. I punto 2 lett. c: consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;</p> <p>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. II punto 1, lett. d: le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;</p> <p>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX Punto 2: le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• contratto con ditta specializzata (nel caso in cui le operazioni non vengano effettuate direttamente dall'azienda)</li> <li>• scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati</li> <li>• relazione periodica annuale rilasciata da Ditta specializzata con indicazione dei risultati dei trattamenti e delle eventuali azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli (esempio spostamento e/o sostituzione delle esche, cambiamento dei prodotti impiegati)</li> <li>• definizione delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità</li> <li>• schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici</li> </ul> <p>6.5.2 La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assenza di animali infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati</li> <li>• idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne</li> <li>• Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno</li> <li>• assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti</li> <li>• isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni</li> <li>• installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre</li> <li>• assenza di rifiuti e di sottoprodotti di lavorazione e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale</li> <li>• manutenzione delle aree interne ed esterne al fine di renderle inadatte alla permanenza di infestanti, (es. il taglio periodico della vegetazione spontanea, chiusura di fogne a cielo aperto, ricovero ordinato di pallets e altro)</li> <li>• nei magazzini deve essere lasciato uno spazio libero lungo le pareti per permettere ispezioni e pulizie</li> </ul>
---	---

34

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 35 di 100

evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

punto 3 :In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

## 6.6 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 2, comma 1 lett. g, h, i; Art. 4 comma 2, comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma 4 lett. g
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. d, lett. e
DECRETO LEGISLATIVO 2 FEBBRAIO 2001, N. 31	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 98/83/CE RELATIVA ALLA QUALITA' DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	Art. 4 Art. 5 Art.6

35

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 36 di 100

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAPITOLO VII</b></p> <p>Rifornimento idrico</p> <p>1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.</p> <p>2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.</p> <p>3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti</p>	<p>6.6.1. L'acqua utilizzata all'interno degli stabilimenti di produzione alimenti deve essere potabile o pulita ad eccezione di alcuni usi specifici :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ produzione di vapore</li> <li>➢ lotta antincendio</li> <li>➢ raffreddamento di impianti frigoriferi</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la fornitura di acqua pulita deve essere assicurata con attrezzature idonee per alimenti, lisce, pulite, lavabili e disinfettabili</li> <li>• le condutture dell' acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili, in modo che non siano consentiti usi diversi che possono rappresentare fonte di contaminazione per gli alimenti.</li> <li>• Esiste una procedura aziendale che comprende tutti gli aspetti relativi alla corretta gestione e controllo della potabilità delle acque nella quale sono evidenziabili: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ identificazione del responsabile della procedura,</li> <li>➢ documentazione attestante eventuale allacciamento all'acquedotto</li> <li>➢ programmazione dei controlli <i>periodici</i> microbiologici e chimici da effettuare presso un laboratorio accreditato. I prelievi andranno effettuati a rotazione dai diversi punti di erogazione. dell' acqua potabile per confermare il rispetto dei limiti microbiologici e chimici previsti dalla normativa vigente. (D.Lgs 31/2001)</li> <li>➢ limiti di accettabilità</li> <li>➢ provvedimenti da attuare quando questi non vengano rispettati</li> <li>➢ una planimetria dello stabilimento con indicazione e numerazione dei punti di erogazione dell'acqua potabile ,tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni di acqua non potabile; per le navi e per gli stabilimenti che adoperano acqua pulita l'evidenziazione dei punti di approvvigionamento</li> <li>➢ descrizione di qualsiasi altro trattamento eseguito su acqua potabile e tecnologica ( deferrizzazione,</li> </ul> </li> </ul>

36

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 37 di 100

<p>alimentari nella loro forma finita.</p> <p>4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile – OMISIS - . Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.</p> <p>5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.</p> <p>6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.</p>	<p>decalcificazione, dechlorazione, additivazione) e localizzazione in pianta dei relativi apparecchi</p> <p>➤ il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non contiene sostanze che presentino un pericolo</p> <p>➤ nel caso di trattamento termico applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, l'acqua impiegata per il successivo raffreddamento non deve costituire fonte di contaminazione</p> <p>6.6.2. In caso di presenza di impianto di potabilizzazione mediante clorazione sono indicati tutti i parametri necessari a valutarne il corretto funzionamento tra i quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ la documentazione tecnica relativa allo stesso</li> <li>➤ descrizione del suo funzionamento (descrizione di sonde inserite in linea e sistemi di allarme acustico o luminoso per evidenziare eventuali malfunzionamenti e dispositivi di arresto automatico dell'erogazione dell'acqua, misurazione periodica del cloro residuo)</li> <li>➤ il responsabile in grado di intervenire sul ripristino della funzionalità e per la regolazione del sistema di dosaggio del cloro e dei filtri di dechlorazione.</li> <li>➤ il consumo orario di acqua e la capacità dei serbatoi di accumulo per valutare l'efficacia del trattamento</li> <li>➤ limiti di accettabilità del cloro residuo in rete</li> <li>➤ controlli batteriologici abbinati al controllo del cloro residuo al fine di evitare falsi negativi</li> <li>➤ controlli chimici</li> <li>➤ indicazione di eventuale dechlorazione dell' acqua prima dell'immissione in rete</li> <li>➤ registrazioni dei controlli effettuati</li> <li>➤ provvedimenti da attuare quando questi non vengano rispettati;</li> </ul>
--	---

37

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 38 di 100

<p>TABELLA Dalla Tabella B1 del D.L.gs 02.02.01 n° 31 si evince che la frequenza minima di campionamento e analisi per le acque destinate al consumo umano utilizzate nelle imprese alimentari (quindi tutti gli stabilimenti) è determinata dal consumo giornaliero di acqua</p>	<i>Consumo giornaliero</i>	<i>Controllo di routine</i>	<i>Controllo di verifica</i>
	≤ 100 m <sup>3</sup>	La frequenza deve essere stabilita dall'AUSL.	La frequenza deve essere stabilita dall'AUSL.
	> 100 m <sup>3</sup> ≤ 1000 m <sup>3</sup>	4/anno	1/anno

## 6.7 FORMAZIONE DEL PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4 comma 2 , comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. d, lett. e lett. f
D.G.R. n. 1849/08	INTEGRAZIONI E MODIFICHE ALLA D.G.R. 93/2008 – LINEE GUIDA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE IMPRESSE ALIMENTARI AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE N. 852 E 853/2004. REVISIONE D.G.R. 246/2001 E D.D.D 1915/2003	

38

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 39 di 100

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. XII Formazione</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:</p> <p>1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione , in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;</p> <p>2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all' art. 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un' adeguata formazione per l' applicazione dei principi del sistema HACCP;</p> <p>e</p> <p>3. che siano stati rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.</p>	<p>6.7.1. L'OSA dà evidenza di avere una pianificazione della formazione del personale attraverso un programma di formazione tecnico-sanitaria predisposto ed attuato e documentato mediante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione del responsabile per implementazione e mantenimento del programma;</li> <li>• interventi di formazione, differenziata in <u>Formazione di base</u> e di <u>aggiornamento</u>, al personale documentati da: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ data di esecuzione</li> <li>➢ durata</li> <li>➢ temi trattati</li> <li>➢ registrazione delle presenze</li> <li>➢ indicazione dei docenti</li> <li>➢ eventuale distribuzione di opuscoli od altro materiale didattico.</li> <li>➢ Valutazioni di efficacia degli interventi di formazione operati anche sul campo.</li> </ul> </li> </ul> <p>L' OSA documenta il ricorso all'affiancamento con personale esperto o altre iniziative ritenute idonee allo scopo, per il personale avventizio o impiegato stagionalmente, o in caso di elevato turnover ,in caso di impossibilità di far frequentare appositi corsi di formazione prima di avviare il personale alle proprie mansioni</p> <p>6.7.2 Devono essere conservata la documentazione relativa al corso di formazione sostitutivo del libretto sanitario come previsto dalle nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti</p> <p>6.7.3 I contenuti di formazione comprendono almeno i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• igiene del personale e delle attrezzature;</li> <li>• procedure aziendali correlate all'autocontrollo,</li> <li>• le azioni correttive in caso di inconvenienti;</li> </ul> <p>6.7.4 Gli operatori intervistati dimostrano di conoscere le procedure e istruzioni aziendali</p>

39

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 40 di 100

#### 6.8 GESTIONE DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE E DEI RIFIUTI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 1774/2002 del 3 ottobre 2002 e successive modifiche	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 6 lett.h lett.i
REGOLAMENTO (CE) 1432/2007	MODIFICA ALLEGATI I, II E VI DEL REG.1774.02	Art. 1
DELIBERA GIUNTA REGIONALE n. 1531/2004	AGGIORNAMENTO DELLE LINEE GUIDA VINCOLANTI PER L'APPLICAZIONE DEL REG. N. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA - REGIONE UMBRIA (SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO)	Art. 4, 9 e 10

40

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 41 di 100

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VI</b> <b>Rifiuti alimentari</b></p> <p>1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.</p> <p>2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.</p> <p>3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.</p> <p>4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.</p> <p><b>Reg. CE 1774/2002</b> <b>Art. 6 lett.h lett.i e succ. mod.</b> <b>ALLEGATO II</b> Capitolo 1 Identificazione</p> <p>1. Devono essere adottate tutte le misure necessarie per garantire che:</p> <p>a) i materiali di categoria 1, 2 e 3 siano identificabili e restino separati ed identificabili per tutta la durata delle operazioni di raccolta e trasporto;</p> <p>b) i prodotti trasformati siano identificabili e restino separati ed identificabili durante il trasporto.</p> <p>c) le sostanze marcantiche consentono l'identificazione dei SOA o dei prodotti trasformati di una categoria specifica siano utilizzate solo per la categoria per la quale il loro im piego è prescritto a norma del presente regolamento o stabilito conformemente al punto 4 e</p> <p>d) i SOA e i prodotti trasformati siano spediti da uno stato membro ad un altro in imballaggi, contenitori o veicoli che recano in modo ben visibile ed indelebile almeno per il periodo del trasporto il seguente codice colore:</p> <p>i) per i materiali di cat. 1 il colore nero di cat. 1 il colore nero ii) per i materiali di cat. 2 ( diversi dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente) colore giallo iii) per i materiali di cat. 3 il colore verde con una elevata percentuale di blu per garantire che si distingua bene dagli altri colori</p> <p>2. Durante il trasporto, sui veicoli, contenitori, cartoni o altri imballaggi deve essere apposta un'etichetta che rechi chiaramente:</p>	<p>6.8.1 Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• degli scarichi e delle emissioni</li> <li>• dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali in modo tale che vengano collocati in contenitori appositi e gestiti in maniera igienicamente corretta.</li> <li>• dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal REG. 1774/02</li> </ul> <p>6.8.2 Il programma per la gestione dei sottoprodotti di origine animale prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma</li> <li>• le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per tipologie di scarto</li> <li>• le modalità di identificazione dei contenitori dei sottoprodotti</li> <li>• modalità di stoccaggio dei sottoprodotti tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali</li> <li>• che i contenitori dei sottoprodotti di origine animale siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio</li> <li>• le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati</li> <li>• la frequenza di allontanamento dei sottoprodotti dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al</li> </ul>

41

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 42 di 100

<p>a) la categoria dei sottoprodotti di origine animale oppure, in caso di prodotti trasformati, la categoria dei sottoprodotti di origine animale dai quali sono stati derivati i prodotti trasformati;</p> <p>b) i) in caso di materiali di categoria 3, la dicitura "Non destinato al consumo umano"; ii) in caso di materiali di categoria 2 diversi dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura "Non destinato al consumo animale"; tuttavia quando i materiali di categoria 2 sono destinati all'alimentazione degli animali di cui all'art.23 par.2 lettera c alle condizioni previste in tale articolo l'etichetta indica invece " per l'alimentazione di.." con il nome della specie animale alla cui alimentazione sono destinati i materiali o</p> <p>iii) in caso di materiali di categoria 1 e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura "Destinato solo all'eliminazione".</p> <p>iv) in caso di stallatico e di contenuto del tubo digerente la dicitura " stallatico"</p> <p><b>Reg. CE 1774/2002</b> Art. 4</p> <p>Materiali di categoria 1: omissis...</p> <p><b>I materiali di categoria 1 comprendono</b> i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:</p> <p>a) tutte le parti del corpo, incluse le pelli, degli animali seguenti:</p> <p>i) omissis; ii) omissis iii) omissis</p> <p>c) i prodotti ottenuti da animali cui sono state somministrate sostanze vietate ai sensi della Dir. 96/22/CE e i prodotti di origine animale contenenti residui di agenti contaminanti per l'ambiente e altre sostanze elencate nell'All. I, categoria B, punto 3, della Dir. 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti e che abroga le Dir. 85/358/CEE e 86/469/CEE e le Decis.89/187/CEE e 91/664/CEE (3), se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria o, in assenza di tale normativa, dalla normativa nazionale ( ad es. sostanze chimiche NdR);</p> <p>d) omissis</p> <p><b>I materiali di categoria 2 comprendono</b> i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:</p> <p>a) omissis</p> <p>b) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue dei macelli diversi da quelli rientranti nell'art. 4, paragr. 1, lett. d), ovvero degli impianti di trasformazione di categoria 2, ivi compresi mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi;</p> <p>c) i prodotti di origine animale contenenti residui di farmaci veterinari e di agenti contaminanti elencati nell'All. I, categoria B, punti 1) e 2), della Dir. 96/23/CE, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa</p>	<p>trattamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti</li> <li>• le registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento</li> <li>• le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul> <p>• <u>L'impresa deve garantire che :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ I contenitori utilizzati presentano le idonee caratteristiche ed identificazione per tipologia di scarto; (banda verde per materiali cat. 3; banda gialla per materiali cat. 2 , banda rossa per materiali cat. 1</li> <li>➢ i contenitori utilizzati per i rifiuti sono chiudibili, a meno che altri tipi di contenitori o di raccolta sia dimostrato risultino adatti allo scopo,</li> <li>➢ i contenitori sono mantenuti in idonee condizioni igieniche, facilmente pulibili e disinfettabili</li> <li>➢ scarti e rifiuti al di fuori dei contenitori identificati per tipologia non sono presenti</li> <li>➢ presenza di area di stoccaggio degli scarti con possibilità di conservazione degli stessi in cella refrigerata o in strutture separate, chiudibili a chiave, se l'allontanamento non avviene quotidianamente</li> <li>➢ i magazzini di deposito dei rifiuti e degli scarti sono progettati e gestiti in modo da essere tenuti costantemente puliti ed al riparo da animali ed infestanti</li> </ul>
---	--

42

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 43 di 100

comunitaria;

e) gli animali e le parti di animali diversi da quelli contemplati all'art. 4, morti non in seguito a macellazione a fini di consumo umano, ivi compresi gli animali abbattuti nel quadro dell'eradicazione di una malattia epizootica;

g) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 o 3.

**1. I materiali di categoria 3 comprendono** i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

a) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;

b) parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;

c) ommissis

h) pesci o altri animali marini, ad eccezione dei mammiferi, catturati in alto mare e destinati alla produzione di farina di pesce

i) sottoprodotti freschi dei pesci provenienti da impianti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano

#### Art. 7

##### Raccolta, trasporto e magazzinaggio

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati, ad eccezione dei rifiuti alimentari della categoria 3, sono raccolti, trasportati e identificati conformemente all'Al. II.

**D.G.R.N. 1531/2004**

... ommissis ...

#### Articolo 4

##### Modalità di raccolta sul luogo di produzione

1. Qualora i sottoprodotti di Categoria 1, 2 e 3 non vengano asportati quotidianamente dal luogo in cui sono stati prodotti, compresi gli esercizi di vendita al dettaglio (macellerie e pescherie), devono essere immagazzinati in un locale o in appositi contenitori per una corretta conservazione, anche mediante l'impiego del freddo qualora necessario; i contenitori devono essere chiaramente identificati in base alla tipologia di materiale cui sono dedicati, mediante l'apposizione di una striscia inamovibile, alta almeno 15 centimetri e di una lunghezza tale da renderla evidente di colore rosso per i materiali di Categoria 1, giallo per i materiali Categoria 2 e verde per i materiali di Categoria 3, fatte salve le disposizioni previste per il materiale specifico a rischio

#### Articolo 9

1) Documento commerciale e sanitario Durante il trasporto i sottoprodotti di origine animale ed i prodotti

➤ deve essere possibile la segregazione in una struttura all'interno dello stabilimento di prodotti della pesca non idonei al consumo umano, prodotti sottoposti a controlli e provvedimenti successivi

➤ i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica devono essere rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano.

➤ L'OSA deve tenere il registro, timbrato e firmato dal veterinario ufficiale, delle partite di cui all'articolo 9 del Regolamento CE/1774/2002 (Allegato 5).

➤ La compilazione del registro dovrà essere effettuata entro dieci giorni dalla fine del trasporto e la stampa del registro dovrà avvenire con frequenza non superiore a novanta giorni.

- sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento

43

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 44 di 100

trasformati devono essere accompagnati dal documento commerciale contenente le indicazioni di cui all'Allegato II, Capitolo III del Regolamento CE/1774/2002, riportate nei fac-simile allegati (Allegati 2-3-4 e 4bis), rispettivamente di colore rosso, giallo e verde o con bordatura del medesimo colore.

• 2) Qualora la raccolta ed il trasporto vengano effettuati dallo stesso gestore dello stabilimento di trasformazione, questi dovrà conservare anche la copia del documento commerciale prevista per il trasportatore.

• 3) Il documento commerciale deve essere firmato dallo speditore e dal trasportatore. .

#### Articolo 10

##### Registri

1. Le persone che spediscono, trasportano e ricevono sottoprodotti di origine animale devono tenere il registro delle partite di cui all'articolo 9 del Regolamento CE/1774/2002 (Allegato 5).
2. Il registro, numerato pagina per pagina, deve recare, sulla prima e sull'ultima pagina, il timbro con firma di annullamento dell'Azienda Unita' sanitaria locale di competenza. Le stesse indicazioni valgono nel caso in cui il registro sia informatizzato e la stampa avvenga su modulo continuo. Nel caso di stampa su fogli singoli, ogni pagina deve essere timbrata e numerata prima di essere stampata. Ai fini degli adempimenti previsti dall'articolo 2, comma 3 del presente provvedimento può essere utilizzato il registro di cui all'articolo 9 del Regolamento con le opportune integrazioni.
3. Gli impianti di magazzinaggio devono adottare un sistema che garantisca la tracciabilità di ciascuna partita spedita.
4. La compilazione del registro dovrà essere effettuata entro dieci giorni dalla fine del trasporto e la stampa del registro dovrà avvenire con frequenza non superiore a novanta giorni.

44

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 45 di 100

## 6.9 GESTIONE DEI LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4 ,comma 2,comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 1935/2004 di 27 ottobre 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	RIGUARDANTE I MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE e 89/109/CEE	Art.17
REGOLAMENTO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ISTITUISCE L'AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	REG. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità, Art.19, art.20: obblighi relative ai mangimi
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio 2005	LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITÀ PUBBLICA	
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE	All. II sez.I marchiatura di identificazione
D.Lgs 27.1.1992 n. 109, E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI  D.G.R. 791/2005	ATTUAZIONE DIR. 89/395/CE E 89/396/CE CONCERNENTI L'ETICHETTATURA, LA PRESENTAZIONE E LA PUBBLICITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI SICUREZZA ALIMENTARE REGIONE UMBRIA – LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITÀ PUBBLICA. REGOLAMENTO CE N. 178/2002	

45

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 46 di 100

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica del 28 /07/2005	<p>6.9.1. Deve essere implementata una procedura documentata comprensiva di tutti gli aspetti previsti ai fini della rintracciabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• che ponga in univoca correlazione materie prime ( imballaggi compresi ) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.;</li> <li>• che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario</li> <li>• che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione ( es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ.mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare.</li> <li>• che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione</li> <li>• che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. .</li> <li>• che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori ( Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono , fax ed indirizzo e-mail, la disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura...)</li> <li>• che permetta di individuare la natura dei prodotti ricevuti (denominazione, presentazione,) che dia indicazioni di identificazione (lotto, partita...) od altre informazioni previste da norme specifiche,</li> <li>• che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei clienti :( raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali : Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono , fax ed indirizzo e-mail, la disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura...)</li> <li>• che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione)</li> <li>• che consideri la lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati, con tutti i dati necessari alla loro individuazione e contatto (Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono , fax ed indirizzo e-mail)</li> <li>• che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema</li> </ul>

46

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 47 di 100

	<p>Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Reg. CE 178/02 dovendo essere messe a disposizione dell'A.C. che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che indicativamente può essere riferito ai periodi di tempo sottoindicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 3 mesi per i prodotti freschi ( es. prodotti di panetteria o pasticceria ed ortofruttili)</li> <li>➤ i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, per i prodotti " da consumarsi entro il.."</li> <li>➤ i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata, per i prodotti " da consumarsi preferibilmente entro..."</li> <li>➤ i 2 anni successivi, per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del TMC o altra data.</li> </ul> <p>6.9.2. L'impresa è in grado di attuare il ritiro/ricambio di prodotti alimentari non conformi attraverso l'utilizzo di specifica procedura, dove siano chiaramente definite le responsabilità, e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identificare il lotto/partita del prodotto considerato</li> <li>• identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,)</li> <li>• provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito</li> <li>• informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail )</li> <li>• disporre di istruzioni per ritiro/ricambio del prodotto</li> <li>• informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;</li> <li>• provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario.</li> <li>• comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/ricambio del prodotto</li> <li>• che preveda misure di gestione del prodotto ritirato.</li> </ul>
--	---

47

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 48 di 100

<p><b>REG. 1935/2004</b> RIGUARDANTE I MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE e 89/109/CEE <b>Art.17 RINTRACCIABILITA'</b></p>	<p>6.9.3. L'impresa adotta una procedura che consenta la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti per facilitare il controllo in tutte le fasi e garantire il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione della responsabilità.</p>
--	---

48

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 49 di 100

### 6.10 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA' GENERALI
<p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 2</b> Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 5</b> Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli</p>	<p>QUALORA LA TEMPERATURA RAPPRESENTI UN PUNTO CRITICO DI CONTROLLO, LA SUA GESTIONE DEVE SODDISFARE I PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP . SI RIMANDA PER I RELATIVI CONTROLLI PREVISTI AL MANUALE PUNTO 6.15 –PIANO HACCP</p> <p>6.10.1 L'OSA ha definito un programma prerequisito che preveda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'individuazioni delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto)</li> <li>• la definizione dei limiti di temperatura</li> <li>• l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura</li> <li>• le modalità di rilevamento e registrazione</li> </ul>

49

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 50 di 100

<p>stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 6</b> Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 7</b> Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX</b> Trattamento termico I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi. 1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione</li> <li>• le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> <li>• la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto</li> </ul> <p>6.10.2. i prodotti alimentari che sono conservati a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o nell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</p> <p>6.10.3. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti sono sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute Se il liquido proveniente dal processo di scongelamento può costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.</p> <p>6.10.4 I prodotti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi devono essere ottenuti con procedimenti conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio , la pastorizzazione, il procedimento UHT, la sterilizzazione), gestiti con procedura documentata</p>
---	--

50

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 51 di 100

la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:

a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;

b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.

2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.

3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT, la sterilizzazione).

51

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 52 di 100

#### 6.11 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. D

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA' GENERALI
<p><b>REG 852 / 2004 ALLEGATO II CAPITOLO I</b></p> <p><b>Requisiti generali strutture destinate agli alimenti punto 2, lettera d)</b></p> <p>“ove necessario disporre di adeguate strutture per la manipolazione d il magazzinaggio a T° controllata con sufficiente capacità per mantenere prodotti alimentari in condizioni adeguate di T° e progettate in modo che la T° possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.</p>	<p>6.11.1 L'OSA deve garantire la presenza di locali separati per il magazzinaggio di prodotti alimentari confezionati e non, salvo che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione diretta o indiretta degli alimenti tra sostanza alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento . A tal fine dispone di una gestione del magazzinaggio che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti</li> <li>• le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento</li> <li>• la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura</li> </ul>

52

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 53 di 100

**REG 852 / 2004 ALLEGATO II CAPITOLO IV**

## Trasporto

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari» .

5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al

- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità

6.11.2. L'OSA dispone di una gestione del trasporto che prevede :

- modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura
- che i prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere siano trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari riportante la dicitura «per prodotti alimentari»
- il trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, avviene unicamente in vani di carico e/o contenitori che sono atti a separare in maniera efficace i vari prodotti
- che i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di altri tipi di prodotti alimentari, siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione
- nei trasporti a temperatura controllata sia consentito il controllo
- la definizione dei requisiti di trasporto anche per gli autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività
- le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità

53

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 54 di 100

trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e

54

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 55 di 100

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA' SPECIFICI	
<b>Reg. CE n. 853/2004</b>	Allegato III –Sezione I capitolo VII	
	1.a) Carni rosse fresche	≤+ 7°C
	1. a) Frattaglie di carni rosse	≤+ 3°C
	Allegato III –Sezione II capitolo IV	
	8. pollame e lagomorfi animali macellati	≤+ 4°C
	Allegato III –Sezione VI capitolo II	
	5. grossa selvaggina cacciata	≤+ 7°C
	Allegato III –Sezione VI capitolo II	
	4. piccola selvaggina selvatica	≤+ 4°C
	Allegato III –Sezione V capitolo III	
	1.a) carni macinate di volatili da cortile	≤+ 4°C
	"    di frattaglie	≤+ 3°C
	"    di altre carni	≤+ 7°C
	2.c) carni macinate confezionate	≤+ 2°C
	Preparazioni di carne	≤+ 4°C
	2.c)ii carni macinate congelate	≤- 18°C
	3.c) carni separate meccanicamente	≤- 2°C
	carni separate meccanicamente congelate	≤- 18°C
	4.b) carni separate meccanicamente .....	≤+ 2°C
	carni separate meccanicamente congelate .....	≤- 18°C
	Allegato III –Sezione VIII capitolo VIII	
	1. prodotti pesca freschi non trasformati, decongelati , crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura ghiaccio in fusione
	2. prodotti della pesca congelati	≤- 18°C
	Pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve	≤- 9°C
	Allegato III –Sezione VIII capitolo VIII	
	1.a) trasporto prodotti della pesca freschi non trasformati decongelati crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura ghiaccio in fusione
	1.b) prodotti della pesca congelati eccetto quelli in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve	≤- 18°C, con tolleranze di max. + 3°C
	Allegato III –Sezione IX capitolo I	
	II B. 2 latte immediatamente dopo mungitura	≤+ 8°C ( raccolta giornaliera) ≤+ 6°C ( raccolta non giornaliera)
	II B. 3 trasporto	≤+ 10°C
Allegato III –Sezione IX capitolo II		
I 1 latte in attesa di trasformazione	≤+ 6°C	

55

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 56 di 100

	Allegato III –Sezione X capitolo III	
	7.uova liquide trasformate entro 48 ore	≤+ 4°C
	8. prodotti non stabilizzati per la conservazione aT. ambiente	≤+ 4°C
	Allegato III –Sezione XI	
	5.cosce di rana	Temperatura ghiaccio in fusione o di congelamento
	Allegato III –Sezione XII capitolo II	
	1.d)grassi fusi e ciccioli trasportati e immagazzinati prima della fusione	≤+ 7°C
	5. a) se fusi a T<70°C. immagazzinati	≤+ 7°C max per 24 ore
	5.a) ii	≤- 18°C
	5.b) i se fusi a T>70°C. immagazzinati	≤+ 7°C max per 48 ore
	5.b) ii	≤- 18°C
	Allegato III –Sezione XIII	
	2. stomaci, intestini,, vesciche né salati né essiccati	≤+ 3°C

56

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 57 di 100

<b>D.P.R. 327/80</b>	<b>PARTE I - Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate</b>		Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata  + 3°C
	Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10 °C	
	Altri gelati	-15°C	
	Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18°C	
	Altre sostanze alimentari surgelate	- 18°C	
	Burro o altre sostanze grasse congelate	-18°C	
	Fratraglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
	Carni congelate	-10°C	
	Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10°C	
	<b>PARTE II - Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari né congelate né surgelate (3)</b>		
	Latte crudo trasportato in cisterna o bidoni dalle aziende di produzione ai centri di raccolta ovvero direttamente agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (1)		+ 8°C (2)
	Latte crudo trasportato in cisterna dai centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (3)		da 0°C a + 4°C (4)
	Latte pastorizzato trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (3)		da 0°C a + 4°C (4)
	Latte pastorizzato in confezioni (5)		da 0°C a + 4°C
	Prodotti lattiero caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) (5)		da 0°C a + 4°C
Burro (5) e burro concentrato (anidro) (6)		da + 1°C a + 6°C	
Burro anidro liquido		superiore a + 32°C	
Prodotti della pesca freschi da trasportare sempre ghiaccio		da 0°C a + 4°C	
Carni (5)		da - 1°C a + 7°C	
Pollame e conigli (5)		da - 1°C a + 4°C	

57

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 58 di 100

<b>D.P.R. 327/80</b>	Fratraglie (5)	da - 1°C a + 3°C
	Selvaggina (5)	da - 1°C a + 3°C
	Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgusciati appartenenti al genere "Chlamys" (canestrelli) e "Pecten" (cappesante)	+ 6°C (7)
	(1) Per percorsi superiori ai 150 km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR). (2) Per percorsi superiori a 75 km è tollerata, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C. (3) Per percorsi superiori ai 200 km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR). (4) Per percorsi superiori ai 200 km è tollerato, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C. (5) Durante il tempo di distribuzione frazionata - da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo - che compunti ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura: <ul style="list-style-type: none"> <li>• latte pastorizzato, in confezioni + 9°C</li> <li>• panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni + 9°C</li> <li>• ricotta + 9°C</li> <li>• burro prodotto con crema di latte pastorizzata + 14°C</li> <li>• yogurt od altri lattici fermentati, in confezioni + 14°C</li> <li>• formaggi freschi (mascarpone e similari, mozzarelle di vacca o di bufala e similari, caprini non stagionati, crescenza, formaggi a prevalente coagulazione lattica od acido-presamica ad elevato tenore di umidità e di pronto consumo, quali robiola, petit suisse, cottagecheese, quark, ecc ) purché prodotti con latte pastorizzato + 14°C</li> <li>• carni + 10°C</li> <li>• pollame e conigli + 8°C</li> <li>• frattaglie + 8°C</li> <li>• selvaggina + 8°C</li> </ul> Il valore massimo di temperatura indicato per le carni (bovine, bufalina, suine, ovine e caprine), tuttavia, non è vincolante per il trasporto, in fase di distribuzione o ai depositi frigoriferi, di durata non superiore a due ore di quelle appena macellate in macelli autorizzati e non ancora raffreddate, sempreché il trasporto stesso avvenga con veicoli rispondenti ai requisiti di idoneità igienico-sanitaria prescritti dall'art. 49 del presente regolamento, che risultino almeno isotermici. (6) Il burro concentrato (anidro) può essere trasportato anche a temperature da + 6°C a + 18°C. (7) La temperatura da osservarsi durante il trasporto è prevista dagli articoli 4 e 5 del decreto ministeriale 4 ottobre 1978 (Pubblicato nella Gazz. Uff. n. 286 del 12 ottobre 1978), recante norme sulle modalità di confezionamento, il periodo e le modalità di conservazione dei molluschi eduli, le specie di molluschi che possono essere venduti sgusciati.	

58

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 59 di 100

## 6.12 QUALIFICA DEI FORNITORI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI 13.1.2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA, NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI.	

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI 13.1.2005</b> "linee guida per la predisposizione di piani di autocontrollo in materia igienico sanitaria nelle industrie alimentari del settore delle carni</p> <p><b>3.7.1. - Procedura di selezione e verifica dei fornitori</b></p> <p>La verifica delle materie prime utilizzate riveste una importanza determinante sui risultati finali della produzione. Il mezzo più efficace per la selezione del fornitore consiste nella verifica delle garanzie fornite dal suo sistema di autocontrollo. La procedura di selezione e verifica dei fornitori si applica a tutte le materie prime o semilavorati utilizzati ed ai servizi acquistati da tutte le aziende del settore alimentare.</p> <p>E' opportuno che l'azienda predisponga un elenco di</p>	<p>6.12.1.E' presente un elenco aggiornato di tutte le materie prime utilizzate, nel quale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono identificati i prodotti, le quantità annue previste</li> <li>• È presente un elenco aggiornato di tutti i fornitori abituali <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Sono registrati con tutti i dati identificativi della ditta</li> <li>➢ Sono registrati i prodotti forniti e le loro caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche</li> </ul> </li> </ul>

59

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 60 di 100

<p>tutte le principali materie prime utilizzate, identificando i prodotti e le quantità annue presunte, e un registro per il censimento di tutti i fornitori abituali con apposite "schede registrazione fornitore".</p> <p>L'azienda dovrebbe definire le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime alle quali il fornitore deve conformarsi, nonché i criteri di valutazione degli stessi fornitori. I risultati delle verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) devono essere registrati. Le procedure dovranno comprendere le misure da intraprendere nel caso in cui le verifiche diano esito sfavorevole.</p> <p>L'azienda può dimostrare l'attuazione delle procedure attraverso la seguente documentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• protocollo scritto, comprensivo delle specifiche dei prodotti, delle procedure di verifica, dei limiti di accettabilità e delle azioni correttive da adottare in caso di controlli con esito sfavorevole;</li> <li>• indicazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento;</li> <li>• elenco aggiornato materie prime e fornitori;</li> <li>• risultati delle verifiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sono definiti i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite</u></li> <li>• <u>Sono definite le verifiche da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate che comprendano:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Responsabili per implementazione e mantenimento delle procedure di controllo</li> <li>➢ Tipo di controlli da eseguire (documentali, ispettivi, strumentali, analitici)</li> <li>➢ Limiti di accettabilità</li> <li>➢ Frequenza dei controlli</li> <li>➢ Misure da intraprendere nel caso i controlli diano esiti sfavorevoli</li> <li>➢ Documento di registrazione dei controlli eseguiti e dei risultati</li> </ul> </li> </ul>
---	---

60

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 61 di 100

**6.13 MATERIE PRIME – SEMILAVORATI – INGREDIENTI – PRODOTTI FINITI – MATERIALI PER  
CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO**

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 2, lett. j, lett. k, lett. l Art. 4, comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 3 comma 1
REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2 lett. b, punti ii, iii, iv, vi
REGOLAMENTO 2073/2005 DEL 15 NOVEMBRE 2005 DELLA COMMISSIONE, E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI	CITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 3, comma 1 Art. 4 Art. 5 Art. 7, commi 1, 2, 4 Art. 9

61

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 62 di 100

REGOLAMENTO ( CE ) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2006	TENORI MASSIMI DI ALCUNI CONTAMINANTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	
DECRETO LEGISLATIVO 2 FEBBRAIO 2001, N. 31	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 98/83/CE RELATIVA ALLA QUALITA' DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	Art. 1 Art. 2 Art. 3 Art. 4 Art. 5
DECRETO MINISTERIALE 27 FEBBRAIO 1996, N. 209 E SUCC. MODIFICHE ED INTEGRAZIONI	REGOLAMENTO CONCERNENTE LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI PERMESSI NELLA PREPARAZIONE PER LA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI IN ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE N. 94/34/CE, N. 94/35/CE, N. 94/36/CE, N. 95/2/CE E N. 95/31/CE	Tutti gli articoli ad esclusione degli artt. 11, 19, 20
DECRETO LEGISLATIVO 25 GENNAIO 1992, N. 107 E SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI	ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE 88/388/CEE E 91/71/CEE RELATIVE AGLI AROMI DESTINATI AD ESSERE IMPIEGATI NEI PRODOTTI ALIMENTARI ED AI MATERIALI DI BASE PER LA LORO PREPARAZIONE	
DECRETO LEGISLATIVO 25 GENNAIO 1992, N. 108 E SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 76/893/CEE RELATIVE AI MATERIALI ED AGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI	
REGOLAMENTO 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE E 89/109/CEE	

62

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 63 di 100

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b><u>Materie prime, semilavorati, ingredienti, prodotti finiti</u></b></p> <p><b>REG. 852/2004, ALL. II, CAP. IX</b> <b>Requisiti applicabili ai prodotti alimentari</b></p> <p>1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.</p> <p>2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.</p> <p>3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti</p>	<p>6.13.1 Deve essere presente ed attuato un piano di verifica sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti in rapporto alle caratteristiche del prodotto Devono essere registrati il piano di verifica, i limiti di accettabilità, i risultati delle analisi, la documentazione relativa alla risoluzione delle non conformità.</p> <p>A tal fine L'OSA deve garantire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• che siano definiti le materie prime, i semilavorati e gli ingredienti utilizzati (le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime);</li> <li>• che siano definiti criteri e modalità di accettazione e conservazione di materie prime, semilavorati e ingredienti;</li> <li>• che siano registrati i risultati delle verifiche effettuate sulle materie prime le misure intraprese in caso di non conformità;</li> <li>• che siano individuati eventuali allergeni, segnalati e gestiti idoneamente</li> <li>• che esista ed è attuato un piano di campionamento sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti in rapporto alle caratteristiche del prodotti riportante i limiti di accettabilità</li> <li>• che siano valutati , registrati ed archiviati i rapporti di prova</li> <li>• in caso di non conformità la presenza della documentazione relativa alla risoluzione delle stesse</li> <li>• la gestione dei "resi"</li> </ul>

63

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 64 di 100

<p>al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.</p> <p>5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute.</p> <p>8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.</p> <p><b>REG. 852/2004, ALL.II, CAP. X</b> <b>Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le materie prime, i semilavorati e gli ingredienti utilizzati sono conservati in modo idoneo ad evitare deterioramenti e contaminazioni</li> <li>• le materie prime, i semilavorati e gli ingredienti utilizzati sono, se necessario, conservati alle idonee temperature;</li> <li>• Il mantenimento della catena del freddo è derogato solo per motivi tecnologici;</li> </ul> <p>6.13. 2 L'OSA dà evidenza di utilizzare aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consentiti per i prodotti specifici</li> <li>• nelle quantità ammesse</li> </ul> <p>6.13.3 Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuazione delle responsabilità</li> <li>• limiti di accettabilità</li> <li>• modalità di controllo e verifica</li> </ul> <p>6.13.4 L'impresa deve garantire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Che siano definiti i materiali per il confezionamento e imballaggio;</li> <li>• Che siano idonei a venire a contatto con gli alimenti</li> </ul>
---	--

64



	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 67 di 100

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG.853/2004 ALEGATO II SEZIONE I MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE come modificato da RE. 2076 ALLEGATO VII</b></p> <p>Ove richiesto a norma dell'articolo 5 o 6, e fatte salve le disposizioni di cui all'allegato III, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni in appresso.</p> <p><b>REG.1662/2006 ALLEGATO I</b></p> <p><b>A. APPLICAZIONE DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE</b></p> <p>1. Il marchio dev'essere apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento.</p> <p>2. Tuttavia, non è necessario applicare un nuovo marchio a un prodotto a meno che ne venga rimosso l'imballaggio e/o il confezionamento oppure esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento, nel qual caso il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.</p> <p>3. omissis</p> <p>4. Gli operatori del settore alimentare devono, a norma dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, disporre di sistemi e procedure che consentano di identificare gli operatori che hanno messo a loro disposizione, e ai quali</p>	<p>6.14.1 L'azienda deve gestire la applicazione della marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un prodotto manipolato in un uno stabilimento soggetto a riconoscimento risulta contrassegnato da un marchio di identificazione prima che il prodotto lasci lo stabilimento</li> <li>• il marchio di identificazione indica il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo operazioni di rimozione dell'imballaggio originario, operazioni di confezionamento o nel quale il prodotto subisca ulteriori trasformazioni. (REG.1662/2006 ALLEGATO )</li> </ul>

67

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 68 di 100

<p>hanno consegnato, prodotti di origine animale.</p> <p><b>B. FORMA DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE</b></p> <p>5. Il marchio deve essere leggibile e indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato dalle autorità competenti.</p> <p>6. Il marchio deve indicare il nome del paese in cui è situato lo stabilimento, indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente.</p> <p>Nel caso degli Stati membri tuttavia i codici sono AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK, CZ, EE, CY, LV, LT, HU, MT, PL, SI, SK,.</p> <p>Gli operatori del settore alimentare possono continuare a utilizzare materiale e impianti ordinati prima dell'entrata in vigore del presente regolamento finché non sono esauriti o devono essere sostituiti.</p> <p>7. Il marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Se uno stabilimento produce sia alimenti a cui si applica il presente regolamento che alimenti a cui esso non si applica, l'operatore del settore alimentare può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione a entrambi i tipi di alimenti.</p> <p>8. Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK o EY.</p> <p><b>C. METODO PER LA MARCHIATURA</b></p> <p>9. Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'azienda gestisce la forma della marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Il marchio indica il nome del paese in cui è situato lo stabilimento per esteso : ITALIA o mediante un codice ISO a due lettere : IT</li> <li>➢ Il marchio è di forma ovale ed include l'abbreviazione CE</li> <li>➢ il marchio sia leggibile, indelebile e chiaramente esposto in modo da poter essere controllato</li> <li>➢ il marchio di identificazione può essere impiegato su alimenti prodotti in uno stabilimento a cui è stato assegnato un numero di riconoscimento sia che si tratti di alimenti a cui si applica il regolamento o meno, indifferentemente</li> </ul> </li> <li>• L'azienda gestisce il metodo per la marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Il marchio viene apposto direttamente sull'involucro, 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.</li> <li>➢ Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere</li> </ul> </li> </ul>
---	--

68

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 69 di 100

<p>prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.</p> <p>10. ommissis</p> <p>11. Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.</p> <p>12. Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, granulati o in polvere trasportati sfusi e di prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario se i documenti di accompagnamento contengono le informazioni di cui ai punti 6 e 7 e, se del caso, 8.</p> <p>13. Quando i prodotti di origine animale sono posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.</p> <p>14. Quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari.</p>	<p>fissata sul confezionamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ In prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.</li> <li>➤ in prodotti di origine animale posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.</li> <li>➤ quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari. (D.Lgs n. 209 del 27 febbraio 1996 e successive modifiche art. 6 comma 7 )</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'azienda deve dimostrare la corretta gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ riproduzione e stampa del marchio.</li> <li>➤ applicazione del marchio.</li> <li>➤ utilizzo dei materiali riportanti il marchio.</li> </ul> </li> </ul>
---	--

69

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 70 di 100

## 6.15 HACCP

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 5, comma 2 lettera g, comma 4 lett. A, comma 5, Art. 7, Art. 8, Art. 9
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	ALLEGATO III comma 3 lett. a,
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma 1, comma 2, comma 3 lett. A, comma 4 lett. a, comma 8 lett. b
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. a, lett. e, lett. d
REGOLAMENTO. 2073/2005 del 15.11.2005 DELLA COMMISSIONE	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 3, 4, 5, 6, 7. Allegato I e II
COMMISSIONE EUROPEA DGSANCO DEL 16 novembre 2005	GUIDA ALL'APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP	
COMMISSIONE EUROPEA DGSANCO DEL 21 dicembre 2005	DOCUMENTO DI ORIENTAMENTO SULL'APPLICAZIONE DI TALUNE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	

70

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 71 di 100

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>Commissione Europea - Direzione Generale per la salute e tutela dei consumatori – Bruxelles 21.12.2005</b></p> <p><b>Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari</b></p> <p>omissis</p> <p><b>5.3. HACCP e flessibilità</b> La metodologia HACCP è per sua natura flessibile, in quanto si basa su una serie limitata di principi e di procedure che perseguono l'obiettivo della sicurezza dei prodotti alimentari, senza imporre alle imprese alimentari di rispettare regole o di seguire procedure non pertinenti o adattate al contesto specifico della loro attività. I manuali di corretta prassi operativa per l'igiene e per l'applicazione dei principi HACCP predisposti dal settore alimentare, a livello nazionale o comunitario, dovrebbero aiutare le imprese ad applicare procedure basate sui principi HACCP corrispondenti alle caratteristiche della loro produzione. La Commissione ha pubblicato documenti d'orientamento che illustrano le possibilità principali di flessibilità per quanto riguarda l'applicazione delle procedure basate sui principi HACCP.</p> <p><b>Commissione Europea - Direzione Generale per la salute e tutela dei consumatori – Bruxelles 16.11.2005</b></p> <p><b>Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari</b></p>	<p>6.15.1 Allorquando un operatore del settore alimentare utilizza procedure contenute in manuali nazionali e comunitari di corretta prassi igienica e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP anziché stabilire sue procedure proprie, l'audit dovrà comprendere il corretto uso di detti manuali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Il manuale di corretta prassi cui l'operatore fa riferimento è stato approvato ufficialmente:</u></b></li> </ul> <p>Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale deve essere stato approvato a livello nazionale o comunitario con le previste procedure</p>

71

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 72 di 100

<p><b>Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D.L. n° 281 del 28/08/1997, tra il Ministro della salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore carni. Pubblicato sul supplemento ordinario n° 16 della G.U. n° 32 09/02/2005.</b></p> <p>.... Omissis .....</p> <p>Lo sviluppo del piano HACCP prevede le seguenti fasi.</p> <p><b>Fasi preliminari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici.</li> <li>- Creazione del gruppo di lavoro.</li> <li>- Definizione degli obiettivi del piano HACCP.</li> <li>- Descrizione del prodotto; identificazione della destinazione d'uso.</li> <li>- Definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto.</li> <li>- Predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro.</li> </ul> <p><b>I sette principi HACCP</b></p> <p>I seguenti sette principi che costituiscono la base del sistema HACCP, sono contenuti nel Codex Alimentarius (1996).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condurre un'analisi dei pericoli.</li> <li>- Identificare i punti di controllo critici.</li> <li>- Fissare i limiti critici.</li> <li>- Definizione delle procedure di monitoraggio.</li> <li>- Definizione delle azioni correttive.</li> <li>- Definizione delle procedure di verifica.</li> <li>- Definizione delle procedure di registrazione.</li> </ul>	<p>Allorquando un operatore del settore alimentare non utilizza procedure contenute in manuali nazionali e comunitari di corretta prassi igienica e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP e stabilisce sue procedure proprie, l'audit dovrà riguardare la verifica della rispondenza delle procedure aziendali ai contenuti dell'art. 5 del regolamento (CE) 852/2004 e dell'Accordo a fianco riportato.</p>
--	--

72

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 73 di 100

<p><b>1 FASI PRELIMINARI</b></p> <p><b>1.1.1 Fase preliminare 1: mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici</b></p> <p>La possibilità di sviluppare ed implementare con successo un piano HACCP è fortemente dipendente dal coinvolgimento attivo dell'impresa e dal mandato della direzione. Per un adeguato sviluppo e successiva buona applicazione del piano è necessario che la direzione fornisca il supporto e le risorse necessarie, che includono finanziamenti, personale e tempo adeguati. E' fondamentale inoltre che ogni persona coinvolta a vario titolo nell'applicazione dell'HACCP comprenda i principi fondamentali del sistema ed il ruolo affidato nell'applicazione pratica.</p> <p><u>Imprese artigianali.</u> Molto più semplice, in teoria, ottenere il coinvolgimento della direzione nelle imprese che impiegano un numero limitato di addetti. E' sufficiente che il titolare sia convinto della necessità di applicare il sistema nella propria attività, trasmettendo questo "input" ai collaboratori e investendo il tempo e le risorse necessarie. Nella pratica, proprio in questo tipo di imprese spesso si riscontrano problemi legati alla scarsa volontà del titolare nell'implementare il sistema.</p> <p><b>1.1.2 Fase preliminare 2: creazione del gruppo di lavoro (HACCP Team)</b></p> <p>Al fine di facilitare l'applicazione pratica del piano HACCP, è auspicabile la creazione di un apposito gruppo di lavoro all'interno dell'industria, che non dev'essere strutturato secondo i livelli gerarchici dell'impresa; esso potrà essere composto da un numero variabile di persone, a seconda dell'azienda, quantificabile comunque in circa 3-6 persone.</p> <p>Le persone che entrano a far parte del gruppo di lavoro dovrebbero possedere adeguate conoscenze e competenze sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• processo produttivo;</li> </ul>	<p><b>6.15.2 Fase preliminare 1: mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Nel Piano è esplicitato il mandato della direzione</u></li> </ul> <p>La possibilità di sviluppare ed implementare il piano HACCP dipende in primo luogo dalla volontà dell'impresa e dal mandato della direzione nei confronti del responsabile dell'autocontrollo aziendale</p> <p>Deve essere presente un impegno formalizzato da parte della direzione aziendale relativo a predisposizione, attuazione, mantenimento di una o più procedure basate sui principi HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sono state individuate le risorse necessarie per l'attuazione del piano</u></li> </ul> <p>La direzione deve fornire il supporto e le risorse necessarie, che includono finanziamenti, personale e tempo adeguati.</p> <p>La direzione deve individuare formalmente il responsabile del piano di autocontrollo,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Il Piano è datato e firmato dal responsabile dell'autocontrollo</u></li> </ul> <p>Il piano deve riportare oltre alla firma del responsabile, la data in cui è stato predisposto e la data delle eventuali revisioni, in modo da sapere da quale data è stato applicato.</p> <p>La firma costituisce un'assunzione di responsabilità da parte di chi deve sovrintendere all'applicazione del piano.</p> <p><b>Fase preliminare 2: creazione del gruppo di lavoro (HACCP Team)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La direzione deve fornire evidenza:</u></li> </ul> <p>dei partecipanti al gruppo HACCP delle relative conoscenze e competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>E' stato formalizzato il gruppo di lavoro</u></li> </ul> <p>Lo sviluppo del piano HACCP richiede normalmente l'intervento di più persone ognuna con il proprio bagaglio di esperienze e conoscenze.</p> <p>E' compito del gruppo la progettazione del piano HACCP in collaborazione con il</p>
--	---

73

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 74 di 100

<ul style="list-style-type: none"> <li>• tecnologia delle attrezzature ed utensili;</li> <li>• principi della sicurezza alimentare;</li> <li>• sistemi di gestione attualmente presenti in azienda;</li> <li>• principi HACCP.</li> </ul> <p>E' compito del gruppo la progettazione del piano HACCP in costante collaborazione con le persone che saranno tenute ad implementarlo all'interno dell'azienda. A seconda della parte del piano che viene sviluppata, può essere necessario inoltre coinvolgere altre persone che lavorano all'interno dell'azienda.</p> <p>Lo sviluppo di un piano HACCP richiede normalmente l'intervento di più persone ognuna con il proprio bagaglio di esperienze e conoscenze.</p> <p>E' da considerarsi un errore la predisposizione del piano fatta da una persona, anche esperta di HACCP, ma escludendo i soggetti che hanno una conoscenza diretta della linea di lavorazione e del processo produttivo.</p> <p>Qualora si ritenga necessario far ricorso a risorse esterne, si raccomanda di ricorrere a persone in possesso di conoscenze tecniche sull'HACCP.</p> <p>Può essere molto utile, inizialmente, che il gruppo di lavoro predisponga un programma per lo sviluppo del piano, indicando le attività da effettuare, le relative date, le responsabilità.</p> <p><u>Imprese artigianali.</u> Il gruppo di lavoro può essere costituito anche da un numero molto limitato di persone; nelle piccole industrie, il gruppo potrà essere formato da tutti gli addetti, in quanto questi ultimi potrebbero ricoprire molteplici ruoli e responsabilità all'interno dell'azienda, utili quindi nella progettazione ed implementazione del piano</p> <p><b>1.1.3 Fase preliminare 3: stabilire lo scopo del piano HACCP (Step 3)</b></p> <p>L'obiettivo dell'HACCP è l'elaborazione di piani per la sicurezza</p>	<p>personale che sarà tenuto ad implementarlo all'interno dell'azienda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Il gruppo ha conoscenze adeguate in materia di HACCP</u></li> </ul> <p>Le persone che entrano a far parte del gruppo dovrebbero possedere, ognuna per la parte di propria competenza, conoscenze adeguate relative: ai principi dell'HACCP, della tecnologia e della sicurezza alimentare, del processo produttivo e dei sistemi di gestione propri dell'azienda</p> <p><b>Fase preliminare 3: stabilire lo scopo del piano HACCP (Step 3)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sono stati predisposti programmi prerequisito adeguati</u></li> </ul>
--	--

74

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 75 di 100

alimentare che ricoprano tutti gli aspetti della produzione all'interno dell'impresa. Nella maggior parte dei casi, il metodo migliore consiste nel suddividere il lavoro in moduli che possano essere sviluppati progressivamente.

E' particolarmente importante accertare che non si creino lacune tra i controlli eseguiti nell'ambito dell'HACCP e i prerequisiti.

Il punto di partenza è costituito quindi da un'attenta valutazione dei prerequisiti già implementati in azienda; quando questi sono stati correttamente sviluppati ed implementati, il piano HACCP potrà essere dimensionato adeguatamente ed includerà le attività specifiche eventualmente non incluse nei prerequisiti.

#### 1.1.4 Fase preliminare 4: descrizione del prodotto; destinazione d'uso

Il passo successivo consiste nella descrizione del prodotto e delle modalità di distribuzione e consumo. L'allegato 4 fornisce uno schema base che può essere utilizzato per lo sviluppo di questa fase preliminare. Sia che si utilizzi questo modulo, sia che si ricorra ad un'altra modulistica, la descrizione del prodotto dovrebbe comunque contenere i seguenti elementi:

- denominazione del prodotto;
- composizione: materie prime, ingredienti, additivi, ecc.;
- struttura e caratteristiche chimico-fisiche (solido, liquido, gel, aw, ph, ecc.);
- criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili;
- profilo microbiologico e bromatologico;
- condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico, sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali);
- etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso;
- shelf-life - conservabilità (incluse le possibili alterazioni);
- modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione;

L'impresa alimentare deve predisporre specifici programmi prerequisito che si integrano con il piano HACCP. Tali prerequisiti consentono di gestire aspetti rilevanti legati alla sicurezza alimentare e di ridurre conseguentemente in sede di analisi dei pericoli il numero dei pericoli da gestire in HACCP.

#### • Il Piano HACCP ricomprende tutte le produzioni dello stabilimento

L'impresa alimentare deve predisporre un piano di autocontrollo che ricomprenda tutte le produzioni realizzate nell'impianto

#### Fase preliminare 4: descrizione del prodotto; destinazione d'uso

##### • Sono stati elencati tutti i prodotti fabbricati

L'impresa alimentare deve elencare e descrivere tutti i prodotti fabbricati.

L'impresa alimentare deve evidenziare i prodotti o i gruppi di prodotti per i quali sviluppa i diversi diagrammi di flusso

Per gruppo di prodotti si intendono i prodotti che, per analogia di processo produttivo, presentano gli stessi pericoli, gli stessi limiti critici e utilizzano gli stessi fattori di conservazione e hanno medesima destinazione d'uso.

##### • Sono disponibili le descrizioni dei prodotti e delle loro destinazioni d'uso

Deve essere presente la descrizione dei prodotti fabbricati (composizione, tipo di trattamento cui sono stati sottoposti).

Devono essere indicate le modalità di conservazione e d'uso (es: da conservare a T<+7, da consumare previa cottura) e l'eventuale destinazione del prodotto a categorie a rischio (es: ai celiaci, agli immunodepressi).

##### • Le descrizioni dei prodotti sono complete

75

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 76 di 100

- uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.);
- destinazione del prodotto (mercato locale, esportazione, scambi intracomunitari, ecc.);
- modalità di utilizzo (per esempio: "da consumarsi previa cottura").

Ogni prodotto dovrebbe inizialmente essere preso in considerazione singolarmente, avendo però cura di effettuare raggruppamenti in base ad analogie di processo produttivo e di destinazione d'uso. La descrizione potrebbe quindi essere fatta per gruppi di prodotti.

E' importante anche valutare le conseguenze di un uso non corretto del prodotto, ad esempio di una manipolazione scorretta o una conservazione impropria, in termini di eventuale crescita inaccettabile di microrganismi patogeni.

Tutte queste informazioni saranno utilizzate per stabilire un "profilo di rischio" per il prodotto stesso ed aiuteranno nell'identificazione dei pericoli potenziali per la sicurezza dell'alimento.

La descrizione dell'uso previsto dovrà:

1. identificare i gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto;
2. accertare la presenza di eventuali popolazioni "sensibili";
3. stabilire la non idoneità del prodotto verso le popolazioni sensibili e segnalare la circostanza in etichetta.

La massima attenzione dovrà essere riservata per le specifiche esigenze di sicurezza alimentare richieste da particolari categorie di consumatori, quali le persone immunocompresse, i bambini, gli anziani, le donne in stato interessante, ecc.

#### 1.1.5 Fase preliminare 5: definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto

Il diagramma di flusso è la rappresentazione schematica delle

Le descrizioni comprendono:

- denominazione del prodotto;
- composizione: materie prime, ingredienti, additivi, ecc.;
- struttura e caratteristiche chimico-fisiche (solido, liquido, gel, aw, ph, ecc.);
- criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili;
- profilo microbiologico e bromatologico;
- condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico, sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali);
- etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso;
- shelf-life - conservabilità (incluse le possibili alterazioni);
- modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione;
- uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.);
- destinazione del prodotto (mercato locale, esportazione, scambi intracomunitari, ecc.);
- modalità di utilizzo (per esempio: "da consumarsi previa cottura").
- Identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto, con particolare riferimento ad eventuali popolazioni "sensibili"

#### Fase preliminare 5: definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto

##### • Sono disponibili i diagrammi di flusso delle produzioni interessate

76

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 77 di 100

principali tappe del processo di fabbricazione, dalla ricezione delle materie prime alla spedizione del prodotto, che fornisce le basi per la successiva analisi dei pericoli.

Esso deve essere il più possibile dettagliato e completo e comprende il flusso di eventuali prodotti destinati alla rilavorazione. I CCP che verranno successivamente identificati andranno riportati anche sul diagramma di flusso.

Nel diagramma di flusso andranno inclusi materie prime, additivi, ingredienti, materiali destinati ad entrare in contatto con l'alimento.

Nel caso in cui uno o più di questi elementi siano già stati ricompresi nei prerequisiti, dovrà esserne fatta menzione nel piano HACCP. Per ogni fase dovrebbero essere indicati i locali, i tempi previsti, i parametri di processo previsti, le attrezzature utilizzate.

Qualora, in fase di studio del piano, venga utilizzato un diagramma di flusso generico, è importante verificare le differenze esistenti rispetto al processo produttivo della propria azienda, apportando le necessarie modifiche. I diagrammi di flusso generici costituiscono quindi una traccia, che va verificata sul posto per ottenere un diagramma aderente alla realtà produttiva aziendale.

#### La verifica sul posto

E' importante che nel diagramma di flusso siano descritte accuratamente le varie operazioni così come avvengono nella realtà. La verifica va effettuata secondo le seguenti modalità:

- discussione con gli operatori che sono impegnati lungo la linea produttiva, per accertare che le fasi siano correttamente descritte;
- verifica sul posto, da effettuarsi durante le lavorazioni, controllando che ciò che è scritto nel diagramma di flusso corrisponda a realtà.

Al termine di questa verifica, dovranno essere apportate le correzioni che si siano rese eventualmente necessarie.

L'impresa alimentare deve predisporre una rappresentazione schematica delle fasi diverse fasi del processo di produzione, rilevanti dal punto di vista igienico sanitario, che fornisca la base per la successiva analisi dei pericoli.

Si tratta della rappresentazione schematica delle principali tappe del processo di produzione che fornisce la base per la successiva analisi dei pericoli.

Ogni diagramma di flusso deve comprendere tutti i passaggi, dalla ricezione della materia prima alla spedizione del prodotto (e il trasporto se effettuato dall'impresa stessa).

Per ogni singola fase devono essere indicati: i locali, i tempi, i parametri di processo (temperature, ecc.) le attrezzature utilizzate.

Nel diagramma di flusso è bene siano evidenziati i CCP individuati

- I diagrammi corrispondono alla realtà aziendale

Si deve avere evidenza che il diagramma di flusso predisposto corrisponda alla realtà produttiva aziendale.

Il diagramma di flusso deve essere verificato sul posto per valutare se le varie tappe (operazioni) corrispondono effettivamente alla realtà produttiva aziendale

77

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 78 di 100

#### 1.1.6 Fase preliminare 6: predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro

Per ogni fase lavorativa, dovrebbero essere predisposte specifiche istruzioni scritte da fornire al personale. Queste ultime corrispondono in pratica ad una descrizione del lavoro così come deve essere effettuato in ogni singola fase del diagramma di flusso. La conferma di queste istruzioni operative scritte va effettuata con l'osservazione diretta e con una discussione che coinvolga il personale tenuto a rispettare il mansionario. Con questa fase preliminare si definiscono in pratica le cosiddette GMP.

## 2 I PRINCIPI HACCP

### 2.1.1 Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli

Il primo principio dell'HACCP consiste nel condurre un'analisi dei pericoli per la sicurezza dell'alimento, per stabilire quelli che possono ragionevolmente verificarsi e identificare le misure che possono essere applicate per la loro gestione. Lo sviluppo dell'analisi dei pericoli è un passo essenziale nella predisposizione del piano HACCP, ma è anche una fase molto difficile da attuare grazie al coinvolgimento di figure professionali in possesso di adeguate conoscenze.

Si ritiene che qualsiasi pericolo che, in base ai dati della letteratura o all'esperienza dello stabilimento, si sia presentato precedentemente nello stesso tipo di prodotto, debba essere preso in considerazione. Il fatto che un pericolo abbia in teoria la probabilità di presentarsi, non significa automaticamente che lo stesso debba venire gestito a livello di un CCP.

La ditta deve però giustificare per quali ragioni nel proprio stabilimento quel pericolo, preso in considerazione in base ai dati

#### Fase preliminare 6: predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro

- Sono presenti istruzioni di lavoro scritte per il personale

Le imprese alimentari strutturate (articolate e complesse, nelle quali le diverse attività non sono svolte o sovrintese direttamente dall'OSA) presso le quali il personale svolge mansioni specifiche e rilevanti dal punto di vista igienico sanitario (ad es.: preparazione impasto, preparazione salamoie, cottura, porzionatura, affettatura ecc..) non gestite mediante programmi prerequisito generali devono fornire evidenza di istruzioni di lavoro fornite al personale in relazione alle diverse mansioni esercitate, riportanti la descrizione delle attività da svolgere e le modalità di esecuzione delle medesime, soprattutto quelle rilevanti ai fini igienico sanitari.

## I PRINCIPI HACCP

### 6.15.3 Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli

- E' stata condotta l'analisi dei pericoli

L'impresa alimentare ha preso in considerazione qualsiasi pericolo che, in base ai dati della letteratura o all'esperienza dello stabilimento, si sia presentato precedentemente nello stesso prodotto.

Un pericolo può essere causato da :

- contaminazione (o ricontaminazione), ad un livello inammissibile, di tipo biologico, chimico o fisico, delle materie prime, dei prodotti intermedi o dei prodotti finiti,
- sopravvivenza o moltiplicazione in proporzioni inammissibili di microrganismi patogeni,
- produzione o persistenza, a livelli inaccettabili, di tossine o di altre sostanze provenienti dal metabolismo microbico
- comparsa, in proporzioni inammissibili, di corpi chimici nei prodotti intermedi e nei prodotti finiti.

78

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 79 di 100

<p>della letteratura, non ha la ragionevole probabilità di verificarsi. La documentazione utilizzata nello sviluppo dell'analisi dei pericoli (legislazione di riferimento, studi scientifici, studi sviluppati all'interno dell'azienda, informazioni storiche) deve essere conservata a supporto/giustificazione delle scelte attuate. Un pericolo può essere dato da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>contaminazione (o ricontaminazione), ad un livello inammissibile, di tipo biologico, chimico o fisico, delle materie prime, dei prodotti intermedi o dei prodotti finiti;</li> <li>sopravvivenza o moltiplicazione in proporzioni inammissibili di microrganismi patogeni e comparsa, in proporzioni inammissibili, di corpi chimici nei prodotti intermedi, nei prodotti finiti, nella catena di produzione o nell'ambiente circostante;</li> <li>produzione o persistenza, a livelli inaccettabili, di tossine o di altre sostanze indesiderate provenienti da metabolismo microbico.</li> </ul> <p>Il gruppo di lavoro dovrebbe analizzare quali pericoli potrebbero insorgere in ciascuna fase del processo produttivo, utilizzando il diagramma di flusso e la descrizione del prodotto precedentemente predisposti. Le domande che possono essere utili in questa fase, per ottenere un risultato il più possibile completo, sono riportate in allegato 5. Una delle principali difficoltà consiste nello stabilire quali pericoli possono ragionevolmente verificarsi e per i quali è necessario adottare misure preventive. La legislazione statunitense li indica, ad esempio, come quelli per i quali un'impresa prudente metterebbe in atto procedure di controllo/gestione perché si sono storicamente verificati o perché esiste la ragionevole possibilità che possano verificarsi in assenza di tali procedure. In realtà, l'analisi dei pericoli è costituita da tre momenti distinti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>elencare tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici che potrebbero prevedibilmente insorgere in ciascuna fase;</li> <li>determinarne la significatività</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u><i>Sono stati elencati tutti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili</i></u>  Si intendono per pericoli che possono ragionevolmente verificarsi quelli per i quali un'impresa prudente metterebbe in atto procedure di controllo/gestione perché si sono storicamente verificati o perché esiste la ragionevole possibilità che possano verificarsi in assenza di tali procedure. Debbono essere elencati e considerati tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici che potrebbero prevedibilmente insorgere in ciascuna fase (comprese le soste). Quanto sopra utilizzando il diagramma di flusso precedentemente predisposto. Quando viene identificato un pericolo potenziale occorre sempre specificare se è di tipo biologico (B: <i>Listeria Monocytogenes</i>), chimico (C: nitriti, nitrati) o fisico (F: metallo, vetro). I pericoli debbono essere definiti in modo specifico (es: <i>Clostridium Botulinum</i>); in qualche caso possono essere raggruppati (es: batteri associati alla contaminazione fecale).</li> <li><u><i>E' stata adeguatamente definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo</i></u>  Queste informazioni possono essere desunte anche dalla bibliografia o dai manuali di corretta prassi eventualmente adottati. La gravità del pericolo (severity) dipende esclusivamente dalle caratteristiche intrinseche dell'agente che ha determinato lo specifico pericolo e dalle sue ripercussioni sulla salute. Il rischio (risk) dipende invece dalla probabilità di occorrenza del pericolo; questo anche in relazione allo specifico processo produttivo aziendale e al personale in causa. E' pertanto importante verificare che sia stata motivata adeguatamente la decisione presa in merito alla significatività dei singoli pericoli.</li> <li><u><i>E' stata adeguatamente eseguita la valutazione dell'efficacia dei requisiti implementati (SOP, SSOP) nei confronti dei pericoli significativi</i></u></li> </ul>
---	--

79

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 80 di 100

<ol style="list-style-type: none"> <li>Elencare tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici I pericoli sono normalmente raggruppati in tre categorie: biologici, chimici, fisici. Di norma, i pericoli devono essere definiti in modo specifico (es. <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>); in qualche caso i pericoli possono essere raggruppati, quando la fonte di contaminazione, piuttosto che le modalità per la loro gestione, siano sovrapponibili (ad es. batteri associati alla contaminazione fecale, batteri tremolabili). Quando si identifica un pericolo potenziale la sua identificazione deve essere specifica (es. (B)=salmonella (C)=grasso/olio e (P)=metallo, plastica ecc.). <u>Pericoli biologici</u> Sono rappresentati da organismi viventi che possono rendere l'alimento non sicuro; possono essere batteri, parassiti, virus. I pericoli biologici sono frequentemente associati alla materia prima dalla quale l'alimento è ottenuto, per le carni ad esempio gli animali stessi, ma possono essere anche introdotti durante la lavorazione, dall'ambiente nel quale l'alimento è lavorato, dagli addetti alle lavorazioni, da altri ingredienti, dal processo stesso. <u>Pericoli chimici</u> Possono derivare da un componente naturale dell'alimento o da sostanze che lo contaminano, in modo internazionale o meno, durante le varie fasi della vita del prodotto. Nel caso di animali d'allevamento, vanno presi ad esempio in considerazione i componenti delle razioni alimentari, l'acqua di abbeverata, medicinali e sostanze vietate, pesticidi. Essi possono causare malattie alimentari acute oppure danni di tipo cronico. Tra i pericoli chimici vanno inclusi anche gli allergeni di origine alimentare, nonché le sostanze chimiche utilizzate nell'industria di lavorazione, quali lubrificanti, detergenti, disinfettanti.</li> </ol>	<p>E' risaputo che in un piano HACCP dovrebbero essere identificati, se possibile, pochi CCP, perché diversamente il piano diventa ingestibile. E' pertanto opportuno descrivere le misure che sono state adottate, nell'ambito dei requisiti, per gestire il pericolo individuato, prima di stabilire se il pericolo medesimo "possa ragionevolmente verificarsi". E' ovvio che tali requisiti possono essere considerati solamente se:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ sono stati predisposti prima dello sviluppo del piano HACCP,</li> <li>➢ la documentazione e le registrazioni relative a tali requisiti sono in grado di giustificare la decisione presa.</li> </ul> <p>se una SOP od una SSOP vengono utilizzate per sostenere che un pericolo non ha la ragionevole possibilità di presentarsi durante una fase del processo (HACCP-analisi dei pericoli), la documentazione e le relative registrazioni devono essere disponibili per l'autorità di controllo al fine di determinare se le stesse sono in grado di giustificare tale decisione.</p>
--	---

80

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 81 di 100

**Pericolo fisico**

E' un elemento fisico dell'alimento che non rientra nella sua normale composizione e che può causare malattia o lesioni alla persona che lo consuma. I più comuni pericoli fisici sono materiali estranei quali pezzi di vetro, di metallo, di plastica, ecc., che si possono ritrovare nell'alimento per una non corretta gestione del processo produttivo o per difetti delle attrezzature.

Numerose condizioni possono causare o favorire la presenza di materiali estranei nell'alimento, quali ad esempio:

- materie prime contaminate;
- attrezzature ed utensili inadeguati od in cattive condizioni di manutenzione;
- materiali di confezionamento inadeguati;
- scarsa attenzione da parte degli addetti con ruolo di responsabilità.

**b. Determinare se i pericoli potenziali sono significativi**

Dopo aver identificato i pericoli è necessario definire se siano significativi; con tale termine si deve intendere (NACMCF 1992) "un rischio di tale natura che la sua prevenzione, eliminazione, riduzione o controllo ad un livello accettabile sia essenziale per la produzione di un alimento sano".

La significatività viene determinata in base alla valutazione del rischio (risk) e della gravità (severità); quest'ultima, a differenza del risk, non dipende dal processo né dal personale, ma dalle caratteristiche intrinseche dell'agente determinante il pericolo.

La valutazione è normalmente basata su una combinazione di esperienza, dati epidemiologici e dati provenienti dalla letteratura scientifica. I rischi che risultano non significativi o poco probabili non devono essere presi in considerazione nel piano HACCP.

E' importante motivare adeguatamente la decisione rispetto alla valutazione di un eventuale rischio.

**c. Elencare le misure preventive per controllare/gestire i rischi identificati**

81

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 82 di 100

Il passo successivo consiste nell'identificare le misure preventive che potrebbero essere utilizzate per gestire/controllare il pericolo.

Per gestire un pericolo può essere necessario ricorrere a più di una misura preventiva, così come una stessa misura preventiva può intervenire su più pericoli.

E' importante chiarire che, sebbene possano essere predisposti elenchi di pericoli per ogni tipo di processo, l'analisi dei pericoli deve comunque essere condotta per ogni singolo stabilimento e linea produttiva; essa deve inoltre essere aggiornata ogniqualvolta vengano introdotte modifiche del processo.

Per lo sviluppo dell'analisi dei pericoli può essere utilizzato il modulo riportato in allegato 6.

Nel modello proposto si evidenzia, in un'apposita colonna, l'opportunità di descrivere le misure che possono essere adottate, nell'ambito dei requisiti, per gestire il pericolo stesso, prima di stabilire se un pericolo "possa ragionevolmente verificarsi".

Secondo i principi HACCP, ogni volta che si stabilisce che un pericolo può ragionevolmente verificarsi, è necessario stabilire misure per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile il pericolo stesso e quindi definire uno o più CCP.

Il punto essenziale pare quindi fornire una risposta corretta alla domanda: "il pericolo può ragionevolmente verificarsi?". A prima vista, la risposta potrebbe essere "sì" per molti pericoli, il che condurrebbe ad una proliferazione di CCP con conseguente ingestività del processo. E' risaputo che in piano HACCP dovrebbero essere identificati, se possibile, pochi CCP, diversamente il piano è destinato a fallire. Il problema pare in questo caso quello di considerare se un pericolo può ragionevolmente verificarsi dopo che sono stati correttamente implementati i requisiti, che possono aiutare in molti casi a prevenire pericoli anche significativi.

Per molti dei pericoli potenziali identificati possono essere infatti applicate misure preventive nell'ambito dei requisiti in modo da ridurre significativamente il numero dei CCP (cfr Principio n.2).

Appare chiaro che:

82

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 83 di 100

<p>• L'adozione dei prerequisiti deve precedere lo sviluppo di un piano HACCP;</p> <p>• In fase di analisi dei pericoli, molti di questi potranno essere "gestiti" attraverso i programmi prerequisiti; semplificando enormemente l'identificazione dei CCP.</p> <p>Le misure preventive adottate nell'ambito dei prerequisiti non vanno confuse con le "misure per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile il pericolo", descrizione che comporta la definizione di un CCP.</p> <p><b>2.1.2 Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)</b></p> <p>Dopo aver identificato i pericoli biologici, chimici e fisici che possono ragionevolmente verificarsi, dopo aver individuato, per ognuno di questi pericoli, le misure preventive per la loro gestione, è necessario procedere all'identificazione dei CCP: punti, fasi o procedure in corrispondenza delle quali il controllo può essere applicato per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo per la sicurezza alimentare.</p> <p>Sono necessarie alcune precisazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il CCP non è necessariamente un punto in cui c'è una elevata probabilità di incorrere in un pericolo;</li> <li>• critico non vuol dire pericoloso, ma decisivo, determinante ai fini della prevenzione di pericoli relativi agli aspetti igienici;</li> <li>• i CCP non sono i punti in cui vengono effettuate le analisi; le analisi non sono un modo per tenere sotto controllo la sicurezza di un alimento, ma un elemento di verifica dell'efficacia del piano HACCP;</li> <li>• il controllo consiste nella gestione del punto, fase o procedura e non è una misurazione di tipo analitico;</li> <li>• per alcuni pericoli possono essere identificati più CCP, e un CCP può controllare più pericoli.</li> </ul>	<p><b>6.15.4 Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sono stati identificati i Punti di Controllo Critici nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a livelli accettabili</u></li> </ul> <p>Per Punto di Controllo Critico si intende la fase in corrispondenza della quale il controllo è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo legato alla sicurezza degli alimenti.</p> <p>In base della letteratura internazionale vengono comunemente riconosciuti come CCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ il raffreddamento a temperature che minimizzino la crescita microbica,</li> <li>➢ la cottura a temperature specifiche e per tempi specifici, al fine di ottenere la distruzione dei microrganismi patogeni,</li> <li>➢ la formulazione del prodotto, che includa ad esempio l'aggiustamento del pH.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Viene data evidenza della metodologia utilizzata per la individuazione dei CCP</u></li> </ul> <p>Deve essere disponibile evidenza della metodologia utilizzata per l'individuazione dei CCP (albero delle decisioni, altro...)</p>
---	---

83

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 84 di 100

<p>In base ai lavori già pubblicati a livello internazionale ed in base all'esperienza maturata negli anni negli stabilimenti dove l'HACCP è stato da tempo implementato, alcuni punti sono stati comunemente riconosciuti nei vari processi produttivi, come ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il raffreddamento a temperature che minimizzino la crescita microbica;</li> <li>• la cottura a temperature specifiche e per tempi specifici, al fine di ottenere la distruzione dei microrganismi patogeni;</li> <li>• la formulazione del prodotto, che includa ad esempio l'aggiustamento del pH.</li> </ul> <p>In ogni caso, anche a parità di processo, stabilimenti diversi potranno identificare differenti CCP.</p> <p>Per identificare i CCP, a ciascuna fase del processo può essere applicato l'albero delle decisioni oppure un metodo alternativo, come quello descritto in allegato 6.</p> <p><b>2.1.3 Principio 3: fissazione dei limiti critici</b></p> <p>Per ogni misura preventiva adottata in corrispondenza di ogni CCP identificato deve essere stabilito un limite critico, valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità, che rappresenta quindi il confine entro il quale il CCP deve restare per essere considerato sotto controllo.</p> <p>I limiti critici devono essere chiaramente definiti, misurabili, esatti e specifici. Non è accettabile quindi la definizione di un range come limite critico.</p> <p>I parametri più spesso utilizzati sono quelli chimico-fisici: tempo, pH, concentrazione salina, temperatura, dimensioni fisiche, umidità Aw, acidità titolabile, concentrazione di soluti ecc.</p> <p>I limiti critici vengono stabiliti sotto la responsabilità dello stabilimento e possono essere ricavati da: legislazione, linee guida, letteratura, studi sperimentali, pareri di esperti. Quando un limite critico è imposto</p>	<p><b>6.15.5 Principio 3: fissazione dei limiti critici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sono stati stabiliti, in corrispondenza dei CCP, i limiti critici</u></li> </ul> <p>Per ogni CCP individuato deve essere stabilito il limite critico cioè il valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità. Rappresenta quindi il confine entro il quale il CCP deve restare per essere considerato sotto controllo.</p> <p>Devono pertanto essere definiti con un solo valore; non è accettabile la definizione di un range di valori come limite critico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I limiti critici sono appropriati, misurabili, pertinenti</u></li> </ul> <p>I limiti critici possono derivare da: legislazione, manuali di riferimento riconosciuti, linee guida specifiche, letteratura scientifica, programmi di microbiologia predittiva, disciplinari</p>
---	--

84

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 85 di 100

dalla legislazione (ad es. la temperatura di refrigerazione ) questo deve comunque essere rispettato e il piano non può indicare un limite meno restrittivo. E' importante che tutta la documentazione relativa alla fissazione dei limiti critici sia mantenuta presso lo stabilimento. Oltre ai limiti critici, possono essere fissati dei "livelli di attenzione" più restrittivi, che segnalano la tendenza alla perdita di controllo; questi devono essere chiaramente indicati come tali.  
Il limite critico non dovrebbe comunque essere confuso con eventuali limiti operativi stabiliti per ragioni diverse da quelle sanitarie.

#### 2.1.4 Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio

Per ogni punto di controllo critico è definito un sistema di monitoraggio.

Il monitoraggio consiste in una sequenza programmata di osservazioni o misure di un parametro di controllo al fine di garantire il rispetto del limite critico a livello di un CCP e quindi il controllo dello stesso. Il monitoraggio è effettuato da un addetto o per mezzo di sistemi automatici, in corrispondenza di un CCP e dà luogo a registrazioni che possono essere utilizzate in futuro dall'impresa.

Per ogni monitoraggio prestabilito devono essere definiti i seguenti elementi.

#### Quando:

deve essere stabilita la frequenza (continua o con periodicità definita) del monitoraggio, che dipende dal CCP e dal processo; in alcuni casi, il monitoraggio continuo è fattibile (es. registrazione della temperatura delle celle), in altri casi è necessario che il gruppo di lavoro stabilisca una frequenza tale da garantire che il CCP sia sotto controllo. Quando vengano stabilite modalità di monitoraggio discontinuo, è importante che la frequenza venga definita tenendo conto dei tempi, delle caratteristiche del processo e delle quantità di prodotto trattato in un certo tempo. L'obiettivo è prevenire, nel caso in cui la sorveglianza dei CCP dimostrasse il mancato rispetto dei limiti critici,

di produzione, da studi sperimentali condotti presso strutture e secondo protocolli di indagine scientificamente provati e/o da pareri di esperti ( ad esempio istituti universitari, stazione sperimentale conserve, IZS, Arpa, laboratori privati accreditati ecc.)  
Debbono essere chiaramente definiti, misurabili, esatti e specifici; debbono essere espressi in forma di adeguato/non adeguato o mediante valori numerici.

- I limiti critici soddisfano i parametri di legge se questi ultimi sono esistenti.

I limiti critici imposti dalla legislazione devono sempre essere rispettati.

#### 6.15.6. Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio

##### 6.15.6.1 Sono state stabilite nei CCP procedure di monitoraggio adeguate

Per monitoraggio si intende la sequenza programmata di osservazioni o misurazioni di un parametro di controllo necessaria per garantire che un CCP sia tenuto sotto controllo.

- Tali procedure stabiliscono una frequenza adeguata del monitoraggio

Il monitoraggio dei CCP, laddove è possibile, deve essere eseguito in continuo (on line). Laddove questo non è possibile è necessario che sia stabilita una frequenza periodica tale da garantire che il CCP sia comunque sotto controllo.

Nel caso vengano adottate modalità discontinue di monitoraggio, occorre valutare se la frequenza del monitoraggio è adeguata in relazione ai tempi ed alle caratteristiche del processo per consentire che l'azione correttiva possa essere adottata su tutta la produzione effettuata tra l'ultimo controllo favorevole e quello non conforme.

- Tali procedure definiscono adeguate modalità di conduzione del monitoraggio

La procedura deve stabilire le modalità con le quali il monitoraggio viene eseguito

85

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 86 di 100

la distribuzione al consumatore di un prodotto non sicuro, ed al contempo evitare che una quota eccessiva di prodotto debba essere coinvolta in una azione correttiva (vedi il quinto principio HACCP), con costi talvolta molto alti per l'azienda.

#### Come:

devono essere stabilite le modalità di conduzione del monitoraggio (osservazione visiva, misurazione di tempo/temperatura). Il monitoraggio si effettua a processo in corso e presuppone rapidità di risposta per consentire l'applicazione di azioni correttive tempestive. Il monitoraggio può consistere in:

- esame visivo
- misure chimico-fisiche: temperatura, pH, aw.

#### Chi:

devono essere definite le responsabilità. La persona incaricata di effettuare il monitoraggio deve:

- essere adeguatamente formata sulle tecniche del monitoraggio;
- capire pienamente scopo ed importanza del monitoraggio;
- avere accesso agli strumenti di monitoraggio;
- avere la possibilità di monitorare e registrare i risultati;
- riportare accuratamente l'attività di monitoraggio;
- avere la possibilità di adottare azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici.

Per la descrizione dettagliata delle procedure di monitoraggio potrà essere utilizzato il modulo allegato 7.

Gli esiti dell'attività di monitoraggio condotta in corrispondenza dei CCP debbono essere registrati su un apposito documento nello stesso momento in cui viene effettuata la rilevazione. Nel documento debbono figurare l'indicazione del CCP al quale riferisce l'attività di monitoraggio, la data e l'ora, l'esito del monitoraggio con l'indicazione del valore rilevato, che va comunque indicato anche nei casi in cui rientri nei limiti di accettabilità, se del caso seguito da una specifica

(osservazione, misurazioni della temperatura, del pH, dell'Aw). Poiché il monitoraggio viene eseguito in corso di lavorazione tali modalità devono consentire una rapida esecuzione delle osservazioni o delle misurazioni.

- Tali procedure definiscono una adeguata registrazione del monitoraggio

La procedura deve prevedere che sulle schede del monitoraggio sia riportata l'ora, la data e la firma del responsabile individuato (la firma comporta una precisa assunzione di responsabilità da parte di chi esegue il controllo).

Nel caso di misurazioni, deve prevedere che siano trascritti i valori numerici riscontrati. Nel caso di osservazioni, che le stesse siano espresse in forma di adeguato/non adeguato; non sono accettati giudizi intermedi che potrebbero sottendere non conformità.

- Tali procedure individuano il responsabile del monitoraggio del/lei CCP

Si tratta dell'operatore che, con cadenza predefinita, esegue il monitoraggio sul CCP (es: colui che controlla e documenta il raggiungimento del limite critico del CCP cottura). Il responsabile deve essere indicato come nominativo e/o come posizione ricoperta in azienda.

Tale persona deve essere adeguatamente formata ed avere il tempo e la possibilità di monitorare e registrare i risultati. Deve inoltre avere la possibilità di adottare azioni correttive in caso di avvenuto superamento dei limiti critici.

- Il personale che effettua il monitoraggio in corrispondenza del CCP è adeguatamente formato;

Occorre inoltre verificare, sul posto, se il responsabile conduce correttamente le operazioni di monitoraggio, se le misurazioni eseguite corrispondono ai valori riscontrati con gli strumenti propri dell'autorità competente, se gli esiti delle osservazioni riportate sulle schede di monitoraggio sono pertinenti.

86

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 87 di 100

circa la non conformità rilevata, e la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione.

Quando il limite critico indica valori esatti, ad esempio una temperatura che deve essere raggiunta, l'addetto al monitoraggio deve annotare il valore e non termini generici come "si/no".

Tre sono le principali finalità del monitoraggio:

- segnalare quando si verifica un problema in corrispondenza di un CCP, per una perdita di controllo del processo, in modo da poter adottare in tempo le previste azioni correttive;
- identificare l'eventuale tendenza verso la perdita di controllo, in modo da poter intervenire prima che si verifichi un superamento dei limiti critici;
- fornire la documentazione del fatto che l'azienda implementa il piano HACCP secondo quanto prestabilito.

Nel caso in cui in corrispondenza di un CCP i risultati del monitoraggio forniscano costantemente risultati favorevoli, è possibile ridurre la frequenza del monitoraggio, riallocando le risorse ove l'azienda lo ritenga più opportuno, ad esempio in corrispondenza di altri CCP.

Resta inteso che comunque la frequenza deve essere tale da garantire il controllo di processo.

6.15.6.2 Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP vengono correttamente compilate:

Tali registrazioni debbono riportare::

- l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio
- la data
- l'ora di rilevazione
- l'esito del monitoraggio con l'indicazione del valore rilevato
- se del caso seguito da una specifica circa la non conformità rilevata
- la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione
- eventualmente anche la firma o la sigla di chi ha eseguito la verifica
- il lotto di produzione a cui si riferisce il monitoraggio

- Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP vengono correttamente aggiornate ed archiviate

Tutte le registrazioni relative al monitoraggio devono essere convenientemente raccolte, aggiornate ed archiviate. Tali registrazioni devono essere rese disponibili al veterinario ufficiale

Occorre valutare se la documentazione è immediatamente disponibile, se ci sono difficoltà nel reperimento, se il personale indicato come responsabile mostra di saper reperire le registrazioni

- Le procedure di monitoraggio sono correttamente applicate

L'evidenza che le procedure di monitoraggio sono applicate nei modi, nei tempi e con le frequenze previsti in procedura deriva dall'esame delle relative registrazioni.

- Gli esiti del monitoraggio dei limiti critici indicano una gestione adeguata dei pericoli

Occorre revisionare le registrazioni del monitoraggio dei CCP per verificare se si sono

87

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 88 di 100

### 2.1.5 Principio 5: definizione delle azioni correttive

Per ogni CCP devono essere definite azioni correttive specifiche, da applicare quando si verifica il mancato rispetto del limite critico. Per la definizione delle azioni correttive e relativa documentazione è stato predisposto l'allegato 8.

L'azione correttiva può essere definita come l'attività da intraprendere quando i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo. Essa dovrebbe intervenire anche quando si manifesti la tendenza verso la perdita di controllo di un CCP, in modo da riportare il processo sotto controllo prima che la deviazione provochi un rischio potenziale per la sicurezza dell'alimento.

Le azioni correttive devono essere definite in modo da soddisfare i seguenti requisiti:

- identificare ed eliminare la causa della deviazione;
- riportare il CCP sotto controllo;
- prevedere apposite misure per prevenire il ripetersi del problema;
- evitare che prodotti pericolosi per la salute o comunque alterati ottenuti nel periodo in cui il processo è stato fuori controllo possano raggiungere il consumatore.

verificate deviazioni dei limiti critici, se si sono ripetute nel tempo, se sono state adottate le azioni correttive

- Nel corso del monitoraggio sono state rilevate non conformità

È un indicatore dell'efficacia del piano; l'assenza totale di non conformità indica che il piano non è applicato o è inefficace.

- Le registrazioni relative alle non conformità rilevate sono correttamente aggiornate ed archiviate

Le registrazioni relative alle non conformità rilevate devono essere raccolte, aggiornate ed archiviate e devono essere rese disponibili al veterinario ufficiale.

### 6.15.7 Principio 5: definizione delle azioni correttive

#### 6.15.7.1 Per ogni CCP individuato sono state previste specifiche azioni correttive

Per ogni CCP individuato nel diagramma di flusso devono essere stabilite le specifiche azioni da intraprendere in caso di deviazione dei limiti critici.

- Sono state stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui il monitoraggio indichi che un punto di controllo critico non è sotto controllo

Le azioni correttive debbono essere stabilite in anticipo, al momento della predisposizione del piano Haccp

Debbono in primo luogo impedire che i prodotti ottenuti nel periodo in cui il processo è stato fuori controllo possano raggiungere il consumatore, debbono quindi consentire di eliminare la causa della deviazione per riportare il CCP sotto controllo ed infine evitare il ripetersi del problema.

Devono includere: la persona responsabile dell'attuazione, i mezzi da impiegare e le operazioni da eseguire, le disposizioni da adottare nei confronti del prodotto ottenuto

88

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 89 di 100

<p>Nella definizione delle azioni correttive è necessario specificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• persona responsabile per l'attuazione;</li> <li>• mezzi da impiegare ed operazioni da eseguire;</li> <li>• disposizioni da adottare nei confronti del prodotto ottenuto;</li> <li>• modalità di registrazione dei provvedimenti adottati.</li> </ul> <p>La registrazione dell'azione correttiva adottata (vedi allegato9) deve comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• descrizione della non conformità rilevata;</li> <li>• responsabile dell'applicazione dell'azione correttiva;</li> <li>• descrizione di modalità e mezzi intrapresi per l'azione correttiva;</li> <li>• misure adottate sui prodotti fabbricati durante la deviazione.</li> </ul> <p>Le azioni correttive possono essere rappresentate da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventuale riduzione o sospensione dell'attività;</li> <li>• individuazione e fermo dei prodotti contaminati o sospetti di contaminazione chimica fisica o microbiologica;</li> <li>• trattamenti di bonifica dei prodotti contaminati o sospetti di contaminazione;</li> <li>• sospensione della commercializzazione e ritiro dal mercato di prodotti non conformi;</li> <li>• distruzione o destinazione ad uso non alimentare dei prodotti contaminati o sospetti.</li> </ul> <p>La rivelazione di non conformità rappresenta per l'azienda un campanello d'allarme, al quale deve far seguito un'attenta indagine sulle cause che ne hanno determinato l'insorgenza per la definizione di azioni preventive atte ad impedirne, per quanto possibile, la ricomparsa che possono consistere ad esempio in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sospensione dall'impiego di materie prime non conformi;</li> <li>• interventi di pulizia e disinfezione straordinaria;</li> <li>• interventi di manutenzione straordinaria;</li> <li>• eventuale riduzione dell'attività.</li> </ul>	<p>(trattamento della non conformità) e del processo (azioni correttive immediate per riportare sotto controllo il processo e ulteriori azioni correttive per evitare che l'inconveniente si ripeta),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>È stato stabilito il trattamento delle non conformità sul prodotto</u></li> </ul> <p>Il trattamento delle non conformità deve riguardare i prodotti ottenuti quando il CCP non era sotto controllo. Il trattamento delle non conformità può prevedere che il prodotto venga riprocessato (es: sottoposto a pastorizzazione ulteriore nel caso non sia stato raggiunto il limite critico del CCP cottura ) o inviato ad usi diversi dal consumo alimentare umano.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sono state stabilite le azioni correttive sul processo</u></li> </ul> <p>L'azione correttiva sul processo è tesa a ripristinare la condizione originaria (la riparazione dell'impianto malfunzionante) ma può anche prevedere l'adozione di sistemi o attrezzature più efficaci .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I trattamenti delle non conformità e le azioni correttive individuate sono adeguate</u></li> </ul> <p>Occorre valutare l'adeguatezza delle azioni correttive riportate sulla procedura rispetto alle non conformità. Se sono previste sia il trattamento delle non conformità sul prodotto che le azioni correttive sul processo. Se a fronte di non conformità di particolare rilevanza è prevista l'adozione di interventi nei confronti della produzione. Se le non conformità sono effettivamente compatibili con la prosecuzione dell'attività lavorativa.</p> <p>6.15.7.2 <u>Le registrazioni delle azioni correttive adottate riportano:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ la descrizione della non conformità rilevata,</li> <li>➤ il responsabile dell'applicazione dell'azione correttiva,</li> <li>➤ la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi per</li> </ul>
---	---

89

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 90 di 100

<p><b>2.1.6 Principio 6: definizione delle procedure di verifica</b></p> <p>E' necessario definire apposite procedure per accertare che il piano HACCP stia lavorando in modo efficace, stabilendo anche la frequenza con la quale queste procedure devono essere applicate. La verifica è una valutazione indipendente, condotta nel lungo termine, di tutti i componenti del piano HACCP, mentre il monitoraggio riguarda osservazioni e misurazioni che forniscono un risultato in tempi molto brevi, effettuate in corrispondenza di un CCP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ l'attuazione dell'azione correttiva, le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La documentazione relativa alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata</u></li> </ul> <p>La documentazione relativa alle non conformità rilevate ed alle azioni correttive adottate deve essere raccolta, aggiornata ed archiviata e deve essere resa disponibile al veterinario ufficiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I trattamenti delle non conformità/le azioni correttive vengono correttamente applicati</u></li> </ul> <p>L'evidenza che i trattamenti delle non conformità/azioni correttive vengano effettivamente applicati deriva in primo luogo dall'esame della documentazione relativa alle non conformità ed alle azioni correttive adottate. Occorre inoltre valutare sul posto se i trattamenti delle non conformità/azioni correttive siano effettivamente stati svolti come riportato nelle procedure e dalla documentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Viene documentata la chiusura dei trattamenti delle non conformità e delle azioni correttive</u></li> </ul> <p>Per tutti i trattamenti di non conformità/azioni correttive deve essere documentata la chiusura delle attività previste</p> <p><b>Principio 6: definizione delle procedure di verifica</b></p> <p>6.15.8.1 <u>Sono state stabilite procedure per la verifica del Piano HACCP</u></p> <p>L'impresa deve stabilire procedure di verifica, finalizzate ad accertare che quanto predisposto nel piano HACCP viene effettivamente messo in atto e se il sistema nel suo</p>
--	--

90

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 91 di 100

<p>Il principio HACCP "definizione delle procedure di verifica" include in realtà due aspetti che vanno presi in considerazione separatamente: la verifica e la validazione.</p> <p><b>Verifica:</b> l'applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, in aggiunta al monitoraggio, per accertare la conformità con il piano HACCP; è primariamente una responsabilità dell'industria. Con la verifica si valuta l'efficienza del sistema; essa consiste nell'accertare che il piano HACCP sta operando come ci si aspetta che operi.</p> <p><b>Validazione:</b> ottenere l'evidenza che gli elementi del piano HACCP siano efficaci. La "validazione" accerta l'efficacia del sistema e consiste nella raccolta e valutazione delle informazioni tecniche e scientifiche per determinare se il piano HACCP, correttamente implementato, terrà effettivamente sotto controllo i rischi. E' evidente che la "validazione" può essere effettuata solo internamente all'azienda.</p> <p><b>La validazione iniziale</b> E' il processo attraverso il quale uno stabilimento dimostra che il proprio piano HACCP, applicato correttamente, è efficace nel prevenire, eliminare o ridurre sino ad un livello accettabile i rischi evidenziati nel corso dell'analisi dei pericoli. La validazione può essere definita anche come il processo tecnico e scientifico per determinare che i CCP ed i limiti critici associati siano adeguati e sufficienti a controllare (gestire) i pericoli significativi; in altre parole, assicurare che i parametri precisati nel sistema HACCP siano adeguati per garantire il controllo (gestione) del processo.</p> <p>Le scelte effettuate in fase di studio devono essere sottoposte ad una validazione quando si passa all'applicazione pratica del piano.</p> <p>In questa fase, possono essere utilizzate analisi microbiologiche o chimiche per accertare che il processo sia sotto controllo ed il prodotto sia sicuro.</p> <p>Queste analisi forniscono l'evidenza che le decisioni adottate per controllare i pericoli funzionano non solo in teoria, ma anche nell'applicazione pratica.</p>	<p>complesso risulta efficiente Con la verifica si valuta l'efficienza del sistema; essa consiste nell'accertare che il piano HACCP sta operando come ci si aspetta che operi.</p> <p><u>Le procedure definiscono adeguate modalità di verifica sull'attività di monitoraggio dei CCP</u></p> <p>La procedura deve indicare le frequenze e le modalità con cui vengono eseguite le verifiche sul monitoraggio dei CCP (documentali, strumentali e analitiche) nonché la documentazione che deve essere compilata a riprova delle medesime.</p> <p>L'attività di verifica deve riguardare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ la revisione delle registrazioni delle attività di monitoraggio e di adozione delle azioni correttive (es: le schede del monitoraggio vengono compilate, datate e firmate dal responsabile)</li> <li>➤ l'osservazione diretta delle modalità di monitoraggio dei CCP e dell'adozione delle azioni correttive (es: i monitoraggi vengono eseguiti correttamente),</li> <li>➤ l'osservazione o la misurazione diretta di parametri (es: le misurazioni eseguite corrispondono ai valori riscontrati nel corso della verifica),</li> <li>➤ la verifica della affidabilità degli strumenti di misura (ad es: attraverso il confronto tra un termometro tarato e i termometri utilizzati),</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le procedure definiscono adeguate modalità di verifica del Piano</u></li> </ul> <p>La procedura deve indicare le frequenze e le modalità con cui vengono eseguite le verifiche sul Piano HACCP mediante l'esecuzione di prove e di analisi per verificare che il processo ed i prodotti siano sotto controllo (es: gli esiti delle prove fisiche, delle analisi chimiche o microbiologiche indicano che la procedura è efficace).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le procedure prevedono prove per verificare il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e, se del caso, dei criteri di igiene del processo previsti dal Regolamento 2073/2005/CE</u></li> </ul> <p>Conformemente a quanto previsto dal Regolamento 2073/2005/CE gli operatori del</p>
--	---

91

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 92 di 100

<p>La validazione deve essere condotta dopo un congruo periodo di tempo dalla sua prima implementazione (tre mesi vengono considerati un periodo adeguato) da un apposito gruppo di persone riunito allo scopo. E' opportuno che il gruppo di lavoro che procede alla validazione rediga un verbale della riunione nel quale vengano riportati, oltre all'elenco dei partecipanti, i documenti analizzati e i risultati dell'analisi. Il verbale deve essere firmato da tutti i componenti del gruppo che hanno partecipato al processo di validazione.</p> <p><b>La verifica</b> Le attività di verifica condotte successivamente assicurano che il piano HACCP stia lavorando come ci si aspetta che operi nell'applicazione quotidiana. Nella predisposizione del piano, il responsabile ha fornito istruzioni operative e stabilito regole di comportamento, monitoraggi da eseguire, e così via. Quando si effettua una verifica lo stesso responsabile o un suo delegato accerta che le istruzioni fornite siano seguite dal personale.</p> <p>Le procedure di verifica dovranno contenere l'indicazione della frequenza con la quale le stesse verranno condotte. La verifica riguarderà:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La revisione della documentazione delle attività di monitoraggio e di adozione delle azioni correttive e preventive;</li> <li>2) L'osservazione diretta delle modalità di monitoraggio del CCP e di adozione delle azioni correttive;</li> <li>3) L'osservazione o la misurazione diretta di parametri e la verifica della taratura degli strumenti di misura.</li> </ol> <p>L'attività di sorveglianza a livello dei CCP (monitoraggio e adozione delle azioni correttive e preventive) deve quindi essere sottoposta a verifica da parte di persona diversa da quella che ha condotto il monitoraggio.</p> <p>Come nel caso del monitoraggio, in caso di rilievo di una non conformità (che potrà riguardare uno qualsiasi degli aspetti sottoposti</p>	<p>settore alimentare, quando controllano o convalidano il corretto funzionamento delle loro procedure basate su HACCP debbono eseguire analisi, secondo le modalità indicate nel regolamento medesimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sui prodotti in lavorazione per la verifica dei criteri microbiologici di igiene del processo, per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE,</li> <li>➤ sui prodotti finiti per la verifica dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento 2073/2005/CE,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le procedure definiscono una adeguata registrazione delle verifiche</u></li> </ul> <p>Anche l'attività di verifica deve essere documentata formalmente. La procedura deve prevedere che Le <b>registrazioni</b> siano datate (con data ed ora) e firmate dal responsabile; che i rapporti i CCP verificati e le attività di verifica svolte (documentale, di osservazione diretta, di misurazione, di controllo di affidabilità degli strumenti di misurazione); che sul documento venga riportato il valore delle eventuali misurazioni condotte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le procedure individuano il responsabile della verifica</u></li> </ul> <p>Per responsabile della verifica si intende colui che controlla che l'attività di monitoraggio venga svolta nei tempi e con le modalità programmate e che il piano HACCP risulti efficace.</p> <p>Deve possedere idonea formazione in materia di HACCP e sicurezza alimentare . Deve essere indicato come nominativo e/o come posizione ricoperta in azienda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le registrazioni relative alle verifiche sono correttamente aggiornate ed archiviate</u></li> </ul> <p>Le registrazioni relative alle verifiche eseguite devono essere correttamente compilate, raccolte, aggiornate ed archiviate e devono essere rese disponibili al veterinario ufficiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le procedure di verifica vengono correttamente applicate</u></li> </ul>
--	---

92

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 93 di 100

a verifica) dovrà essere prevista e adottata una adeguata misura correttiva.

Gli esiti della verifica dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre la data, all'ora, la firma di chi ha eseguito la verifica e all'indicazione del CCP a livello del quale è stata condotta, il tipo di verifica attuata (documentale, osservazione diretta dell'esecuzione delle procedure previste, osservazione o misurazione diretta di parametri e verifica della taratura degli strumenti di misura) e le eventuali azioni correttive, con l'indicazione degli estremi dei prodotti coinvolti. Sul documento dovrà essere riportato il valore delle eventuali misurazioni condotte e l'ora della loro effettuazione. La compilazione della scheda di verifica dovrà essere contestuale alla sua conduzione.

#### La revisione del piano

Nel principio "definizione delle procedure di verifica" è inclusa anche la revisione del piano. Quest'ultima è un'attività simile alla validazione, condotta però non in fase iniziale ma successivamente alla predisposizione del piano. Anche in questo caso, si valuta l'adeguatezza generale del piano piuttosto che focalizzare l'attenzione sulle operazioni svolte quotidianamente. Nel caso vengano introdotte modifiche tali da poter avere un effetto sull'analisi dei pericoli o più in generale sul piano HACCP, oppure qualora quest'ultimo si sia dimostrato non del tutto efficace, è necessario procedere ad una revisione del piano stesso.

Imprese artigianali. Una delle caratteristiche degli stabilimenti a ridotta capacità è quella di impiegare poco personale, spesso un'unica persona svolge tutte le mansioni. In queste situazioni non appare proponibile l'applicazione rigida della suddivisione di ruoli tra chi esegue, chi controlla e chi supervisiona le procedure di autocontrollo e si potrà decidere per una netta semplificazione nella fase di verifica. Spesso, infatti, non risulta possibile identificare un responsabile che verifichi le modalità di esecuzione del monitoraggio o di adozione delle azioni correttive, in quanto l'addetto al

L'evidenza che le procedure di verifica sono applicate nei modi, nei tempi e con le frequenze previsti deriva dall'esame delle relative registrazioni. Occorre inoltre verificare se la documentazione delle verifiche corrisponde a quanto rilevato dal veterinario ufficiale con le misurazioni eseguite con gli strumenti propri o con gli esiti microbiologici e chimico-fisici dei campionamenti ufficiali. Occorre infine osservare se il responsabile conduce correttamente le operazioni di verifica.

- Nel corso delle verifiche sono state rilevate non conformità

È un indicatore dell'efficacia del piano; l'assenza totale di non conformità indica che il piano non è applicato o è inefficace.

Come per il monitoraggio, nel caso vengano rilevate non conformità, deve essere adottata una adeguata azione correttiva. Anche le registrazioni relative alle non conformità ed alle azioni correttive adottate in sede di verifica devono essere archiviate e conservate..

- I problemi di natura operativa o sanitaria evidenziati nel corso delle verifiche hanno eventualmente comportato il riesame del piano HACCP

Il ripetuto rilevamento in sede di verifica di irregolarità comporta una valutazione approfondita del piano HACCP da parte del responsabile aziendale dell'autocontrollo assieme ai componenti del gruppo di lavoro.

Se tale valutazione è sfavorevole, per riportare sotto controllo il sistema, il responsabile aziendale assieme al gruppo di lavoro deve procedere alla revisione del piano HACCP.

Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE, nella fase in cui si applica il criterio, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Tale azione che comporta talvolta la "revisione dei controlli del processo" o il "controllo del trattamento termico" e coinvolge anche il piano HACCP.

Si ricorda inoltre che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di sicurezza alimentare dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti finiti, gli operatori del settore alimentare devono accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il

93

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESSE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 94 di 100

monitoraggio potrebbe coincidere con chi è tenuto ad effettuare la verifica.

riverificarsi della contaminazione microbiologica inaccettabile ed adottare azioni correttive e preventive. Tali azioni possono includere modifiche delle procedure HACCP.

#### 6.15.8.2 Il piano HACCP è stato sottoposto a **validazione iniziale**

La Validazione è il processo attraverso il quale uno stabilimento dimostra che il proprio piano HACCP, applicato correttamente, è **efficace** nel prevenire, eliminare o ridurre sino ad un livello accettabile i pericoli individuati.

La validazione iniziale viene normalmente condotta dal responsabile aziendale dell'autocontrollo assieme ai componenti del gruppo di lavoro aziendale per l'HACCP prima di applicare il piano di autocontrollo.

Si deve basare su : legislazione, manuali di riferimento riconosciuti, linee guida specifiche, letteratura scientifica, programmi di microbiologia predittiva, disciplinari di produzione, da studi sperimentali condotti presso strutture e secondo protocolli di indagine scientificamente provati e/o da pareri di esperti ( ad esempio istituti universitari, stazione sperimentale conserve, IZS, Arpa, laboratori privati accreditati ecc.).

- Il piano HACCP è stato **validato** dopo la sua implementazione

Le scelte attuate in fase di studio devono essere sottoposte a validazione quando si passa all'applicazione pratica del piano, dopo un congruo periodo di tempo dalla sua implementazione (tre mesi).

In questa fase vengono solitamente utilizzate analisi microbiologiche e chimico/fisiche per accertare che il processo sia sotto controllo ed il prodotto sia sicuro.

La valutazione degli esiti delle verifiche eseguite nel trimestre e la valutazione dei risultati delle analisi consentono di stabilire se le decisioni adottate nel piano per controllare i pericoli, oltre che nella teoria, funzionano anche nella pratica.

- Nel corso della validazione sono stati esaminati i risultati dei controlli eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE

Nel corso della validazione debbono essere valutate anche le analisi eseguite ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE. Tali analisi debbono includere almeno le ricerche

94

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 95 di 100

	<p>microbiologiche previste nei criteri di sicurezza alimentare del Regolamento 2073/2005/CE e, per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE, comprendere le ricerche microbiologiche previste nei criteri di igiene del processo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; sui i prodotti in lavorazione per la verifica dei criteri microbiologici di igiene del processo, per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del regolamento 2073/2005/CE,</li> <li>&gt; sui i prodotti finiti per la verifica dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento 2073/2005/CE,</li> </ul> <p>Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE, nella fase in cui si applica il criterio, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Tale azione che comporta talvolta la "revisione dei controlli del processo" o il "controllo del trattamento termico" e coinvolge anche il piano HACCP.</p> <p>Si ricorda inoltre che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di sicurezza alimentare dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti finiti, gli operatori del settore alimentare devono accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il ripetersi della contaminazione microbiologica inaccettabile ed adottare azioni correttive e preventive. Tali azioni possono includere modifiche delle procedure HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.</u></li> </ul> <p>Si ricorda che in caso di esiti sfavorevoli dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari devono essere ritirati o richiamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento e deve essere informata l'autorità competente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.</u></li> </ul>
--	--

95

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 96 di 100

	<p>Anche in questo caso i prodotti debbono essere ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>E' presente il verbale di validazione</u></li> </ul> <p>Il gruppo di lavoro che procede alla validazione deve redigere apposito verbale nel quale debbono essere riportati i nominativi dei partecipanti, i documenti esaminati ed i risultati dell'analisi. Il documento deve essere datato e firmato dai partecipanti e reso disponibile all'autorità competente.</p> <p>6.15.8.3 <u>Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione periodica</u></p> <p>Il piano deve essere sottoposto a revisione con periodicità almeno annuale da parte del responsabile aziendale dell'HACCP assieme ai componenti del gruppo di lavoro mediante la valutazione degli esiti delle verifiche eseguite nel corso dell'anno, delle non conformità e la valutazione dei risultati delle analisi eseguite ivi comprese quelle previste dal Regolamento 2073/2005/CE.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti</u></li> </ul> <p>Il piano HACCP deve inoltre essere sottoposto a revisione ogniqualvolta si apportino modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature, agli impianti, soprattutto se le modifiche possono incidere negativamente sulla sicurezza dei prodotti alimentari. Il piano revisionato deve essere sottoposto a validazione successiva (revalidation) dopo un congruo periodo di tempo dalla sua implementazione (tre mesi). La ri-validazione deve essere documentata mediante la compilazione di apposito verbale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE</u></li> </ul>
--	--

96

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 97 di 100

<p><b>2.1.7 Principio 7: definizione delle procedure di registrazione</b> Questo principio richiede che siano sviluppati e mantenuti documenti appropriati relativi allo sviluppo del piano ed all'applicazione pratica. Il mantenimento di documentazione e registrazioni, componente essenziale di ogni piano HACCP, presenta i seguenti vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le registrazioni documentano che l'impresa sta lavorando secondo quanto stabilito nel piano HACCP;</li> <li>• nel caso dovessero insorgere problemi, mediante le registrazioni è possibile tracciare la "storia" di un ingrediente o di un prodotto</li> </ul>	<p>Il ripetuto rilevamento in sede di verifica di irregolarità comporta una valutazione approfondita del piano HACCP da parte del responsabile aziendale dell'HACCP assieme ai componenti del gruppo di lavoro.</p> <p>Se tale valutazione è sfavorevole, per riportare sotto controllo il sistema, il responsabile aziendale assieme al gruppo di lavoro deve procedere alla revisione del piano HACCP. Esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE per i criteri di igiene del processo e soprattutto per i criteri di sicurezza alimentare comportano una valutazione approfondita da parte del responsabile aziendale dell'HACCP e dei componenti del gruppo di lavoro.</p> <p>Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE, nella fase in cui si applica il criterio, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Tale azione che comporta talvolta la "revisione dei controlli del processo" o il "controllo del trattamento termico" e può coinvolgere anche il piano HACCP.</p> <p>Si ricorda inoltre che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di sicurezza alimentare dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti finiti, gli operatori del settore alimentare devono accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il riverificarsi della contaminazione microbiologica inaccettabile ed adottare azioni correttive e preventive. Tali azioni possono includere modifiche delle procedure HACCP.</p> <p><b>6.15.9 Principio 7: definizione delle procedure di registrazione</b></p> <p>6.15.9.1 <u>E' presente la documentazione permanente del Piano HACCP:</u></p> <p>La documentazione permanente riguarda il piano HACCP vero e proprio e può includere i verbali delle riunioni del gruppo di lavoro, la documentazione sugli studi effettuati, il percorso seguito nella predisposizione del piano HACCP.</p> <p>Nel piano di autocontrollo debbono essere presenti le fasi preliminari e i 7 principi HACCP</p> <p>Le diverse procedure devono riportare la data in cui sono state predisposte e le date di</p>
--	--

97

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 98 di 100

<p>finito;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le registrazioni consentono di individuare la tendenza verso la perdita di controllo di un processo;</li> <li>• in caso di azioni legali, le registrazioni possono essere d'aiuto all'impresa.</li> </ul> <p>A seconda della complessità dell'azienda e del processo potrà cambiare anche sensibilmente il livello di complessità delle registrazioni. Non è comunque necessario che le registrazioni siano particolarmente complicate; i moduli dovranno essere semplici da utilizzare, in modo che chiunque sia tenuto ad effettuare le registrazioni possa svolgere il proprio compito senza commettere errori.</p> <p>In fase iniziale, l'impresa potrà prendere in considerazione le registrazioni che già vengono fatte in azienda, valutando se possono essere utilizzabili nel piano HACCP.</p> <p><b>La documentazione</b> Tutte le componenti di un piano HACCP devono essere adeguatamente documentate. In particolare, la documentazione include i dettagli sull'analisi dei pericoli, sulla determinazione dei CCP, sulla fissazione dei limiti critici, sul monitoraggio, sulle azioni correttive e sulle procedure di verifica.</p> <p>Anche le varie responsabilità assegnate all'interno del piano HACCP devono essere documentate. nel piano HACCP.</p> <p><b>Le registrazioni</b> In HACCP devono essere mantenute adeguate registrazioni per fornire evidenza che il piano HACCP viene applicato secondo quanto prestabilito. Le registrazioni includono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• risultati del monitoraggio;</li> <li>• azioni correttive adottate;</li> <li>• risultati delle attività di verifica.</li> </ul> <p><b>Modulistica predisposta</b> Per facilitare la predisposizione di adeguata documentazione sono</p>	<p>eventuali revisioni, in modo da sapere da quando sono operative. Devono essere presenti i documenti di validazione e di rivalutazione del piano. Il Piano deve essere datato e firmato da parte del responsabile dell'Azienda alimentare o da un suo delegato.</p> <p>La firma costituisce una assunzione di responsabilità da parte di chi dovrà sovrintendere all'applicazione delle procedure.</p> <p>6.15.9.2 <u>Nel Piano è sono state previste e predisposte le registrazioni necessarie per documentare le attività di monitoraggio e verifica e le azioni correttive adottate (documentazione temporanea).</u></p> <p>Le <b>registrazioni</b> sono relative all'attività di monitoraggio e verifica, all'adozione di azioni correttive in caso di perdita di controllo in corrispondenza di un CCP.</p> <p>Nel piano di autocontrollo devono essere stati predisposti i documenti necessari per le registrazioni previste (schede di monitoraggio e verifica, schede di lavorazione, registrazioni, schede di non conformità, registrazione azioni correttive, ecc).</p> <p>Per la corretta compilazione ed archiviazione vedi quanto già riportato ai principi 4, 5 e 6.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le registrazioni e i documenti temporanei previsti vengono correttamente mantenuti, compilati ed archiviati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione del Piano</u></li> </ul> <p>La documentazione temporanea in uso deve corrispondere alla versione aggiornata. Le registrazioni del monitoraggio dei CCP, delle non conformità, delle connesse misure correttive, delle attività di verifica e di validazione, devono essere correttamente compilate, mantenute ed archiviate.</p> <p>Anche i referti analitici devono essere conservati e archiviati. Nella documentazione relativa alle verifiche debbono essere presenti i verbali di prelievamento ed i rapporti di prova relativi ai controlli microbiologici eseguiti anche ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE.</p> <p>I documenti temporanei e le registrazioni devono essere conservati per un periodo di tempo sufficiente per consentire alle autorità competenti di verificare il sistema HACCP. Nel piano debbono essere definiti i tempi di conservazione delle registrazioni e della documentazione temporanea.</p>
---	--

98

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 99 di 100

disponibili appositi moduli, che non devono essere obbligatoriamente adottati dall'azienda, ma che rappresentano una semplificazione per le imprese che ritenessero opportuno adottarli. Due sono i moduli riassuntivi predisposti per la stesura del piano:

- l'allegato 6, già citato, comprende la fase di lavorazione, il pericolo identificato, l'eventuale necessità di includerlo tra i pericoli da gestire, le misure preventive e l'indicazione sui CCP identificati;
- l'allegato 10 riprende i CCP, elencando i limiti critici, le procedure di monitoraggio, le azioni correttive, le procedure di verifica, le registrazioni.

Ulteriori dettagli possono o debbono, a seconda dei casi, essere allegati a questi moduli (es. bibliografia per la predisposizione dei limiti critici).

Si ribadisce che i moduli proposti nel seguente documento hanno la finalità di aiutare l'industria nella preparazione del piano HACCP. Possono pertanto essere adottati dalle industrie, apportando se necessario le opportune correzioni, oppure possono essere adottati documenti alternativi.

Una componente apparentemente banale del piano ma che riveste invece una certa importanza è l'apposizione della data e della firma da parte di un responsabile dello stabilimento. L'apposizione della firma corrisponde ad un'assunzione di responsabilità da parte dell'impresa, che in tal modo accetta e si impegna ad implementare il piano HACCP.

6.15.9.3 Documenti e registrazioni sono idonei a dimostrare l'effettiva applicazione delle misure descritte nel Piano

I documenti e le registrazioni predisposte consentono di ottenere le informazioni necessarie ad effettuare una valutazione complessiva sull'effettiva applicazione del piano HACCP, così come è stato predisposto e secondo le indicazioni che emergono dalla lettura dello stesso

- Documenti e registrazioni sono commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa

Documentazione e registrazioni sono appropriati alla natura ed alla entità delle operazioni e sono sufficienti a permettere all'impresa di verificare che i controlli HACCP predisposti sono applicati e mantenuti.

Valutare in base alle dimensioni dell'azienda, alla tipologia produttiva, alle condizioni igienico funzionali riscontrate nel corso del sopralluogo

- La procedura permanente sviluppata in conformità con i principi HACCP è applicata e mantenuta

E' necessario effettuare una valutazione complessiva per stabilire se il Piano sia effettivamente applicato, così come è stato predisposto e secondo le indicazioni che emergono dalla sua lettura.

Per eseguire tale valutazione occorre tenere conto di quanto emerso dall'osservazione diretta di quanto messo in atto nell'impianto, dalla revisione delle registrazioni in corrispondenza dei CCP, dalla revisione delle registrazioni relative a deviazioni ed azioni correttive, dalla revisione delle registrazioni correlate alle procedure di verifica.

- La documentazione aziendale corrisponde alle condizioni rilevate nel corso dell'ispezione dello stabilimento

Occorre valutare se esiste corrispondenza tra quanto riportato nella documentazione aziendale (nella procedura e nelle schede di monitoraggio o verifica) e quanto rilevato

99

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev 0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 100 di 100

	<p>nel corso del sopralluogo nello stabilimento (se a fronte di non conformità rilevate nel corso del sopralluogo la ditta ha documentato le medesime).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Il piano di autocontrollo è adeguato rispetto alla tipologia produttiva ed alle dimensioni dell'impresa</u></li> </ul> <p>Tale valutazione deve essere effettuata tenendo conto delle dimensioni dell'azienda, della tipologia produttiva e delle condizioni igienico funzionali riscontrate nel corso del sopralluogo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Il Piano, così strutturato ed implementato, è effettivamente in grado di eliminare o ridurre i pericoli connessi alla specifica attività di produzione dell'impresa alimentare</u></li> </ul> <p>Sulla base delle evidenze scaturite nel corso delle attività di controllo e dell'audit sulla procedura HACCP, deve essere espressa una valutazione complessiva sulla adeguatezza del piano</p>
--	---

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 –          IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev.0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 1 di 30

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

data \_\_\_\_\_

**RAGIONE SOCIALE (timbro)**

Legale rappresentante Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
 Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

**SEDE PRODUTTIVA**

Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

n. addetti produzione dipendenti \_\_\_\_\_ esterni \_\_\_\_\_ Numero di riconoscimento/registrazione \_\_\_\_\_

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. \_\_\_\_\_ dipendente  consulente esterno

Laboratorio di analisi interno  esterno  n. accreditamento \_\_\_\_\_

**RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO**

Cognome e Nome \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 –          IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Rev.0
		Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 2 di 30

6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.1.1 Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione/riconoscimento	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

6.2 CONDIZIONI AMBIENTALI	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
<b>6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI</b>			
6.2.1.1 AREE ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> <li>Le aree esterne sono realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei / in disuso per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati</li> <li>le pareti esterne dell'impianto sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.2.1.2 EDIFICI Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: <ul style="list-style-type: none"> <li>di solida costruzione</li> <li>in buono stato di manutenzione</li> <li>strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione</li> <li>le porte, i passaggi ed i corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico,</li> <li>i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto</li> <li>I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 3 di 30

<p>l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili devono essere mantenuti separati</li> </ul>			
<p><b>6.2.1.3 PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le pareti, i pavimenti e i soffitti degli stabilimenti sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità</li> <li>I pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia</li> <li>Le pareti, i pavimenti, i soffitti, le porte, le finestre e le altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali</li> <li>Le pareti, i pavimenti e i soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti</li> <li>pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture</li> <li>la vernice o l'intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti</li> <li>i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono perfettamente sigillati</li> <li>i soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature</li> <li>le finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto)</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		
<p><b>6.2.1.4 ILLUMINAZIONE</b></p> <p>L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute</li> <li>determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 4 di 30

<p><b>6.2.1.5 VENTILAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la ventilazione è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato</li> <li>la ventilazione è in grado di prevenire la formazione di condensa</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		
<p><b>6.2.1.6 IMPIANTO IDRICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto idrico previene aspetti di pericolo per le produzioni</li> <li>Ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		
<p><b>6.2.1.7 SMALTIMENTO REFLUI :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il sistema di smaltimento dei reflui convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata</li> <li>Il sistema di smaltimento dei reflui è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo</li> <li>è idoneo al fine di prevenire la fuoriuscita delle esalazioni dagli scarichi</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		
<p><b>6.2.1.8 SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gli spogliatoi e i servizi igienici sono : in numero sufficiente di dimensioni adeguate convenientemente ubicati mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia</li> <li>I servizi igienici sono separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato</li> <li>Acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso sono disponibili nei servizi igienici, e, secondo necessità, in altri luoghi dello stabilimento</li> <li>I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile ,mantenuti in buone condizioni igieniche</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 5 di 30

6.2.2 CONDIZIONI ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.2.2.1 Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono : <ul style="list-style-type: none"> <li>costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti</li> <li>costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione</li> <li>realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento</li> <li>installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.2 CONDIZIONI AMBIENTALI			
6.2.3 GESTIONE DELLA MANUTENZIONE	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.2.3.1 L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti o registrati.  L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con: <ul style="list-style-type: none"> <li>programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura ( termometri, bilance, ph metri, manometri, ), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria;</li> <li>registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura;</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.2.3.2 esiste evidenza che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto : <ul style="list-style-type: none"> <li>aree esterne allo stabilimento;</li> <li>strutture (esterne ed interne);</li> <li>servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico);</li> <li>impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.);</li> <li>attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.);</li> <li>mezzi di trasporto ;</li> <li>strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, devono essere sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura;</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 6 di 30

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE			
6.3.1 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE (PROGRAMMA PREREQUISITO)	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.3.1.1 Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze</li> <li>Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto*</li> <li>Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto*</li> </ul> * valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Il programma specifica : <ul style="list-style-type: none"> <li>l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne</li> <li>l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione</li> <li>le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo</li> <li>le modalità di pulizia e disinfezione</li> <li>la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione</li> <li>la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente ( pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.)</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.3.1.2 Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.3.1.3 Le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 7 di 30

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE			
6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI DI LAVORAZIONE E PERTINENZE	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.3.2.1 Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti, ..... ) non destinate a venire a contatto diretto con gli alimenti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.3.2.2 Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 8 di 30

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE			
6.3.3 PULIZIA E SANIFICAZIONE PRE OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
<b>* valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP</b>			
6.3.3.1 Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 6.3.1. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.3.3.2 Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale , ripetute ad ogni successiva modifica</li> <li>• l'individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti</li> <li>• le modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto</li> <li>• limiti di accettabilità</li> <li>• le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autentiche con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta</li> <li>• le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> <li>• la documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate</li> <li>• le modalità della verifica ed i limiti di accettabilità</li> <li>• la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche</li> <li>• un piano per gli interventi straordinari di sanificazione</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 9 di 30

6.3.3.3 Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.3.3.4 Le condizioni dell'impianto, sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 10 di 30

<b>6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE</b>			
<b>6.3.4 PULIZIA E SANIFICAZIONE OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
* valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP			
6.3.4.1 Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica</li> <li>• l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo</li> <li>• le frequenze</li> <li>• i limiti di accettabilità</li> <li>• le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta</li> <li>• l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste ( esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.)</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.3.4.2 Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 11 di 30

6.3.4.3 le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
---	---	--	--

6.4 IGIENE DELLE LAVORAZIONI E DEL PERSONALE	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.4.1 Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'individuazione delle responsabilità</li> <li>• che il personale è stato formato ed informato sul la necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione</li> <li>• eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.4.2 Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'individuazione delle responsabilità</li> <li>• le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro;</li> <li>• la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo;</li> <li>• le regole di igiene e le istruzioni per il personale</li> <li>• la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005)</li> <li>• le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> <li>• i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma ( compreso corso formazione interna)</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.4.3 L'igiene delle lavorazioni e del personale rilevate sul posto è idonea	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 12 di 30

6.5 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.5.1 L'OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende: <ul style="list-style-type: none"> <li>• identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole)</li> <li>• frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni</li> <li>• le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti)</li> <li>• scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati</li> <li>• definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità</li> <li>• schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.5.2 La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne</li> <li>• Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno</li> <li>• assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti</li> <li>• isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni</li> <li>• presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l'ingresso di infestanti</li> <li>• installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre</li> <li>• le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti</li> <li>• le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento</li> <li>• assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale</li> <li>• il taglio periodico della vegetazione spontanea</li> <li>• chiusura di fognie a cielo aperto</li> <li>• Assenza infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati,</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 13 di 30

trattati e conservati			
<b>6.6 APPROVIGIONAMENTO IDRICO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
6.6.1 Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la planimetria dello stabilimento con indicazione dei punti di erogazione e numerazione degli stessi</li> <li>• che le condutture dell' acqua non potabile vengano chiaramente separate e segnalate rispetto alle condutture di acqua potabile</li> <li>• programmazione dei controlli periodici microbiologici e chimici da effettuare presso un laboratorio accreditato. I prelievi andranno effettuati a rotazione dai diversi punti di erogazione. dell' acqua potabile per confermare il rispetto dei limiti microbiologici e chimici previsti dalla normativa vigente. (D.Lgs 31/2001)</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.6.2 In caso di presenza di impianto di potabilizzazione mediante clorazione sono indicati tutti i parametri necessari a valutarne il corretto funzionamento tra i quali: <ul style="list-style-type: none"> <li>• la documentazione tecnica relativa allo stesso</li> <li>• la procedura scritta per il controllo del suo funzionamento</li> <li>• la pianificazione dei controlli analitici</li> <li>• la definizione dei limiti di accettabilità</li> <li>• la registrazione dei controlli effettuati ( con particolare riferimento alla rilevazione del cloro residuo ed alla funzionalità degli allarmi per gli impianti automatici)</li> <li>• le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> <li>• la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli</li> <li>• la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.6.3 l'OSA rispetta i parametri del D.Lgs n. 31/2001 All. 2 tab. A , previste con la frequenze stabilite dall'Allegato II, Tabella B1.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 14 di 30

<b>6.7 FORMAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
6.7.1 Il Programma della formazione aziendale prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno</li> <li>• il materiale formativo predisposto ed utilizzato</li> <li>• la formazione differenziata per le specifiche mansioni</li> <li>• la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne</li> <li>• che sia differenziata in Formazione di base e di aggiornamento</li> <li>• la documentazione relativa all'attuazione del piano</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.7.2 L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione attraverso: <ul style="list-style-type: none"> <li>• raccolta degli attestati di formazione</li> <li>• gestione del relativo scadenziario</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.7.3 I contenuti del piano di formazione comprendono almeno : <ul style="list-style-type: none"> <li>• L' Igiene del personale e delle attrezzature</li> <li>• Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo</li> <li>• Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.7.4 Le evidenze osservate nel corso dell'ispezione,la valutazione dei comportamenti e le interviste al personale evidenziano un'adeguata formazione igienica del personale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 15 di 30

6.8 GESTIONE DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE DEI RIFIUTI E DELLE EMISSIONI	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.8.1 Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: <ul style="list-style-type: none"> <li>• degli scarichi liquidi e delle emissioni gassose</li> <li>• dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali</li> <li>• dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal REG. 1774/02</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.8.2 Il programma per la gestione dei sottoprodotti di origine animale prevede : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma</li> <li>• le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per tipologie di scarto</li> <li>• le modalità di identificazione dei contenitori dei sottoprodotti</li> <li>• modalità di stoccaggio dei sottoprodotti tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali</li> <li>• che i contenitori dei sottoprodotti di origine animale siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio</li> <li>• le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati</li> <li>• la frequenza di allontanamento dei sottoprodotti dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento</li> <li>• nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti</li> <li>• le registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento</li> <li>• le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.8.3 la gestione dei sottoprodotti di origine animale è <ul style="list-style-type: none"> <li>• igienicamente idonea;</li> <li>• è conforme a quanto dichiarato dall'OSA a livello documentale;</li> <li>• I contenitori risultano adeguatamente identificati</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 16 di 30

6.9 GESTIONE DEI LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
6.9.1. Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti prodotti : <ul style="list-style-type: none"> <li>• che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori</li> <li>• che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione</li> <li>• che ponga in univoca correlazione materie prime ( imballaggi compresi ) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.;</li> <li>• che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario</li> <li>• che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione ( es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ.mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare.</li> <li>• che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. .</li> <li>• che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione)</li> <li>• che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.9.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e che consenta di : <ul style="list-style-type: none"> <li>• identificare il lotto/partita del prodotto considerato</li> <li>• identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,)</li> <li>• provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito</li> <li>• informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail )</li> <li>• informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 17 di 30

<ul style="list-style-type: none"> <li>• provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario.</li> <li>• comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/chiamo del prodotto</li> <li>• che preveda misure di gestione del prodotto ritirato.</li> </ul>			
6.9.3 Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'attribuzione della responsabilità</li> <li>• il controllo in tutte le fasi</li> <li>• il ritiro/chiamo dei prodotti difettosi</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.9.4 dalla verifica sul campo: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la gestione della rintracciabilità è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale e alla normativa</li> <li>▪ i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo</li> <li>▪ nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 18 di 30

<b>6.10 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE</b>	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
Qualora la temperatura rappresenti un punto di controllo critico, la sua gestione deve soddisfare i principi del sistema HACCP : si rimanda per i relativi controlli previsti al manuale punto 6.15 –piano HACCP			
6.10.1 E presente un programma prerequisito per il controllo delle temperature e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto)</li> <li>• la definizione dei limiti di temperatura</li> <li>• l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura</li> <li>• le modalità di rilevamento e registrazione</li> <li>• le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione</li> <li>• le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> <li>• la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.10.2 Prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute: <ul style="list-style-type: none"> <li>• al termine del trattamento termico</li> <li>• al termine dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.10.3 Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.10.4 dalla verifica sul campo la gestione del controllo delle temperature è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale e le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 19 di 30

ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA a livello documentale	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.10.5 I prodotti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi sono ottenuti con procedimenti conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT, la sterilizzazione), gestiti con procedura documentata	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.11 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
6.11.1 il programma prerequisito gestione del magazzino è presente e prevede le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> <li>le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento</li> <li>la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura</li> <li>le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.11.2 dalla verifica sul campo la gestione del magazzino è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.11.3 il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura</li> <li>che i prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere siano trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari riportante la dicitura «per prodotti alimentari»</li> <li>il trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 20 di 30

prodotti alimentari contemporaneamente, avviene unicamente in vani di carico e/o contenitori che sono atti a separare in maniera efficace i vari prodotti <ul style="list-style-type: none"> <li>i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di altri tipi di prodotti alimentari, devono essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione</li> <li>nei trasporti a temperatura controllata deve esserne consentito il controllo</li> <li>la definizione dei requisiti di trasporto anche per gli autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività</li> <li>le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati</li> <li>le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>			
6.11.4 dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è: <ul style="list-style-type: none"> <li>igienicamente idonea e conforme alla normativa</li> <li>conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.12 QUALIFICA DEI FORNITORI</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
6.12.1 Il programma prerequisito è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>l'elenco aggiornato dei fornitori</li> <li>i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite</li> <li>le verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate</li> <li>I Limiti di accettabilità</li> <li>La frequenza dei controlli</li> <li>Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati</li> <li>Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 21 di 30

6.12.2 L'OSA effettua i previsti controlli sui fornitori	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.13 MATERIE PRIME – SEMILAVORATI – INGREDIENTI – PRODOTTI FINITI – MATERIALI PER IMBALLAGGIO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
6.13.1 E' presente un programma prerequisite per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione dei resi e degli eventuali prodotti rilavorati, la gestione degli allergeni)</li> <li>I criteri di accettabilità</li> <li>La frequenza dei controlli</li> <li>Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati</li> <li>Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.13.2 L'OSA dà evidenza di utilizzare aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici : <ul style="list-style-type: none"> <li>consentiti per i prodotti specifici</li> <li>nelle quantità ammesse</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 22 di 30

	NA <input type="checkbox"/>		
6.13.3 per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisite che preveda : <ul style="list-style-type: none"> <li>individuazione delle responsabilità</li> <li>limiti di accettabilità</li> <li>modalità di controllo e verifica</li> <li>Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati</li> <li>Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.13.4 L'OSA dà evidenza di utilizzare materiale di confezionamento ed imballaggio : <ul style="list-style-type: none"> <li>Idoneo per venire a contatto con gli alimenti</li> <li>Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione</li> <li>Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.13.5 L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.13.6 Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda: <ul style="list-style-type: none"> <li>almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005</li> <li>In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento</li> <li>In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 23 di 30

tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento			
6.13.7 Le condizioni verificate nell'impianto si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.14 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
6.14.1 programma prerequisito è presente e prevede : <ul style="list-style-type: none"> <li>che il marchio di identificazione apposto sia nei prodotti in entrata, (ove previsto) che sul prodotto finito, sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti ( codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale)</li> <li>che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione</li> <li>le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiale di confezionamento, timbri )</li> <li>le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.14.2 L'ispezione sul campo dà evidenza della corretta applicazione del marchio sui prodotti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 24 di 30

<b>6.15 HACCP</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
6.15.1 E' presente una o più procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP (Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.15.2 Fasi preliminari</b>			
<b>Fase preliminare 1:</b> Nel Piano è esplicitato il mandato della direzione  <b>Fase preliminare 2:</b> è stato formalizzato il gruppo di lavoro  <b>Fase preliminare 3:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sono stati predisposti dei programmi prerequisito</li> <li>Il Piano HACCP ricomprende tutte le produzioni dello stabilimento</li> </ul> <b>Fase preliminare 4:</b> Sono disponibili le descrizioni di tutti i prodotti fabbricati e delle loro destinazioni d'uso. Le descrizioni dei prodotti sono complete e comprendono: <ul style="list-style-type: none"> <li>denominazione del prodotto;</li> <li>composizione e caratteristiche chimico-fisiche</li> <li>criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili;</li> <li>condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico, sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali);</li> <li>etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso;</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 25 di 30

<ul style="list-style-type: none"> <li>shelf-life - conservabilità (includere le possibili alterazioni);</li> <li>modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione;</li> <li>uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.);</li> <li>modalità di utilizzo (per esempio: "da consumarsi previa cottura").</li> <li>identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto, con particolare riferimento ad eventuali popolazioni "sensibili"</li> </ul> <p><b>Fase preliminare 5:</b> I diagrammi di flusso Sono disponibili e corrispondono alla realtà aziendale</p>			
<p><u>Documenti e registrazioni</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dimostrano l'effettiva applicazione delle misure descritte nei punti precedenti.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.15.3. I PRINCIPI HACCP</b>			
<b>Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli</b>			
Sono stati elencati i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili  E' stata definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo E' stata eseguita la valutazione sulla possibilità di gestione dei pericoli significativi attraverso i prerequisiti implementati (GMP, SOP, SSOP)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.15.4 I PRINCIPI HACCP</b>			
<b>Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)</b>			

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 26 di 30

Sono stati <b>identificati</b> i <b>Punti di Controllo Critici</b> nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a livelli accettabili	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.15.5 I PRINCIPI HACCP</b>			
<b>Principio 3: fissazione dei limiti critici</b>			
i <b>limiti critici</b> , in corrispondenza dei CCP : <ul style="list-style-type: none"> <li>sono stati stabiliti</li> <li>sono appropriati, misurabili, pertinenti</li> <li>soddisfano i parametri di legge se questi ultimi sono esistenti</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.15.6 I PRINCIPI HACCP</b>			
<b>Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio</b>			
6.15.6.1 Sono state stabilite <b>procedure di monitoraggio nei CCP</b> che prevedono : <ul style="list-style-type: none"> <li>il responsabile</li> <li>una frequenza ( tale da consentire in caso di non conformità la gestione del prodotto)</li> <li>la modalità di esecuzione, le registrazioni e la loro archiviazione</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
6.15.6.2 Le <b>registrazioni relative al monitoraggio</b> dei CCP sono compilate e riportano: <ul style="list-style-type: none"> <li>l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio</li> <li>la data e l'ora di rilevazione</li> <li>la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.15.7 I PRINCIPI HACCP</b>			
<b>Principio 5: definizione delle azioni correttive</b>			

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 27 di 30

6.15.7.1 Per ogni CCP è stato individuato:	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>la causa della deviazione</li> <li>Il trattamento della non conformità sul prodotto</li> <li>Le azioni correttive sul processo</li> <li>il ripristino della funzionalità del processo</li> </ul>	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
	NA <input type="checkbox"/>		
6.15.7.2 Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano:	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>la descrizione della non conformità rilevata,</li> <li>il responsabile dell'applicazione</li> <li>la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi</li> <li>le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo).</li> </ul>	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
e sono correttamente aggiornate ed archiviate	NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.15.8 I PRINCIPI HACCP</b>			
<b>Principio 6: definizione delle procedure di verifica</b>			
6.15.8.1 Sono state stabilite procedure per la verifica del monitoraggio dei CCP che comprendono:	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>le responsabilità</li> <li>la revisione delle registrazioni del monitoraggio</li> <li>il controllo delle modalità di esecuzione del monitoraggio</li> <li>l'osservazione e/o la misurazione diretta di parametri</li> <li>il controllo dell'affidabilità degli strumenti di misura</li> <li>la definizione di azioni correttive in caso non conformità</li> </ul>	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
	NA <input type="checkbox"/>		
6.15.8.2 Sono state stabilite procedure per la verifica del Piano HACCP che comprendono :	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>le responsabilità</li> <li>il riesame degli esiti delle verifiche sui CCP</li> <li>il riesame delle non conformità</li> <li>il riesame delle prove per verificare il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e, se del caso, dei criteri di igiene del processo attuate ai sensi Regolamento 2073/2005/CE</li> <li>la definizione di azioni correttive in caso non conformità</li> </ul>	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
	NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGISTRATE SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 28 di 30

6.15.8.3 Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione :	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>iniziale</li> <li>dopo la sua implementazione</li> <li>con compilazione del verbale di validazione</li> </ul>	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
	NA <input type="checkbox"/>		
6.15.8.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione :	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Periodica (almeno annuale)</li> <li>nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti</li> <li>nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE</li> </ul>	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
	NA <input type="checkbox"/>		
<b>6.15.9 I PRINCIPI HACCP</b>			
<b>Principio 7: definizione delle procedure di registrazione</b>			
6.15.9.1 E' presente la documentazione permanente del Piano HACCP ( manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
	NA <input type="checkbox"/>		
6.15.9.2 Nel Piano sono state previste e predisposte le registrazioni per documentare le attività di monitoraggio e verifica e le azioni correttive adottate (documentazione temporanea)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
	NA <input type="checkbox"/>		
6.15.9.3 Documenti e registrazioni verificati sul posto	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>dimostrano l'effettiva applicazione delle misure descritte nel Piano</li> <li>sono commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa</li> <li>corrispondono alle condizioni rilevate nel corso dell' ispezione dello stabilimento</li> </ul>	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
	NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 29 di 30

**TEAM LEADER**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma .....

**AUDITORS**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma .....

Eventuale documentazione acquisita .....

Eventuali annotazioni .....

**LEGALE RAPPRESENTANTE**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma .....

eventuali dichiarazioni .....

Località ..... data |\_|/|\_|/|\_|\_|\_|

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>	Rev.0
	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI REG. CE 853/2004 – IMPRESE REGistrate SENSI REG. CE 852/2004</b>	Data 6 MAGGIO 2010
		Pagina 30 di 30

## Legenda:

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 1 di 11
---	---	---

ASL n.	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------	--

## PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZIO DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 2 di 11
---	---	---

### INDICE

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
2	DEFINIZIONI
3	RIFERIMENTI NORMATIVI
4	GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE . VISITE ISPETTIVE PRESSO GROSSISTI / ESERCIZI VENDITA DIRETTA
5	CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
6	AREE DI INDAGINE
5.1	AUTORIZZAZIONI
5.2	PERSONALE
5.3	CARATTERISTICHE DEI LOCALI
5.3.1	<i>Strutture e attrezzature</i>
5.3.2	<i>Gestione</i>

#### 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Assicurare una esecuzione omogenea sul territorio regionale, ripetibile per tutti gli operatori e trasparente nel processo che lo governa, del controllo ufficiale espletato nel campo della distribuzione all'ingrosso e al dettaglio del medicinale veterinario; i depositari di medicinali veterinari individuati dall'art.73 del D.Lgs. 193/2006 sono considerati alla stregua dei grossisti , avendo quali priorità:

- Verificare il rispetto delle disposizioni di legge operanti nel campo della sanità pubblica veterinaria da parte degli operatori del settore;
- Individuare le non conformità e assumere provvedimenti appropriati;
- Garantire la trasparenza del processo di controllo ufficiale.

#### 2 RIFERIMENTI NORMATIVI

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO          OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZIO DI          VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E          SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI          VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 3 di 11
---	---	---

- Decreto Legislativo 6 aprile 2006 n° 193;
- D.M. 28 settembre 1993;
- R.D. 1265/34 T.U.LL.SS.
- D.P.R. 309/90 e succ. mod. Testo unico delle leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope, prevenzione, cura e riabilitazione dei relativi stati di tossicodipendenza
- Legge 21/02/2006, n. 49
- D.M. 10 marzo 2006

### 3 DEFINIZIONI

Sono recepite integralmente le definizioni specifiche riportate nella normativa vigente sia di tipo generale, che specifiche per area di indagine del manuale e pertanto a queste si fa riferimento.

### 4 GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

- Il manuale è articolato in 5 aree di indagine, per ciascuna delle quali sono identificati:
- l'indicazione del riferimento normativo per il requisito stabilito, a fronte del quale saranno emesse le eventuali non conformità.
  - i requisiti che saranno oggetto di valutazione presso le aziende
  - i criteri che l'ispettore dovrà utilizzare per determinare la conformità dell'azienda valutata ai requisiti stabiliti

### 5 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

- Non conformità maggiore (NC):** in caso di assenza di un requisito  
**Non conformità minore (nc):** in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO          OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZIO DI          VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E          SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI          VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 4 di 11
---	---	---

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;  
**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;  
**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;  
**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.  
**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
<b>SI (S)</b> requisito completamente rispettato	<b>C</b> conformità
<b>si (si)</b> requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	<b>nc</b> non conformità minore
<b>no (no)</b> requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	<b>nc</b> non conformità minore
<b>NO (N)</b> requisito completamente non rispettato	<b>NC</b> non conformità maggiore

#### Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

**S:** non conformità che secondo la normativa vigente sono soggette a sanzione. Sono inclusi anche i casi in cui è prevista la segnalazione all'Autorità Giudiziaria (in base all'art.347 C.p.p.) e quelli in cui si propende per la sospensione dell'attività.

**P:** non conformità per le quali la normativa vigente non definisce uno specifico provvedimento sanzionatorio ma che sono comunque passibili di prescrizioni ai fini di soddisfare il requisito applicativo contenuto nella norma.

Pertanto in base alla tipologia di non conformità prevista dalla norma e al livello di non conformità riscontrato durante il controllo ufficiali, i provvedimenti conseguenti devono essere coerenti con il seguente schema:

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZIO DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 5 di 11
---	---	---

**Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale**

		Livello di non conformità	
		NC (assenza del requisito)	nc (parziale presenza del requisito)
Tipologia di non conformità	S	Sanzione amministrativa/notizia di reato/ sospensione attività	////
	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione

**Inoltre:**

- Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
- La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti in assenza di concessione di proroghe, o la sua inadeguata risoluzione, esita in una NC (maggiore).
- Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
- Nel caso di non conformità sanzionate (di tipo S) lo specifico provvedimento sanzionatorio va integrato con la prescrizione finalizzata al ripristino del requisito applicativo della norma.

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZIO DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 6 di 11
---	---	---

**6 AREE DI INDAGINE**
**6.1 AUTORIZZAZIONI**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.Lgs. 193/2006 Art 66 (Sanzione: art. 108, c. 5)	Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio all'ingrosso di medicinali veterinari;	Presenza documentazione
D.Lgs. 193/2006 Art. 69 (Sanzione: art. 108, c. 5)	Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio di sostanze farmacologicamente attive se effettuata;	Presenza documentazione
D.Lgs. 193/2006 Art 70 (Sanzione: art. 108, c. 7)	Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di vendita diretta di medicinali veterinari se effettuata;	Presenza documentazione

**6.2 PERSONALE**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.Lgs. 193/2006 Art 66 comma 2 lett. d (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	Presenza del responsabile del magazzino (laureato in farmacia, chimica, chimica industriale, CTF) per almeno 4 ore al giorno (vendita all'ingrosso)	Presenza Verifica documentale orario di lavoro
D.Lgs. 193/2006 Art 70 comma 3 lett. c (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	Presenza del farmacista ( o laureato CTF) per l'orario di apertura al pubblico (vendita diretta)	Presenza

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO          OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZIO DI          VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E          SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI          VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 7 di 11
---	---	---

### 6.3 CARATTERISTICHE DEI LOCALI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>6.3.1 CARATTERISTICHE STRUTTURA E ATTREZZATURE</b>		
D.Lgs. 193/2006 Art. 66 comma 3 lett. a	Disponibilità della planimetria dell'impianto	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante la verifica
D.Lgs. 193/2006 Art. 66, comma 2, lett. c (Provvedimenti: art. 74)	I locali, le installazioni e le attrezzature sono idonei e sufficienti a garantire una buona conservazione e una buona distribuzione dei medicinali	Le strutture e le infrastrutture consentono una agevole: <ul style="list-style-type: none"> <li>- individuazione</li> <li>- movimentazione</li> <li>- manipolazione</li> </ul> dei medicinali stoccati. Pavimenti facilmente lavabili e pareti lisce Sistemi che permettano di mantenere la T° ambientale tra + 5 C° e + 30 C° Controllo dell'umidità Presenza di netta separazione fisica fra i locali o settori destinati al deposito di altri prodotti diversi dai medicinali veterinari Presenza di scaffalature e/o bancali atti a evitare il contatto diretto con pareti e pavimenti Le scaffalature e/o bancali devono essere in materiale lavabile o rinnovabile e mantenuti puliti
D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 1, lett. e (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	sia in fase di approvvigionamento che in fase di distribuzione dei medicinali veterinari, presenza di sistemi o apparecchiature idonei a garantire, secondo i requisiti tecnici previsti dalla Farmacopea ufficiale, la corretta conservazione degli stessi anche durante il trasporto.	Presenza di sistemi che non consentano l'irraggiamento diretto dei medicinali Presenza di idoneo frigorifero, dimensionato ai volumi dei medicinali conservati Presenza di sistema di misurazione della temperatura possibilmente con relativa registrazione Presenza di idonee attrezzature che consentano mantenimento ed il controllo delle temperature di conservazione dei medicinali anche in fase di trasporto

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO          OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZIO DI          VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E          SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI          VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 8 di 11
---	---	---

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>6.3.2 GESTIONE</b>		
D.Lgs. 193/2006 Art. 66, comma 2, lett. c (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	I locali, le installazioni e le attrezzature sono idonee sufficienti a garantire una buona conservazione e una buona distribuzione dei medicinali	I locali devono essere mantenuti in idonee condizioni di pulizia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assenza di sporco e polvere</li> <li>- Assenza di infestanti o loro tracce (impronte, feci, ecc.)</li> </ul> Presenza di un settore identificato riservato alla conservazione dei farmaci non idonei alla commercializzazione (scaduti, avariati, in difetto di etichettatura ecc.) Presenza di un criterio di stoccaggio ordinato dei medicinali (es. in ordine alfabetico, per classe terapeutica, per ditta produttrice, ecc.)
DPR 309/90 e succ. mod.	I medicinali veterinari ad azione stupefacente sono conservati in maniera separata e protetta	Presenza di locale/contenitore chiuso a chiave e appositamente dedicato
D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 1, lett. b (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	conservare la documentazione ufficiale dettagliata riferita ad ogni transazione in entrata o in uscita che riporti almeno le seguenti informazioni: 1) data della transazione; 2) identificazione precisa del medicinale veterinario; 3) numero del lotto di fabbricazione e data di scadenza; 4) quantità ricevuta o fornita; 5) nome ed indirizzo del fornitore o del destinatario; tenere la documentazione ufficiale particolareggiata che riporti, limitatamente ai medicinali veterinari cedibili solo dietro presentazione di ricetta medico veterinaria, per ogni operazione in entrata o in uscita, le seguenti informazioni: 1) data dell'operazione; 2) identificazione precisa del medicinale veterinario;	Presenza di registri o tabulati elettronici a pagine progressivamente numerate I registri devono contenere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- data della transazione</li> <li>- identificazione del medicinale veterinario</li> <li>- n° di lotto</li> <li>- data di scadenza</li> <li>- quantità movimentata</li> <li>- nome e indirizzo del fornitore o destinatario</li> <li>- identificazione veterinario prescrittore (solo per V.D.)</li> </ul> presenza di fatture di acquisto e di vendita
D.Lgs. 193/2006 Art. 71 comma 1 lett. b (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108,		

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO          OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZIO DI          VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E          SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI          VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI”</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 9 di 11
---	---	---

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
comma 9)	3) numero del lotto di fabbricazione; 4) quantità ricevuta o fornita; 5) nome ed indirizzo del fornitore o del destinatario; 6) nome ed indirizzo del veterinario che ha prescritto il medicinale, nonché copia della prescrizione medica;	Presenza di documentazione relativa all'uscita dei medicinali scaduti, avariati, in difetto di etichettatura (anche solo commerciale in funzione della via di smaltimento)
D.Lgs. 193/2006 Art. 70, comma 1 e 2 (Sanzione: art. 108, comma 6)  D.Lgs. 193/2006 Art. 76, comma 1 (Sanzione: art. 108, c. 11)	Effettuazione vendita diretta del farmaco veterinario dietro presentazione di prescrizione veterinaria  Divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista, ed in quantità diversa da quella prevista	Raccolta delle ricette veterinarie coerente con il registro delle movimentazioni
D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 2 (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	La documentazione ufficiale, deve essere conservata a cura del titolare per almeno cinque anni e deve essere esibita su richiesta degli organi di controllo. I dati contenuti nella predetta documentazione sono riportati in registri a pagine progressivamente numerate, o in appositi tabulati elettrocontabili già in uso, validi ai fini delle disposizioni fiscali, e comunque a condizione che siano garantite tutte le informazioni previste	Presenza della documentazione completa relativa all'ultimo quinquennio. Verifica a campione della corrispondenza fra situazione del magazzino, documentazione di entrata e documentazione di uscita
D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 1, lett. g (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	eseguire almeno una volta l'anno una verifica approfondita delle forniture in entrata ed in uscita, rapportandole alle scorte detenute in quel momento; gli esiti della verifica, nonché ogni discrepanza, devono essere annotate; tale documentazione e' parte integrante della documentazione di cui al comma 2;	Presenza documentazione della verifica annuale.
D.Lgs. 193/2006 Art. 71, comma 2 (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)  D.Lgs. 193/2006 Art. 71, comma 4 (Provvedimenti: art. 74	Fatti salvi gli altri obblighi di registrazione, il titolare della farmacia, nonché i grossisti e i fabbricanti di cui all'articolo 70, comma 2, devono conservare per cinque anni dall'ultima registrazione la documentazione di cui al comma 1, lettera b). I dati contenuti nella predetta documentazione sono riportati a pagine prenumerate o in appositi tabulati elettrocontabili già in uso, validi ai fini delle disposizioni fiscali, integrati oltre che dalle fatture di vendita anche dal nome del veterinario prescrittore, allegando la relativa ricetta.  Fermo restando le disposizioni di cui al comma 2, gli obblighi di registrazione sono assolti per la ricetta medico-veterinaria non	Presenza delle ricette (vendita diretta) per il periodo minimo stabilito: <ul style="list-style-type: none"> <li>• RNRT per almeno 5 anni</li> <li>• RNR per animali produttori di alimenti per almeno 5 anni</li> <li>• RNR per almeno 6 mesi per animali da compagnia</li> <li>• RR nessun obbligo di conservazione ma solo del loro ritiro se a termine validità</li> </ul>

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO          OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZIO DI          VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E          SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI          VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI”</b>	Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 10 di 11
---	---	--

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Sanzione: art. 108, comma 9)  All. III	ripetibile, mediante il trattenimento della stessa e, per la ricetta medico-veterinaria ripetibile, mediante il suo trattenimento al termine del periodo di validità; la ricetta medico-veterinaria non ripetibile, limitatamente all'ipotesi di prescrizione agli animali da compagnia, e ad esclusione dei casi di cui all'articolo 10, comma 1, lettera b), n. 1), deve essere conservata per sei mesi a decorrere dalla data del suo rilascio. Per la ricetta non ripetibile, nei casi previsti dal presente decreto, e fatti salvi i casi previsti al paragrafo 1, nonché la norme più severe prescritte per particolari categorie di medicinali, è utilizzata la formulazione di ricetta prevista dell'articolo 167 del TULLSS integrata con l'indicazione della specie animale cui è destinato il medicinale prescritto. La prescrizione viene rilasciata in un unico esemplare da medico veterinario e trattenuta dal farmacista secondo le modalità previste dall'art. 71, comma 4. La ricetta ripetibile di cui all'art. 76, comma 6, ha la validità di 3 mesi dalla data di rilascio e può essere riutilizzata per un massimo di 5 volte. Scaduto tale termine il farmacista ritira la prescrizione.	
D.Lgs. 193/2006 Art. 118 Allegato III Art. 167 Regio Decreto 27 Luglio 1934, N. 1265 Approvazione del Testo Unico delle Leggi Sanitarie	Il modello di ricetta medico veterinaria ed i casi in cui tale modello e' obbligatorio, sono stabiliti nell'allegato III Allegato III – Modello di ricetta medico-veterinaria La ricetta deve essere compilata in ogni sua parte e firmata utilizzando penna a inchiostro indelebile.	Le ricette devono essere compilate in maniera completa nei campi obbligatori in funzione della tipologia di prescrizione (terapia/scorta): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione del veterinario prescrittore (timbro)</li> <li>• Identificazione del destinatario dei medicinali</li> <li>• Identificazione completa del medicinale</li> <li>• Quantificazione del medicinale da fornire</li> <li>• Posologia e tempo di sospensione (solo per terapia)</li> <li>• Estremi di autorizzazione della scorta (solo in caso di scorta)</li> </ul> Timbro e firma del veterinario prescrittore
D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 1, lett. h (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108,	Il titolare dell'autorizzazione al commercio all'ingrosso di medicinali veterinari deve disporre di un piano d'emergenza che garantisca l'efficace esecuzione dei provvedimenti di ritiro dal mercato ordinati dalle autorità competenti o eseguiti in collaborazione con il fabbricatore o titolare di	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza procedura per il ritiro di farmaci sottoposti a provvedimenti in cui siano presenti tutti gli elementi per la loro rintracciabilità:</li> </ul>

	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ESERCIZIO DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI"</b></p>	<p>Rev.0 Data 6 maggio 2010 Pag. 11 di 11</p>
---	---	---

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
comma 9)	A.I.C. dell'eventuale medicinale interessato.	-nome e indirizzo del produttore -riferimenti all'ordine di acquisto -documentazione di trasporto e presa in carico -nome e codice d'identificazione del prodotto -numero di lotto originale -registrazione vendita -data di scadenza
D.Lgs. 193/2006 Art. 69, comma 2 (Sanzione: art. 108, c. 5)  D.Lgs. 193/2006 Art. 69, comma 5 (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	E' vietato detenere e commercializzare le sostanze di cui al comma 1 senza autorizzazione del Ministero della salute; il rilascio di tale autorizzazione e' subordinata al possesso dei requisiti di cui all'articolo 66  I fabbricanti ed i grossisti autorizzati di cui al comma 4, registrano in modo particolareggiato tutte le transazioni commerciali riguardanti le sostanze che possono venire impiegate per la fabbricazione di medicinali veterinari e conservano i registri per almeno tre anni dall'ultima registrazione, mettendoli a disposizione, in caso di ispezioni da parte del Ministero della salute.	Se effettuate, presenza di autorizzazione alla detenzione e vendita di sostanze farmacologicamente attive  Presenza di registri compilati di carico e scarico delle sostanze farmacologicamente attive

	<p><b>LISTA DI RISCONTRO PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI</b></p> <p>(artt. 66-68-69-70-71-72-73-74, D.Lgs. 193/06)</p>	<p>Rev. 0 6 maggio 2010 Pag. 1 di 5</p>
---	--	---

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

In data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale/i \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ si è/sono recato/i presso la Ditta \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
 Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ di cui è titolare il/la Dott./Sig. \_\_\_\_\_  
 nato/a a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente nel Comune di \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
 Responsabile del magazzino Dott. \_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 il \_\_\_\_\_ residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_  
 Iscritto all'Albo Professionale della Prov. di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_.  
 Responsabile della vendita Dott. \_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 il \_\_\_\_\_ residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_  
 Iscritto all'Albo Professionale della Prov. di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_

È risultato quanto segue:

### 6.1 AUTORIZZAZIONI

Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio all'ingrosso di medicinali veterinari (art. 66, D.Lgs. 193/06)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	n. _____
Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio di sostanze farmacologicamente attive (se effettuata)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	n. _____
Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di vendita diretta di medicinali veterinari (se effettuata)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	n. _____

### 6.2 PERSONALE

Garanzia della presenza del responsabile del magazzino (laureato in farmacia, chimica, chimica industriale, CTF) per almeno 4 ore al giorno	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica incrociata _____
Presenza del farmacista ( o laureato CTF) nell'orario di apertura al pubblico (vendita diretta)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica incrociata _____ _____

### 6.3 CARATTERISTICHE DEI LOCALI

#### 6.3.1 CARATTERISTICHE STRUTTURA E ATTREZZATURE

È disponibile una planimetria dell'impianto	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale _____ _____
La disposizione dei locali corrisponde alla planimetria presentata al momento del rilascio dell'autorizzazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica incrociata _____ _____
Le strutture e le infrastrutture consentono una agevole - individuazione - movimentazione - manipolazione dei medicinali stoccati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Pavimenti facilmente lavabili e pareti lisce	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI          ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI          MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE          FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA          DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI</b> (artt. 66-68-69-70-71-72-73-74, D.Lgs. 193/06)	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b> <b>Pag. 2 di 5</b>
--	---	---

Presenza di netta separazione fisica fra i locali o settori destinati al deposito di altri prodotti diversi dai medicinali veterinari	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di scaffalature e/o bancali atti a evitare il contatto diretto con pareti e pavimenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Le scaffalature e/o bancali sono in materiale lavabile o rinnovabile e mantenuti puliti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di sistemi che non consentano l'irraggiamento diretto dei medicinali	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di idoneo frigorifero, dimensionato ai volumi dei medicinali conservati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di sistema di misurazione della temperatura del frigorifero possibilmente con relativa registrazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di sistemi che permettono di mantenere la T° ambientale tra + 5 C° e + 30 C°	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza sistemi che permettono il controllo dell'umidità ambientale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di idonee attrezzature che consentano mantenimento ed il controllo delle temperature di conservazione dei medicinali anche in fase di trasporto	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____

**6.3.2 GESTIONE (LOCALI)**

I locali devono essere mantenuti in idonee condizioni di pulizia: - Assenza di sporco e polvere - Assenza di infestanti o loro tracce (impronte, feci, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
--	--	--------------------------------------

**6.3.2 GESTIONE (MEDICINALI)**

I medicinali veterinari non devono essere direttamente raggiungibili da parte dei clienti o persone non autorizzate al loro maneggiamento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di un criterio di stoccaggio ordinato dei medicinali (es. in ordine alfabetico, per classe terapeutica, per ditta produttrice, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica incrociata _____ _____
Presenza di locale/contenitore chiuso a chiave e appositamente dedicato ai medicinali stupefacenti (se autorizzato)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di medicinali veterinari non correttamente confezionati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____
Presenza di medicinali veterinari non conformemente conservati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo _____ _____

	<p><b>LISTA DI RISCONTRO PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI</b></p> <p>(artt. 66-68-69-70-71-72-73-74, D.Lgs. 193/06)</p>	<p>Rev. 0 6 maggio 2010 Pag. 3 di 5</p>
---	--	---

Presenza di medicinali veterinari scaduti o avariati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo <hr/>
Presenza di un settore identificato riservato alla conservazione dei farmaci non idonei alla commercializzazione (scaduti, avariati, in difetto di etichettatura ecc.)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo <hr/> <hr/>

### 6.3.2 GESTIONE (REGISTRAZIONE DEI MEDICINALI VETERINARI)

Presenza di registri o tabulati elettronici a pagine progressivamente numerate	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale <hr/> <hr/>
I registri devono contenere tutte le seguenti informazioni: - data della transazione - identificazione del medicinale veterinario - n° di lotto - data di scadenza - quantità movimentata - nome e indirizzo del fornitore o destinatario - identificazione veterinario prescrittore (solo per V.D.)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Presenza di fatture di acquisto e di vendita (ultimi 5 anni)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale <hr/>
Presenza di documentazione relativa all'uscita dei medicinali scaduti, avariati, in difetto di etichettatura (anche solo commerciale in funzione della via di smaltimento)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale <hr/> <hr/>

	<p><b>LISTA DI RISCONTRO PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI</b></p> <p>(artt. 66-68-69-70-71-72-73-74, D.Lgs. 193/06)</p>	<p><b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b> <b>Pag. 4 di 5</b></p>
---	--	--

**Verifica incrociata a campione della corrispondenza fra situazione del magazzino, documentazione di entrata e documentazione di uscita:**

**SPECIALITÀ VETERINARIE CONTROLLATE documentazione in entrata:**

- |          |            |                             |                             |                    |                             |                             |
|----------|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| a) _____ | Doc. comm. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Corrisp. magazzino | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| b) _____ | Doc. comm. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Corrisp. magazzino | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| c) _____ | Doc. comm. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Corrisp. magazzino | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| d) _____ | Doc. comm. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Corrisp. magazzino | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| e) _____ | Doc. comm. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Corrisp. magazzino | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| f) _____ | Doc. comm. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Corrisp. magazzino | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |

**SPECIALITÀ VETERINARIE CONTROLLATE documentazione in uscita:**

grossisti – fatture vendita

vendita diretta – fatture vendita e ricette

- |          |           |                             |                             |                         |                             |                             |
|----------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| a) _____ | Document. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Invio al SV entro 7 gg. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| b) _____ | Document. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Invio al SV entro 7 gg. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| c) _____ | Document. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Invio al SV entro 7 gg. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| d) _____ | Document. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Invio al SV entro 7 gg. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| e) _____ | Document. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Invio al SV entro 7 gg. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| f) _____ | Document. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Invio al SV entro 7 gg. | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |

Presenza documentazione della verifica annuale approfondita delle forniture in entrata ed in uscita	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale _____ _____
Presenza delle ricette (vendita diretta) per il periodo minimo stabilito: <ul style="list-style-type: none"> <li>• RNRT per almeno 5 anni</li> <li>• RNR per animali produttori di alimenti per almeno 5 anni</li> <li>• RNR per almeno 6 mesi per animali da compagnia</li> <li>▪ RR per almeno 5 anni</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale _____ _____ _____
Presenza di ricette devono compilate in maniera completa nei campi obbligatori in funzione della tipologia di prescrizione (terapia/scorta)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale _____ _____
Presenza procedura per il ritiro di farmaci sottoposti a provvedimenti in cui siano presenti tutti gli elementi per la loro tracciabilità : (produttore, rivenditore, id. prodotto, registrazione acquisto, scadenza, registrazione di vendita)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale _____ _____
Presenza di registri compilati di carico e scarico delle sostanze farmacologicamente attive (se commercializzate)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale _____ _____

**TEAM LEADER**

Sig./Dr ..... qualifica ..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr ..... qualifica..... Firma.....

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p><b>LISTA DI RISCONTRO PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI</b></p> <p>(artt. 66-68-69-70-71-72-73-74, D.Lgs. 193/06)</p>	<p>Rev. 0 6 maggio 2010 Pag. 5 di 5</p>
--	--	---

Sig./Dr ..... qualifica.....Firma.....

Eventuale documentazione acquisita

.....

Eventuali annotazioni

.....

.....

.....

.....

#### LEGALE RAPPRESENTANTE

Sig./Dr ..... qualifica.....Firma.....

eventuali dichiarazioni

.....

.....

.....

.....

Località .....data |\_|/|\_|/|\_|\_|\_|

Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 1 di 20
---	--	---

ASL n.	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------	--

## PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “MANGIMIFICIO”

	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 2 di 20
---	--	---

### INDICE

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
2	RIFERIMENTI NORMATIVI
3	GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE . VISITE ISPETTIVE PRESSO IMPIANTO DI PRODUZIONE
4	CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
5	AREE DI INDAGINE
5.1	AUTORIZZAZIONE
5.2	CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO
5.2.1	<i>Caratteristiche struttura</i>
5.2.2	<i>Condizioni generali di manutenzione</i>
5.3	PRODOTTI
5.3.1	<i>Utilizzo di molecole a rischio</i>
5.3.2	<i>Utilizzo di farine animali</i>
5.4	CONDUZIONE DELLO STABILIMENTO
5.4.1	<i>Competenza e formazione del personale addetto alla produzione e al controllo di qualità</i>
5.4.2	<i>Condizioni generali della produzione</i>
5.5	AUTOCONTROLLO: PIANO PER LA QUALITA'; HACCP; CODICI DI GMP
5.5.1	<i>Congruità del sistema di Autocontrollo</i>
5.5.2	<i>Grado di applicazione del sistema di autocontrollo</i>

	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 3 di 20
---	--	---

## 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo del presente manuale è assicurare che i controlli ufficiali siano condotti uniformemente e siano costantemente di alto livello. Il presente manuale intende definire i requisiti e i criteri di conformità e si applica alla conduzione di verifiche ispettive nell'ambito del controllo ufficiale per la valutazione di impianti che producono mangimi composti, complementari, integrati e non, compresi i mangimi medicati, sia per consumo aziendale che per la commercializzazione.

## 2 RIFERIMENTI NORMATIVI

### 2.2 DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI

- Legge 15 febbraio 1963, n. 281 e successive modifiche ed integrazioni; (G.U. n. 82 del 26/03/1963)
- Decreto Legislativo 17 agosto 1999, n. 360; (G.U. n. 246 del 19/10/1999)
- Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002)
- Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005)
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190
- Delibera della Giunta Regionale dell'Umbria 18/10/2005, n. 1718
- Delibera della Giunta Regionale dell'Umbria 08/02/2006, n. 813

### 2.3 ALIMENTI DIETETICI PER ANIMALI

- Decreto Legislativo 24 febbraio 1997, n. 45; (G.U. n. 54 del 6/03/1997 e succ. modifiche)

### 2.4 DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE PER GLI ANIMALI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DELLA TRASFORMAZIONE DEI RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE

- 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).
- Delibera della Giunta Regionale dell'Umbria 13/10/2004, n. 1531

## • DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E DEL COMMERCIO DELLE PREMISCE PER ALIMENTI MEDICAMENTOSI

- Decreto Legislativo 6 aprile 2006, n.193

### 2.5 DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI MEDICATI E DEI PRODOTTI INTERMEDI

- Decreto Legislativo 3 marzo 1993, n.90; (G.U. n. 78 del 3/04/1993)
- D.M. 16 novembre 1993; (G.U. n. 278 del 26/11/1993)

Pagina 3 di 20

	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 4 di 20
---	--	---

- D.M. 16 aprile 1994; (G.U. n. 200 del 27/08/1994)
- Circolare 23 gennaio 1996, n. 1; (G.U. n. 30 del 06/02/1966)

### 2.6 DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E COMMERCIO DEGLI ADDITIVI E DELLE PREMISCE NELL'ALIMENTAZIONE PER ANIMALI

- Decreto del Presidente della Repubblica 2 novembre 2001, n. 433 e successive modifiche; (G.U. n. 291 del 15/12/2001)
- Circolare 4 luglio 2002, n. 2/2002; (G.U. n. 171 del 23/07/2002)
- Regolamento (CE) 1334/2003 della Commissione del 25 luglio 2003; (G.U.U.E. n. L 187 del 26/07/2003)
- Regolamento (CE) n.1831/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003; (G.U.U.E n. L268 del 18/10/2003)

### 2.7 PRODOTTI DI ORIGINE MINERALE E CHIMICO INDUSTRIALE CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

- D.M. 13 novembre 1985 e successive modifiche; (S.O. G.U. n. 293 del 13/12/85)

### 2.8 SOSTANZE E PRODOTTI INDESIDERABILI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- Decreto Legislativo 10 maggio 2004, n. 149; (G.U. n. 139 del 16/06/2004)
- Decreto Legislativo 27 aprile 2004, n. 133; (G.U. n.122 del 26 maggio 2004)
- Racc. (CE) 704/2004 dell'11 ottobre 2004; (G.U.U.E. n. L321 del 22 ottobre 2004)
- Racc. (CE) 88/2006 del 6 febbraio 2006; (G.U.U.E n. L42 del 14 febbraio 2006)
- Direttiva 2005/6/CE della Commissione del 26 gennaio 2005 che modifica la direttiva 71/250/CEE per quanto riguarda la presentazione e l'interpretazione dei risultati d'analisi richiesti a norma della direttiva 2002/32/CE; (G.U.U.E. n. L24 del 27 gennaio 2005)
- Direttiva 2005/7/CE della Commissione del 27 gennaio 2005 recante modifica della direttiva 2002/70/CE che stabilisce i requisiti per la determinazione dei livelli di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi; (G.U.U.E. n. L27 del 29 gennaio 2005)
- Direttiva 2005/8/CE della Commissione del 27 gennaio 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; (G.U.U.E. n. L27 del 29 gennaio 2005)
- Direttiva 2005/87/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda il piombo, il fluoro e il cadmio; (G.U.U.E. n. L318 del 6 dicembre 2005)
- Direttiva 2006/13/CE della Commissione del 3 febbraio 2006 che modifica gli allegati I e II della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda le diossine e i PCB diossina-simili; (G.U.U.E. n. L32 del 4 febbraio 2006)
- Direttiva 2005/86/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda il canfene clorurato; (G.U.U.E. n. L 318. del 6 dicembre 2005)

### 2.9 CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- Piano Nazionale Alimentazione Animale (annuale)
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
- Decreto Legislativo 17 giugno 2003, n. 223; (G.U. n. 194 del 22/08/2003)
- D.M. 20 aprile 1978; (G.U. n. 165 del 15 giugno 1978)
- Regolamento (CE) n. 152/2009 del 27 gennaio 2009; (G.U.C.E n. L 54 del 26/02/2009)
- Delibera della Giunta Regionale dell'Umbria 22/12/2008, n. 1848
- Determina Dirigenziale 30/07/2009, n. 7242

Pagina 4 di 20

	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 5 di 20
---	--	---

#### 2.10 INGREDIENTI DERIVANTI DA TESSUTI DI MAMMIFERI, DI CUI E' VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE CON LA DIETA AI RUMINANTI

- 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)
- D.M. 7 gennaio 2000 e successive modifiche; (G.U. n. 59 del 11/03/200)
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002)

#### 2.11 MATERIE DI CUI E' VIETATA LA CIRCOLAZIONE O L'IMPIEGO NEI MANGIMI

- Decisione 2004/217/CEE della Commissione del 1 marzo 2004; (G.U.U.E. n. L 67, del 5/03/2004)

#### 2.12 CONTROLLO DELLA SALMONELLA E DI ALTRI AGENTI ZOOTICI SPECIFICI PRESENTI NEGLI ALIMENTI

- Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti; (G.U.U.E. n. L 325 del 12/12/2003)
- Reg. (CE) n. 1003/2005 della Commissione che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nei gruppi di riproduzione di Gallus gallus e modifica il regolamento (CE) n. 2160/2003; (G.U.U.E. n. L 170 del 1/07/2005)
- Regolamento della Commissione che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nei gruppi di riproduzione di Gallus gallus e modifica il regolamento (CE) n. 2160/2003; (G.U.U.E. 1 luglio 2005, n. L 170. Entrato in vigore il 2 luglio 2005)
- Direttiva 2003/99/CE; (G.U. n. L 325 del 12/12/2003)
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 338 del 22/12/2005)

#### 2.13 ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

- Regolamento CE 2092/91 e s.m.i.;
- Regolamento CE 258/97 nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari, (modificato dal Regolamento CE 1829/2003);
- Regolamento CE 1139/98 obbligo etichettatura alimenti da OGM soia & mais (abrogato dal Regolamento CE 1829/2003);
- Regolamento CE 1804/99 (produzioni animali biologiche);
- Regolamento CE 49/2000 (etichettatura, definizione soglia) abrogato dal Regolamento CE 1829/2003;
- Regolamento CE 50/2000 (etichettatura per additivi) abrogato dal Reg. CE 1829/2003;
- DPCM 4/8/2000 (sospensione 4 OGM mais notificati - abrogato da sentenza TAR Lazio ottobre 2004);
- Regolamento CE 1830/2003 del 22/9/2003 (Etichettatura e tracciabilità OGM); (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- Regolamento CE 1829/2003 del 22/9/2003 (alimenti e mangimi GM); (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- Regolamento CE 223 del 5/2/2003 (Etichettatura mangimi biologici); (G.U.U.E. n. L 031 del 06/02/2003)

Pagina 5 di 20

	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 6 di 20
---	--	---

- D.Lgs 8 luglio 2003 n. 224, "Emissione deliberata nell'ambiente di OGM"; (G.U. n. 194 del 22/08/2003)
- Raccomandazione CE 787/2004 del 04/10/2004 (Metodi di campionamento OGM);
- Decisione n° 2005/317/CE del 18/04/2005 (provvedimenti emergenza Bt10);
- Decreto Legislativo 10 marzo 2005, n.70 (G.U. n. 98 del 29/04/2000).

### 3 GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale è articolato in 5 aree di indagine, per ciascuna delle quali sono identificati:

- i requisiti che saranno oggetto di valutazione presso le aziende
- i criteri che l'ispettore dovrà utilizzare per determinare la conformità dell'azienda valutata ai requisiti stabiliti
- l'indicazione del riferimento normativo per il requisito stabilito, a fronte del quale saranno emesse le eventuali non conformità.

La definizione delle Aree di indagine è coerente con quelle selezionate nella valutazione della categorizzazione del rischio di cui al progetto regionale "Sicurezza alimentare" della Regione Emilia-Romagna anno 2005.

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 7 di 20
--	--	---

#### 4 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

**Non conformità maggiore (NC):** in caso di assenza di un requisito

**Non conformità minore (nc):** in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
<b>SI (S)</b> requisito completamente rispettato	<b>C</b> conformità
<b>si (si)</b> requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	<b>nc</b> non conformità minore
<b>no (no)</b> requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	<b>nc</b> non conformità minore
<b>NO (N)</b> requisito completamente non rispettato	<b>NC</b> non conformità maggiore

#### Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

**S:** non conformità che secondo la normativa vigente sono soggette a sanzione. Sono inclusi anche i casi in cui è prevista la segnalazione all'Autorità Giudiziaria (in base all'art.347 C.p.p.) e quelli in cui si propende per la sospensione dell'attività.

**P:** non conformità per le quali la normativa vigente non definisce uno specifico provvedimento sanzionatorio ma che sono comunque passibili di prescrizioni ai fini di soddisfare il requisito applicativo contenuto nella norma.

Pagina 7 di 20

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 8 di 20
--	--	---

Pertanto in base alla tipologia di non conformità prevista dalla norma e al livello di non conformità riscontrato durante il controllo ufficiali, i provvedimenti conseguenti devono essere coerenti con il seguente schema:

#### Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

Tipologia di non conformità		Livello di non conformità	
		NC (assenza del requisito)	nc (parziale presenza del requisito)
	<b>S</b>	Sanzione amministrativa/notizia di reato/ sospensione attività	////
	<b>P</b>	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione

#### Inoltre:

- Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
- La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti in assenza di concessione di proroghe, o la sua inadeguata risoluzione, esita in una NC (maggiore).
- Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
- Nel caso di non conformità sanzionate (di tipo S) lo specifico provvedimento sanzionatorio va integrato con la prescrizione finalizzata al ripristino del requisito applicativo della norma.

#### 5 AREE DI INDAGINE

##### 5.1 AUTORIZZAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Art. 5 L. 15/02/63, n. 281 art.20 L.281/62 DGR dell'Umbria 18/10/2005, n. 1718 DGR dell'Umbria 08/02/2006, n. 813 <b>S</b>	Autorizzazione prefettizia per la produzione di mangimi composti completi, complementari, non contenenti premiscele per mangimi	Presenza, se effettuata l'attività
Art. 1 D.M. 16/11/93 <b>S</b> art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati, o mangimi medicati e prodotti intermedi, a scopo vendita o per conto terzi	Presenza, se effettuata l'attività
Art. 2 D.M. 16/11/93 <b>S</b> art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo	Presenza, se effettuata l'attività
Art. 6 D.M. 16/11/93 <b>S</b> art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità per l'acquisto e l'utilizzazione di prodotti intermedi	Presenza, se effettuata l'attività
Articolo 10, c. 1, lettera c), all.	Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione	Presenza, se effettuata l'attività

Pagina 8 di 20

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 9 di 20
IV capo 3 Reg. CE 183/2005 DGR dell'Umbria 18/10/2005, n. 1718 DGR dell'Umbria 08/02/2006, n. 813 <b>S</b> (sospensione attività)	per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	
Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005 <b>S</b> (sospensione attività)	Divieti e deroghe utilizzo nei mangimi di materie prime di origine animale	Presenza, se effettuata l'attività

Pagina 9 di 20

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 10 di 20
--	--	--

## 5.2 CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>5.2.1 CARATTERISTICHE STRUTTURA</b>		
Reg. 183/2005/CE D.L.vo 90/93 <b>P</b>	2.1.2 Grado di vetustà delle strutture ed attrezzature	Strutture ed attrezzature sono funzionali rispetto alla produzione prevista/programmata in relazione ad un piano programmato di manutenzione calibrato alle caratteristiche dell'impianto.
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 2 <b>(applicabile dal 01/01/2006)</b> <b>P</b>	2.1.3. La disposizione, la struttura e il funzionamento delle apparecchiature devono essere volti a minimizzare il rischio di errori e a consentire operazioni di pulizia e di manutenzione efficaci che limitino la contaminazione, la contaminazione crociata e in generale altri effetti negativi per la qualità del prodotto.	Esiste evidenza del fatto che l'organizzazione abbia valutato la corretta disposizione, la struttura e il funzionamento delle apparecchiature che devono essere volti a minimizzare il rischio di errori e a consentire operazioni di pulizia e di manutenzione efficaci che limitino la contaminazione, la contaminazione crociata e in generale altri effetti negativi per la qualità del prodotto.
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 5 <b>P</b>	2.1.4 Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo; devono essere concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi.	La buca di scarico è protetta da acque piovane, luride e di lavaggio. Qualora lo scarico delle materie prime avvenga in tunnel la buca di scarico è dotata di un impianto di aspirazione delle polveri efficiente ed efficace.
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 2	2.1.5 La concezione, la progettazione, la costruzione e le dimensioni degli impianti e delle attrezzature devono consentire un'adeguata pulizia e/o disinfezione	Impianti ed attrezzature sono realizzati in modo da poter essere ripuliti da polveri ed eventualmente disinfettati.
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 7	2.1.6 Le acque luride, le acque reflue e l'acqua piovana devono essere smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature e la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano.	Sono presenti condutture e/o aspirazioni delle acque piovane, luride o di lavaggio.
D.M. 16/11/1993 Art.3 - Art.4 Circ. Min. San. 1/96 <b>P</b>	2.1.7 I locali nei quali vengono preparati i mangimi medicati e/o i prodotti intermedi debbono avere pavimenti in materiale lavabile e resistente, facili da pulire e disinfettare, 2.1.8 sistemati in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque stesse; debbono essere dotati di idonei impianti di raccolta e di scarico delle acque di lavaggio e di quelle nere; 2.1.9 avere pareti con superfici lisce facili da pulire e disinfettare, resistenti ed impermeabili. I locali ed i reparti di deposito per le materie prime e per i prodotti finiti debbono essere asciutti.	I pavimenti sono in materiale lavabile, disinfettabile e resistente, costruiti con adeguate pendenze con eventuale presenza di chiusini ed assenza di avvallamenti o disomogeneità ad evitare il ristagno delle acque all'interno dei locali, siano esse di lavaggio o piovane. Le pareti hanno superfici lisce, resistenti ed asciutte.
D.M. 16/11/1993 Art.3 - Art.4 <b>S</b> art.16 D.L.vo 90/93	2.1.10 I locali nei quali vengono preparati i mangimi medicati e/o i prodotti intermedi debbono essere sufficientemente vasti, in rapporto alla entità della lavorazione, in modo da potere contenere tutte le attrezzature necessarie, per il conseguimento della produzione, per il mantenimento delle materie prime e di quelle finite, 2.1.11 ed avere idonei impianti di aspirazione.	I locali sono dimensionati in modo da contenere tutte le necessarie attrezzature ed al contempo garantire agli operatori di poter lavorare senza intralcio o pericolo Nei locali in cui sono manipolate le premiscele sono presenti impianti di aspirazione efficienti ed efficaci.

Pagina 10 di 20

		<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>		<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b>  <b>Pag. 11 di 20</b>
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 9 <b>P</b>	2.1.12 Se necessario, i soffitti e le strutture sospese devono essere concepiti, costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione. 2.1.13 la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi.	I soffitti e le strutture sospese sono tali da ridurre al minimo l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione. I locali ed i reparti di deposito delle materie prime e dei prodotti finiti sono privi di umidità.		
D.M. 16/11/1993 Art.3 Art.4 <b>P</b>	2.1.14 Gli stabilimenti di produzione dei mangimi medicati e/o dei prodotti intermedi debbono possedere adeguati servizi igienici muniti di WC e docce all'interno dello stabilimento.	Esistono servizi igienici muniti di WC e docce in numero adeguato al numero di operatori e dislocati in posizione accessibile. Esistono armadietti per la custodia separata degli abiti da lavoro		
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 4  D.M. 16/11/1993 Art.3 - Art.4 <b>P</b>	2.1.15 I locali devono essere dotati di un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale.	E' possibile leggere chiaramente cartellini identificativi e altri documenti e strumenti di lavoro.		
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 8  D.M. 16/11/1993 Art.3 - Art.4 <b>P</b>	2.1.16 Le finestre e le altre aperture devono essere predisposte, ove necessario, contro i parassiti. Le porte devono avere una buona tenuta e, una volta chiuse, predisposte contro i parassiti.	Le finestre e le altre aperture sono dotate di idonei dispositivi per evitare l'ingresso di animali indesiderati (roditori, uccelli, gatti, ecc.).		
D.M. 16/11/1993 Art.7 All.III <b>P</b>	2.1.17 Le attrezzature adibite alla preparazione di mangimi medicati e di prodotti intermedi debbono soddisfare alle esigenze di produzione ed essere tali da non alterare i prodotti lavorati. 2.1.18 I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze, ecc.) debbono essere facilmente pulibili ed ispezionabili e non debbono dare luogo a fenomeni di demiscelazione 2.1.19 I sistemi di carico del miscelatore (pneumatico, elevatori a tazze, coclee, ecc.) debbono essere costituiti in materiale resistente e facilmente pulibile e debbono essere muniti di un adeguato sistema di abbattimento delle polveri nonché strutturati in modo da consentire una idonea pulizia di linea.	Sono presenti le seguenti sezioni di lavorazione e di stoccaggio, in relazione al tipo di attività: a. sezione stoccaggio materie prime; b. sezione macinazione; c. sezione composizione miscele; d. sezione miscelazione; e. sezione cubettatura f. sezione insacco prodotti finiti ; sezione carico prodotto sfuso; I sistemi di trasporto materie prime e prodotti finiti sono facilmente pulibili e ispezionabili Il sistema di carico del miscelatore è in grado di evitare la dispersione di polveri ma è ispezionabile al fine di consentirne la pulizia.		
<b>5.2.2 CONDIZIONI GENERALI DI MANUTENZIONE</b>				
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 1 <b>P</b>	2.2.1 Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze vanno tenuti puliti e si devono attuare efficaci programmi di controllo dei parassiti.	Tutti gli impianti e le attrezzature sono in adeguate condizioni di pulizia in relazione ad un piano programmato comprensivo del controllo dei parassiti. (Vedi punto par. 5.5.2)		

Pagina 11 di 20

		<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>		<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b>  <b>Pag. 12 di 20</b>
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 3  <b>P</b>	2.2.2 - 2.2.3 Gli impianti e le attrezzature destinati a operazioni di miscelazione e/o produzione devono formare oggetto di una verifica adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti. Le apparecchiature da usare per le fasi di produzione particolarmente importanti ai fini della qualità del prodotto devono essere sottoposte a controlli adeguati.	Esistono 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.		
<b>5.3 PRODOTTI</b>				
<b>REQUISITI NORMATIVI</b>		<b>REQUISITI APPLICATIVI</b>		<b>CRITERI DI CONFORMITA'</b>
<b>5.3.1 UTILIZZO DI MOLECOLE A RISCHIO</b>				
D.L.vo 90/93 Art. 3 - c.1 <b>S</b> art.16 D.L.vo 90/93	3.1.1 I mangimi medicati, per quanto concerne l'elemento medicamentoso, possono essere preparati solo con una premiscela medicata autorizzata.	Sono utilizzate esclusivamente premiscele medicate autorizzate.		
D.L.vo 90/93 Art. 4 - c.1 - lett. g)  <b>S</b> art.16 D.L.vo 90/93	3.1.2 Le premiscele e i mangimi medicati devono essere immagazzinati in appositi locali chiusi a chiave o in contenitori ermetici separati per categoria e specialmente concepiti per la loro conservazione.	Esiste il locale chiudibile a chiave o esistono contenitori ermetici separati per categoria e specialmente concepiti per la loro conservazione, riservati alle premiscele per alimenti medicamentosi (eventualmente condiviso con le premiscele contenenti coccidiostatici e fattori di crescita) accessibile solo a personale autorizzato		
D.M. 16/11/1993 Art. 17 <b>P</b>	3.1.3. La conservazione dei mangimi medicati deve essere assicurata ad ogni livello di produzione, detenzione, distribuzione ed utilizzazione, provvedendo al loro mantenimento in locali sufficientemente isolati dal punto di vista termico. Tali locali devono essere mantenuti distanti da fonti di calore. I prodotti devono essere adeguatamente protetti dai raggi del sole. Quando la conservazione presso il produttore e l'acquirente venga effettuata in celle, queste devono essere collocate in maniera da essere protette dagli sbalzi termici.	Esistono celle o locali dedicati per lo stoccaggio dei mangimi medicati, sufficientemente isolati dal punto di vista termico (a distanza da impianti che producono calore)		
D.L.vo 90/93 Art. 4 - c.2	3.1.4 - 3.1.5 Il produttore è responsabile dell'osservanza delle seguenti condizioni: a) siano impiegati esclusivamente mangimi o loro combinazioni rispondenti alle caratteristiche per essi prescritte; b) il mangime impiegato formi, con la premiscela medicata autorizzata, una miscela omogenea e stabile; c) la premiscela medicata autorizzata sia utilizzata nella preparazione conformemente alle condizioni prescritte nell'autorizzazione di immissione sul mercato, e, in particolare: 1) sia esclusa qualsiasi interazione indesiderata dei medicinali veterinari, degli additivi e dei mangimi; 2) il mangime medicato possa essere conservato per il periodo di tempo prescritto; 3) l'alimento da utilizzare per la produzione del mangime medicato non contenga un antibiotico o un coccidiostatico già utilizzati come sostanze attive nella premiscela medicata; d) la dose giornaliera di sostanze medicamentose sia contenuta in una quantità di mangime	Sono disponibili le prescrizioni medico-veterinarie Sono rispettate le indicazioni riportate nella prescrizione tramite controllo degli ingredienti immessi in formula, nonché tutti quelli indicati nel requisito applicativo cui si rimanda.		

Pagina 12 di 20

		<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>		Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 13 di 20
S art.16 D.L.vo 90/93	corrispondente almeno alla metà della razione giornaliera degli animali trattati e, nel caso dei ruminanti, corrispondente almeno alla metà del fabbisogno giornaliero di mangimi complementari non minerali.			
D.L.vo 90/93 Art. 4 - c.1 - lett. e) P  D.M. 16/11/93 Art.9	<p>3.1.6 I mangimi medicati prodotti sono sottoposti ad un controllo regolare, anche mediante prove di laboratorio sull'omogeneità, al fine di accertare la loro rispondenza ai requisiti del presente decreto per quanto riguarda in particolare l'omogeneità, la stabilità e la conservabilità; i controlli sono effettuati dagli stabilimenti di produzione, sotto il controllo periodico dei competenti organi di vigilanza</p> <p>Chiunque fabbrichi per la vendita o prepari per conto terzi o comunque per la distribuzione per il consumo mangimi medicati e/o mangimi medicati e prodotti intermedi deve sottoporre a controllo analitico la produzione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sulla base delle seguenti linee direttrici:</p> <p>a) il controllo deve essere effettuato almeno a sondaggio sui diversi tipi di mangimi medicati e di prodotti intermedi elaborati;</p> <p>b) la frequenza dei controlli deve essere tale da assicurare costanza della qualità dei prodotti fabbricati;</p> <p>c) i controlli devono accertare, in particolare, la corrispondenza delle concentrazioni dei principi attivi medicamentosi dichiarati a quelle effettivamente presenti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi, la loro omogeneità e stabilità;</p> <p>d) i controlli devono essere eseguiti anche per evidenziare fenomeni di contaminazione crociata; a tal fine saranno sottoposti ad analisi, con la frequenza richiesta dalla natura e dall'entità del fenomeno eventualmente riscontrato, campioni di prodotto prelevati durante il processo di lavorazione per individuare eventuali punti critici dell'impianto, onde apportarvi le necessarie modifiche strutturali;</p> <p>e) i controlli analitici debbono comunque essere effettuati almeno una volta nella giornata lavorativa per almeno una delle sostanze farmacologicamente attive utilizzate in modo tale da sottoporle tutte periodicamente a controllo.</p>		<p>E' applicato un piano di controllo analitico codificato relativo alla composizione quali-quantitativa delle premiscele impiegate nel mangime finito, in riferimento ai principi attivi utilizzati. Tale piano di controllo prevede analisi effettuate a rotazione per ciascuno dei mangimi medicati prodotti e per ciascuna delle premiscele utilizzate.</p>	
D.M. 16/11/1993 Art.7 art.16 D.L.vo 90/93  Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 3 - Punto 3 P	<p>3.1.7 Al termine della preparazione di ogni tipo di mangime medicato o di prodotto intermedio, prima di iniziare la preparazione di altri prodotti, il produttore deve assicurarsi che le attrezzature di lavorazione siano adeguatamente pulite.</p> <p>Vanno adottate misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo, a seconda delle necessità, le contaminazioni crociate e gli errori. Devono essere disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione. (idem)</p>			<p>E' previsto un piano di "lavaggio" dell'impianto con materie prime da reimpiantare in modo controllato oppure esiste una sequenza delle produzioni documentata, standardizzata, funzionale e corretta per controllare residui e contaminazioni crociate nei prodotti</p>
Reg. CE/1782002 Art. 18	<p>3.1.8 1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.</p> <p>2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o</p>			<p>I sistemi di documentazione sono tali da assicurare quanto prescritto dal requisito applicativo a cui si rimanda</p>

Pagina 13 di 20

		<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>		Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 14 di 20
D.L.vo 90/93 Art. 4 - c.1 - lett.f)	<p>qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.</p> <p>3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.</p> <p>4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.</p> <p>5. Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.</p> <p>Il produttore di mangimi medicati annoti giornalmente e, comunque, non oltre le 24 ore successive alla produzione, in un apposito registro, le seguenti indicazioni:</p> <p>1) la quantità e il tipo di premiscele medicate autorizzate e di mangimi impiegati;</p> <p>2) la quantità e il tipo di mangimi medicati prodotti, esistenti in deposito o ceduti;</p> <p>3) il nome e l'indirizzo dell'allevatore o del detentore degli animali o del distributore autorizzato cui viene inviato il mangime medicato;</p> <p>4) nome ed indirizzo del veterinario che ha effettuato la prescrizione;</p> <p>g) le premiscele e i mangimi medicati siano immagazzinati in appositi locali chiusi a chiave o in contenitori ermetici separati per categoria e specialmente concepiti per la loro conservazione.</p> <p>Il registro di cui al comma 1, lettera f), deve essere conservato per almeno tre anni dopo l'ultima annotazione e deve essere costantemente a disposizione delle autorità di controllo.</p>			
D.M. 16/11/1993 Art.10	<p>I risultati delle prove analitiche debbono essere riportati su un registro con pagine numerate; tale registro può anche coincidere con il registro di cui all'art. 4, comma 1, lettera f), del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 90.</p> <p>Sotto la responsabilità del laureato in farmacia o in scienze agrarie o in chimica o in chimica industriale o in scienze biologiche o in medicina veterinaria, il registro di cui al precedente comma 1 deve essere regolarmente tenuto ed aggiornato con l'indicazione dei seguenti dati:</p> <p>a) denominazione della premiscela medicata o del prodotto intermedio utilizzati nella fabbricazione del mangime medicato o del prodotto intermedio e numero di registrazione del Ministero della sanità, relativo alla premiscela medicata;</p> <p>b) data del procedimento di fabbricazione;</p> <p>c) quantità prodotta di mangime medicato o di prodotto intermedio utilizzati, ed indicazione della loro denominazione;</p> <p>d) concentrazione teorica dei principi attivi medicati nei prodotti fabbricati;</p> <p>e) concentrazione rilevata dei principi attivi medicati nei prodotti fabbricati;</p>			

Pagina 14 di 20

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	<b>Rev. 0</b> 6 maggio 2010  Pag. 15 di 20
--	--	---

S art.16 D.L.vo 90/93	f) metodo di analisi utilizzato; g) numero di analisi, se queste vengono effettuate da un laboratorio esterno i relativi certificati devono essere conservati per tre anni. Le analisi e le registrazioni indicate al comma 2 devono essere effettuate tempestivamente e comunque non oltre sette giorni dalla produzione.	
-----------------------	--	--

<b>5.3.2 UTILIZZO DI MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE</b>		
Reg. 999/2001/CE e succ. mod. (Reg. 1292/2005/CE) All. IV P	3.2.1 – 3.2.6 Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in deroga (proteine animali trasformate, gelatina ricavata da ruminanti, prodotti a base di sangue, proteine idrolizzate, fosfato dicalcico e fosfato tricalcico) nei limiti e con le modalità fissate dalla norma.	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 - <i>magazzinaggio, produzione, imballaggio, trasporto</i> ) 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 consentite finalizzato ad evitare la presenza di proteine vietate. Vengono rispettati gli obblighi di etichettatura

## 5.4 CONDUZIONE DELLO STABILIMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>5.4.1 COMPETENZA E FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONTROLLO DI QUALITA'</b>		
Reg. 999/2001/CE e succ. mod. (Reg. 1292/2005/CE) All. II - Par. 2 - P	4.1.1 – 4.1.2 Le imprese nel settore dei mangimi devono disporre di personale numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione. Esse devono predisporre, per metterlo a disposizione delle competenti autorità incaricate del controllo, un organigramma in cui siano definite le qualifiche (ad esempio, diplomi, esperienze professionali) e le responsabilità del personale di inquadramento. 4.1.3 Tutto il personale deve essere informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze, specialmente in caso di modifica, in modo da ottenere la qualità ricercata dei prodotti in questione.	Esiste un organigramma (o documentazione equivalente, es. mansionario) con definizione esplicita dei compiti attribuiti. Le funzioni previste dall'organigramma sono ricoperte. Esistono istruzioni operative scritte per il personale, relative a tutte le fasi di produzione, in particolare nel caso di utilizzo di molecole a rischio o materie prime di origine animale Esistono e sono attuate procedure per individuare la necessità di addestrare e qualificare il personale, in particolare nel caso di utilizzo di molecole a rischio e materie prime di origine animale Viene conservata in azienda la documentazione relativa all'addestramento del personale.
D.L.vo 90/93 Art. 4 - c.1 - lett. b) D.M. 16/11/1993 Art.12	4.1.4 – 4.1.5 Il personale addetto ai processi di miscelazione nella preparazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi deve essere in possesso delle adeguate conoscenze tecniche relative alle operazioni di miscelazione stessa.	

Pagina 15 di 20

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	<b>Rev. 0</b> 6 maggio 2010  Pag. 16 di 20
--	--	---

S art.16 D.L.vo 90/93		
<b>5.4.2 CONDIZIONI GENERALI DELLA PRODUZIONE</b>		
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 3 - Punti 1 2 3 4 5 P	4.2.1 Deve essere designata una persona qualificata e responsabile della produzione. 4.2.2 Gli operatori del settore dei mangimi devono assicurare che le diverse fasi della produzione siano svolte secondo procedure e istruzioni scritte prestabilite volte a definire, convalidare e assicurare la padronanza dei punti critici nel processo di fabbricazione. 4.2.3 Vanno adottate misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo, a seconda delle necessità, le contaminazioni crociate e gli errori. Devono essere disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione. 4.2.4 La presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti in relazione alla salute umana o alla salute degli animali va verificata e devono essere poste in atto appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio. 4.2.5 I residui e i materiali non adatti come mangimi vanno isolati e identificati. I materiali di tal genere contenenti livelli pericolosi di farmaci veterinari, contaminanti o altri elementi di pericolo sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati quale mangime.	E' stato designato un responsabile di produzione qualificato Esiste una procedura HACCP per controllare i rischi igienico sanitari Esiste un metodo o programma di gestione delle produzioni Sono assenti materie prime proibite e/o contaminate e mangimi proibiti nel magazzino prodotti finiti. Le materie prime e/o i mangimi finiti contenenti livelli pericolosi di farmaci veterinari o contaminanti sono correttamente identificati, isolati e smaltiti
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 3 - lett.a) P	4.2.6 – 4.2.8 Tutte le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi devono essere appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e devono essere sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza;	Vengono utilizzati strumenti di misurazione commisurati, in particolare per il dosaggio dei microcomponenti Esiste e viene applicata una procedura di controllo e taratura periodica delle bilance Nel caso di dosaggio manuale dei microcomponenti, esiste una procedura scritta atta a contenere i rischi .
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 1 - Punto 3 - lett.b) P	4.2.9 Tutti i miscelatori usati nella produzione di mangimi devono essere appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e devono essere in grado di produrre opportune miscele omogenee e diluizioni omogenee. 4.2.10 Gli operatori dimostrano l'efficacia dei miscelatori per quanto concerne l'omogeneità.	Esiste un piano di controlli analitici in grado di evidenziare l'efficacia del miscelatore. Esiste una guida per l'interpretazione dei controlli analitici sull'omogeneità di miscelazione che definisca i limiti oltre i quali è necessario l'intervento di manutenzione
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 5 STOCCAGGIO E TRASPORTO P	4.2.11 I mangimi trasformati sono tenuti separati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato; si devono usare adeguati materiali di imballaggio. 4.2.12 I mangimi vanno conservati e trasportati in appositi contenitori. Essi sono immagazzinati in posti all'uopo designati, adattati e mantenuti in ordine per assicurare buone condizioni di stoccaggio 4.2.13 e solo le persone autorizzate dagli operatori del settore dei mangimi vi hanno accesso. 4.2.14 I mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento. 4.2.15 I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti. Vengono introdotti programmi di pulizia e si riducono al minimo le tracce di detersivi e disinfettanti.	I mangimi e la materie prime sono correttamente identificati, tra di loro separati e depositati nelle aree di magazzino predeterminate, fresche e asciutte. I materiali di imballaggio e i contenitori sono resistenti, consentono una idonea conservazione del contenuto, sono puliti e non devono cedere sostanze tossiche. 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.

Pagina 16 di 20

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b>  <b>Pag. 17 di 20</b>
--	--	---

	4.2.16 Si devono ridurre al minimo e tenere sotto controllo gli scarti per contenere l'invasione di parassiti. 4.2.17 Se del caso le temperature devono essere mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento.	Esiste una procedura di pulizia dei contenitori e delle attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi. I mangimi di scarto sono prontamente destinati al recupero ove possibile o rapidamente gestiti per lo smaltimento. Esistono attrezzature per evitare la condensa e il deterioramento dei prodotti
--	---	--

#### 5.5 AUTOCONTROLLO: PIANO PER LA QUALITA'; HACCP; CODICI DI GMP

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>5.5.1 CONGRUITA' DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b>		
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 4 - Punto 1	5.1.1 Deve essere designata una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità.	E' stato designato un responsabile del controllo qualità con idonee qualifiche e specifiche competenze
Reg. 183/2005/CE Art.6 - c.1	5.1.2 - 5.1.9 Gli operatori del settore dei mangimi pongono in atto, gestiscono e mantengono una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP.	Il piano HACCP riporta i seguenti principi: a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili; b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili; c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; d) stabilire ed applicare nei punti critici di controllo procedure di monitoraggio efficaci; e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato punto critico non è sottoposto a controllo; f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente; g) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f). Esistono specifiche dei prodotti definite e codificate. Esiste un piano di controllo codificato delle materie prime
All. II - Par.4 - Punto 3	Tale piano deve prevedere, in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche - e la destinazione in caso di non conformità - dalle materie prime ai prodotti finali	
All. II - Par.7 - Punto 1	Gli operatori del settore dei mangimi mettono in atto un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.	
<b>P</b>		

Pagina 17 di 20

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b>  <b>Pag. 18 di 20</b>
--	--	---

		stilato in base alla valutazione del rischio specifico (chimico / biologico) di ogni materia prima. Esiste un piano di controllo codificato dei prodotti finiti stilato in base alla valutazione del rischio specifico di ogni singolo prodotto. Esiste un documento che identifica i punti critici della produzione. Esiste nel piano di autocontrollo la valutazione del pericolo della presenza di sostanze indesiderate e contaminanti Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami. Esiste un piano per la gestione delle materie prime e dei prodotti non conformi.
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 4	5.1.10 Per garantire la rintracciabilità, il produttore deve provvedere a una documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale. Tale documentazione deve essere tenuta a disposizione dell'autorità competente, almeno per un periodo commisurato all'uso per il quale i prodotti sono immessi sul mercato. 5.1.11 Inoltre, campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) vanno prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e sono conservati per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione esclusivamente per sopprimere al fabbisogno proprio del produttore). I campioni sono sigillati ed etichettati per agevolare l'identificazione; essi devono essere conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. I campioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato. Nel caso dei mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, il fabbricante del mangime deve conservare soltanto campioni del prodotto finito.	La documentazione commerciale di approvvigionamento delle materie prime è disponibile per un tempo minimo almeno pari alla vita commerciale del mangime. Esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua), prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e conservati per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione esclusivamente per sopprimere al fabbisogno proprio del produttore). I campioni sono sigillati ed etichettati per agevolare l'identificazione; essi devono essere conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. I campioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato. Nel caso dei mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, il fabbricante del mangime deve conservare soltanto campioni del prodotto finito.
Reg. 183/2005/CE All. II - Par.3 - Punto 6 <b>S</b> Reg. 178/2002 Art. 18 D.L.vo 5/04/2006, n.190 Art. 2	5.1.12 Gli operatori del settore dei mangimi adottano le misure adeguate per garantire l'efficace rintracciabilità dei prodotti.	I documenti cartacei o informatici di lavorazione consentono di ripercorrere l'iter di fabbricazione dall'ingresso nello stabilimento delle materie prime alla uscita del prodotto finito, in particolare garantendo la correlazione tra prodotti finiti e materie prime e ingredienti utilizzati, il monitoraggio dei parametri del processo produttivo, e la registrazione dei destinatari .

Pagina 18 di 20

		<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b>  <b>Pag. 19 di 20</b>
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 4 - Punto 2  D.M. 16/11/93 Art.8   Art.11   S art.16 D.L.vo 90/93	5.1.13 Le imprese nel settore dei mangimi devono, quale parte del loro sistema di controllo, avere accesso a un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati.  1. Chiunque fabbrichi per la vendita o prepari per conto terzi o comunque per la distribuzione per il consumo mangimi medicati e/o prodotti intermedi deve disporre di un proprio laboratorio munito di attrezzature idonee al controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi.  3. Al laboratorio di cui al comma 1 deve essere addetto personale competente nelle metodiche di analisi richieste per i singoli prodotti fabbricati. Tale obbligo s'intende assolto ove il laureato in farmacia o in scienze agrarie o in chimica o in chimica industriale o in scienze biologiche o in medicina veterinaria, iscritto all'albo professionale, abbia competenza in dette metodiche  È consentito effettuare le analisi quali-quantitative presso uno o più laboratori esterni all'impianto, purché venga rilasciata apposita dichiarazione dalla quale risulti chiaramente la disponibilità dei laboratori esterni ad effettuare le analisi richieste secondo la cadenza e la tipologia preordinata dall'interessato.  I laboratori di cui al comma precedente debbono avere conseguito il riconoscimento, ai fini del presente decreto, da parte del Ministero della sanità. Tale riconoscimento è rilasciato a seguito della verifica da parte della commissione di cui all'art. 1 del presente decreto che il laboratorio è in possesso di tutte le apparecchiature e del personale necessari per la effettuazione delle analisi richieste.  I laboratori che operano in conformità alle disposizioni di cui ai precedenti commi devono presentare, entro tre mesi dall'entrata in vigore del presente decreto, domanda per il riconoscimento ai sensi del presente decreto. Tale domanda consente di proseguire l'effettuazione delle analisi quali-quantitative in attesa delle verifiche di cui al comma 2.	Esiste un laboratorio interno, con caratteristiche funzionalmente adeguate o una o più convenzioni formalizzate con un laboratori esterni riconosciuti dal Ministero della Salute.	
<b>5.5.2 GRADO DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b>			
Reg. 183/2005/CE Art. 7 <b>P</b>	5.2.1 – 5.2.7 Gli operatori del settore dei mangimi: a) forniscono all'autorità competente prove della loro conformità all'articolo 6 nella forma richiesta dall'autorità competente; b) assicurano che la documentazione in cui si descrivono le procedure sviluppate a norma dell'articolo 6 sia sempre aggiornata.	Esiste la documentazione aggiornata che dà evidenza dell'applicazione del piano di autocontrollo relativo al paragrafo 5.5.1. In particolare: Viene applicato un piano di controllo analitico codificato relativo alla qualità delle materie prime e dei prodotti finiti che preveda almeno: l'adozione di un criterio di selezione dei fornitori; l'applicazione di trattamenti termici tesi al contenimento del rischio microbiologico e/o utilizzo di premiscelate di additivi ad effetto antimicrobico; l'applicazione di una procedura codificata per la gestione dei	

Pagina 19 di 20

		<b>PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO IL MANGIMIFICIO</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b>  <b>Pag. 20 di 20</b>
		prodotti non conformi; l'applicazione di sistemi di lotta contro la presenza di organismi nocivi mediante la convenzione con una ditta specializzata per la derattizzazione/disinfestazione o l'esecuzione autonoma con personale qualificato e che comprenda la disponibilità planimetria riportante l'indicazione del posizionamento delle esche raticide e della documentazione relativa ai controlli effettuati	
Reg. 183/2005/CE All. II - Par. 7 - Punto 2  <b>S</b> Reg. 178/2002 Art. 20 D.L.vo 5/04/2006, n.190 Art. 3 DGR dell'Umbria 22/12/2008, n. 1848 DD 30/07/2009, n. 7242	5.2.8 – 5.2.9 Se un operatore del settore dei mangimi ritiene o ha motivo di credere che un mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato e informarne le autorità competenti. In tali circostanze o nel caso di cui all'articolo 15, paragrafo 3, qualora la partita, il lotto o la consegna non siano conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi, questi ultimi devono essere distrutti a meno che l'autorità competente non decida altrimenti. L'operatore informa in maniera efficace e accurata gli utenti del mangime del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti agli utenti quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.  Gli operatori del settore dei mangimi responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità del mangime devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo informazioni necessarie ai fini della rintracciabilità di un mangime, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.  Gli operatori del settore dei mangimi informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un mangime da essi immesso sul mercato possa non essere conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi derivanti dall'uso del mangime e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un mangime.  Gli operatori del settore dei mangimi collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare i rischi provocati da un mangime che forniscono o hanno fornito.	E' presente un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione e l'informazione alla autorità competente.  Esistono procedure scritte che definiscono la destinazione dei prodotti ritirati che devono essere distrutti o che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità.	

Pagina 20 di 20

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 1 di 9
---	--	--

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

### LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST MANGIMIFICIO

- PER L'IMMISSIONE IN COMMERCIO  
 PER LE NECESSITA' DEL BESTIAME ALLEVATO  
**DI ALIMENTI COMPOSTI (COMPRESI I MANGIMI MEDICATI/MM)**

**RAGIONE SOCIALE** (timbro)

**RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO**

Cognome e nome \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

**SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA**

Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Codice fiscale/Partita IVA \_\_\_\_\_

Legale rappresentante Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

e residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

**SEDE PRODUTTIVA**

Via \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Codice impianto \_\_\_\_\_

Responsabile tecnico Sig./Dott. \_\_\_\_\_

**5. 1. AUTORIZZAZIONI POSSEDUTE**

*Contrassegnare nella casella a fianco del testo le autorizzazioni di cui dispone l'impianto; in caso di assenza di autorizzazione, contrassegnare comunque la casella corrispondente quando è presente la documentazione ufficiale idonea all'esercizio dell'attività (es. verbale di sopralluogo favorevole); in quest'ultimo caso va barrata la casella corrispondente al numero e data dell'autorizzazione*

autorizzazione	n° e data
Art. 5 L. 15/02/63, n. 281, autorizzazione prefettizia per la produzione di mangimi composti completi, complementari, non contenenti premiscele per mangimi o registrazione ai sensi Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 art. 9, c. 2 lettera a)	
Art. 1 D.M. 16/11/93, autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati, o mangimi medicati e prodotti intermedi, a scopo vendita o per conto terzi	
Art. 2 D.M. 16/11/93, autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo	
Art. 6 D.M. 16/11/93, autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità per l'acquisto e l'utilizzazione di prodotti intermedi	
Articolo 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3 Reg. CE 183/2005 Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	
Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005 Divieti e deroghe utilizzo nei mangimi di materie prime di origine animale	

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE          MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 2 di 9
---	---	--

<b>Esistenza di linee dedicate alla produzione di mangimi per ruminanti incluse tutte le fasi di stoccaggio e spedizione (in caso di utilizzo di PAT)</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
---	-----------	-----------

## 5. 2. CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO

### 5.2.1 Caratteristica struttura

5.2.1.1	la planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante la verifica	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata
5. 2.1.2	le strutture e le attrezzature risultano funzionali rispetto alla produzione prevista/programmata	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.3	l'organizzazione ha valutato la corretta disposizione, la struttura e il funzionamento delle apparecchiature che devono essere volti a minimizzare il rischio di errori e a consentire operazioni di pulizia e di manutenzione efficaci che limitino la contaminazione, la contaminazione crociata e in generale altri effetti negativi per la qualità del prodotto	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.4	la buca di scarico materie prime è protetta da acque piovane, luride e di lavaggio; qualora lo scarico avvenga in tunnel, la buca di scarico è dotata di efficiente ed efficace impianto di aspirazione delle polveri	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.5	gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.6	sono presenti condutture e/o strumenti per l'aspirazione delle acque piovane, luride o di lavaggio	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.7 MM	i pavimenti sono in materiale lavabile, disinfettabile e resistente	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.8 MM	i pavimenti sono provvisti di adeguate pendenze con eventuale presenza di chiusini e sono assenti avvallamenti e disomogeneità	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.9 MM	le pareti sono lisce, resistenti e asciutte	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.1 0 MM	i locali sono di vastità sufficiente a contenere tutte le necessarie attrezzature ed al contempo garantire agli operatori di poter operare senza intralcio o pericolo	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.1 1 MM	i locali in cui vengono manipolate le premiscele sono dotati di efficaci impianti di aspirazione	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1. 12	I soffitti e le strutture sospese sono tali da ridurre al minimo l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.	assenza di umidità nei locali e nei reparti di						Verifica in campo

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 3 di 9
---	--	--

13	deposito delle materie prime e dei prodotti finiti	SI'	si	no	NO	N.A.	
5.2.1.14 MM	presenza di servizi igienici con WC e docce in numero adeguato al numero degli operatori e dislocati in posizione accessibile; presenza di armadietti per la custodia separata degli abiti da lavoro	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.15	l'illuminazione naturale o artificiale consente di leggere chiaramente cartellini identificativi e altri documenti o strumenti di lavoro	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo PROVA DI LETTURA
5.2.1.16 MM	finestre e altre aperture sono dotate di idonei dispositivi atti ad evitare l'ingresso di animali indesiderati (roditori, uccelli, gatti...)	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.1.7 MM	sono presenti le seguenti sezioni di lavorazione e di stoccaggio: stoccaggio materie prime, macinazione, composizione miscele, miscelazione, insacco prodotti finiti, carico prodotto sfuso, cubettatura	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata con layout
5.2.1.1.8 MM	i sistemi di trasporto delle materie prime e del prodotto finito sono facilmente pulibili e ispezionabili	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.2.1.1.9 MM	i sistemi di carico del miscelatore sono adeguatamente chiusi ma ispezionabili e pulibili	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo

### 5.2.2 Condizioni generali di manutenzione

5.2.2.1	gli impianti e le attrezzature sono in condizioni adeguate di pulizia in relazione ad un piano programmato comprensivo del controllo dei parassiti (Vedi 5.2.6-5.2.7-5.2.8)	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata
5.2.2.2	esistono procedure documentate per la manutenzione e la pulizia prestabilite e periodiche degli impianti e delle attrezzature, rapportate alle dimensioni della struttura	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata
5.2.2.3	sono applicate procedure documentate per la manutenzione e la pulizia prestabilite e periodiche degli impianti e delle attrezzature	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata

## 5.3. PRODOTTI

### 5.3.1 Utilizzo di molecole a rischio

5.3.1.1 MM	sono utilizzate esclusivamente premiscele medicate autorizzate	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.3.1.2 MM	esiste il locale chiudibile a chiave (o contenitori ermetici) riservato alle premiscele per alimenti medicamentosi accessibile solo a personale autorizzato	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata con indicazione personale autorizzato
5.3.1.3	esistono celle o locali dedicati per lo						Verifica in campo

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 4 di 9
---	--	--

MM	stoccaggio dei mangimi medicati, sufficientemente isolati dal punto di vista termico (a distanza da impianti che producono calore)	SI'	si	no	NO	N.A.	
5.3.1.4 MM	sono presenti le prescrizioni medico-veterinarie	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.3.1.5 MM	sono rispettate le indicazioni riportate nella prescrizione medico-veterinaria	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.3.1.6 MM	è applicato un piano di controllo analitico codificato relativo alla composizione qualitativa delle premiscele impiegate nel mangime finito, in riferimento ai principi attivi utilizzati	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.3.1.7	è previsto un piano di "lavaggio" dell'impianto (con materie prime da impiegare in modo controllato), oppure esiste una sequenza delle produzioni standardizzata, funzionale e corretta	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata con dep. e identific. prodotti lavaggio
5.3.1.8	i sistemi di documentazione sono tali da assicurare la rintracciabilità dei lotti prodotti	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale

### 5.3.2 Utilizzo di materie prime di origine animale (PAT)

5.3.2.1 PAT	sono utilizzate proteine di origine animale consentite in relazione alle produzioni effettuate	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.3.2.2 PAT	nel caso in cui coesista la produzione di mangime per ruminanti, sono adottate precauzioni per controllare il rischio di contaminazioni crociate	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata
5.3.2.3 PAT	esistono registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di o.a.	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.3.2.4 PAT	esiste un piano di controllo sui mangimi per ruminanti finalizzato ad escludere la presenza di proteine vietate	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.3.2.5 PAT	esiste un piano documentato di autocontrollo controllo sulle proteine animali trasformate consentite, finalizzato ad evitare la presenza di proteine vietate	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.3.2.6 PAT	sono rispettati gli obblighi di etichettatura	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale

## 5.4. CONDUZIONE DELLO STABILIMENTO

### 5.4.1 Competenza e formazione del personale addetto alla produzione e al controllo di qualità

5.4.1 .1	esiste un organigramma con definizione esplicita e chiara dei compiti attribuiti	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.4.1	le funzioni previste in organigramma sono						Verifica documentale

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 5 di 9
---	--	--

.2	ricoperte	SI'	si	no	NO	N.A.	
5.4.1 .3	il personale riceve istruzioni operative scritte per tutte le fasi di produzione	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata (intervista)
5.4.1 .4	sono messe in atto procedure per individuare le necessità di addestrare e qualificare il personale	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.4.1 .5	l'azienda conserva la documentazione relativa all'addestramento del personale	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale

#### 5.4.2 Condizioni generali della produzione

5.4.2.1	e' stato designato un responsabile di produzione qualificato	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.4.2.2	esiste una procedura di valutazione dei punti critici per controllare i rischi igienico sanitari	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.4.2.3	esiste un metodo o programma di gestione di ogni singola produzione	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.4.2.4	assenza di materie prime e/o mangimi contaminati o proibiti nel magazzino prodotti finiti	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.4.2.5	le materie prime e/o i prodotti finiti contenenti livelli pericolosi di farmaci veterinari o contaminanti sono correttamente identificati, isolati e smaltiti	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.4.2.6	per il dosaggio (dei microcomponenti in particolare) sono utilizzati strumenti di misurazione appropriati	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.4.2.7	per il dosaggio (dei microcomponenti in particolare) sono previsti controllo e taratura periodici delle bilance	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata
5.4.2.8	nel caso di dosaggio manuale dei microcomponenti esiste una procedura scritta atta a controllare i rischi	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.4.2.9	esiste un piano di controlli analitici per l'omogeneità di miscelazione	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale VERIFICA CERTIF ANALISI
5.4.2. 10	esiste una guida per l'interpretazione dei controlli analitici sull'omogeneità di miscelazione e sui limiti oltre i quali occorre l'intervento di manutenzione	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.4.2. 11	le materie prime ed i mangimi devono essere opportunamente identificati e depositati nelle aree di magazzinaggio predeterminate, fresche e asciutte	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo
5.4.2. 12	i materiali di imballaggio e i contenitori devono essere resistenti, devono consentire una idonea conservazione del contenuto, non devono cedere sostanze tossiche e devono	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 6 di 9
---	--	--

	essere puliti							
5.4.2.13	l'accesso ai magazzini delle materie prime e dei prodotti finiti è consentito esclusivamente a personale autorizzato	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata (intervista)	
5.4.2.14	esiste una procedura codificata relativa alle modalità di stoccaggio e carico dei prodotti finiti che assicura la rintracciabilità e minimizza il rischio di contaminazione crociate e di deterioramento del prodotto	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale	
5.4.2.15	esiste una procedura di pulizia dei contenitori e delle attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale	
5.4.2.16	i mangimi di scarto devono essere prontamente destinati al recupero ove possibile o rapidamente gestiti per lo smaltimento	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata STOCCAGGIO E DOC. DI DISTRUZ.	
5.4.2.17	esistono attrezzature per evitare la condensa e il deterioramento dei prodotti	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica in campo	

## 5. AUTOCONTROLLO: PIANO PER LA QUALITA'; HACCP; CODICI DI GMP

### 5.5.1 Congruità del sistema di Autocontrollo

5.5.1.1	è stato designato un responsabile qualificato del controllo qualità	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale	
5.5.1.2	il piano HACCP riporta i seguenti principi: a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili; b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili; c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; d) stabilire ed applicare nei punti critici di controllo procedure di monitoraggio efficaci; e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato punto critico non è sottoposto a controllo; f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente; g) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f).	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale	
5.5.1.3	le specifiche dei prodotti sono definite e codificate	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale	



 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 8 di 9
---	--	--

13	funzionalmente adeguate o una convenzione formalizzata con un laboratorio esterno riconosciuto dal ministero della Salute	SI'	si	no	NO	N.A.	
----	---	-----	----	----	----	------	--

### 5.5.2 Grado di applicazione del sistema di autocontrollo

5.5.2.1	esiste la documentazione aggiornata che dà evidenza dell'applicazione del piano di autocontrollo	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.5.2.2	vengono adottati criteri di selezione dei fornitori	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.5.2.3	sono applicati trattamenti termici tesi al contenimento del rischio microbiologico e/o sono utilizzate premiscelate di additivi ad effetto antimicrobico	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata
5.5.2.4	è applicata una procedura codificata per la gestione dei prodotti non conformi	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.5.2.5	sono applicati sistemi di lotta contro la presenza di animali nocivi	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.5.2.6	esiste una convenzione con una ditta specializzata per la derattizzazione/disinfestazione o vi è evidenza della esecuzione in proprio	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.5.2.7	esiste una planimetria con la segnalazione delle cassette porta esche e documentazione inerente i controlli effettuati	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica incrociata <b>VERIFICA POSIZ. TRAPPOLE</b>
5.5.2.8	è presente un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione e l'informazione all'autorità competente	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale
5.5.2.9	esistono procedure scritte che definiscono la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere riammessi in circolazione, devono essere sottoposti ad un nuovo controllo qualità	SI'	si	no	NO	N.A.	Verifica documentale

#### TEAM LEADER

Sig./Dr ..... qualifica ..... Firma.....

#### AUDITORS

Sig./Dr ..... qualifica ..... Firma.....

Eventuale documentazione acquisita

.....

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE MANGIMIFICIO</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 9 di 9
---	--	--

Eventuali annotazioni

.....

.....

.....

**LEGALE RAPPRESENTANTE**

Sig./Dr ..... qualifica ..... Firma .....

eventuali dichiarazioni

.....

.....

.....

.....

Località ..... data |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|

Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	ASL N. _____  Dipartimento di prevenzione - Servizio _____	Rev. 0 6 maggio 2010  Pag. 1 di 51
--	--	---

## PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO SUINO”

Pagina 2 di 51

### INDICE

- 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
- 2 DEFINIZIONI
- 3 RIFERIMENTI NORMATIVI
- 4 GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE
- 5 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
- 6 AREE DI INDAGINE
  - 6.1 ANAGRAFE
  - 6.2 STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE
  - 6.3 UTILIZZO DEL FARMACO
  - 6.4 ALIMENTAZIONE ANIMALE
  - 6.5 BIOSICUREZZA E IGIENE ALLEVAMENTI, QUALIFICA TRICHINELLA

## 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

**Scopo** del presente manuale è quello di assicurare un'esecuzione dei controlli ufficiali negli allevamenti bovini *omogenea* su tutto il territorio regionale, *ripetibile* da parte di tutti gli operatori preposti all'espletamento dei controlli ufficiali e *trasparente* nel processo che li governa, avendo quali priorità:

- verificare il rispetto delle disposizioni di legge operanti nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria da parte degli operatori del settore;
- individuare le non conformità e assumere provvedimenti appropriati;
- educare gli operatori del settore ad una corretta gestione igienico-sanitaria e rintracciabilità degli allevamenti bovini;
- garantire la trasparenza e l'omogeneità del processo di controllo ufficiale nei confronti dei produttori, delle associazioni di categoria, dei consumatori, degli Enti esterni aventi titolo;
- contribuire alla raccolta di informazioni adeguate per la categorizzazione del rischio degli allevamenti bovini al fine di garantire un'attività di prevenzione efficace, ottimizzando le risorse materiali ed umane disponibili.

**Campo di applicazione** del presente manuale sono tutti gli allevamenti suini presenti sul territorio della Regione Umbria con consistenza superiore a 4 capi

## 2. DEFINIZIONI

**Additivi di mangimi:** le sostanze o i microrganismi autorizzati ai sensi del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (10).

**Alimento medicamentoso:** qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione, per le sue proprietà curative o preventive o per le altre proprietà del medicinale.

**Allevamento:** un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti in una stessa azienda, tutti gli allevamenti formano un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria.

**Allevamento da ingrasso:** l'allevamento in cui si pratica esclusivamente l'ingrasso dei suini.

**Animale da allevamento o da produzione:** un animale della specie suina, destinato ad essere allevato esclusivamente per la produzione di carne.

**Animale da macello:** un animale della specie suina, destinato ad essere condotto ad uno stabilimento di macellazione direttamente o tramite un mercato, una stalla di sosta o un centro di raccolta.

**Animale trattato:** animale cui è stato somministrato uno o più medicinali ad uso veterinario od umano.

**Azienda:** qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali.

**Banca Dati Nazionale (BDN):** la banca dati informatizzata di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 196/99.

**Benessere:** stato di salute completa, sia fisica sia mentale, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente (Hughes, Behavior as an index of welfare. Proceeding of 5° Europ Poultry Conference 1976). Brambell Report (1968) enunciazione delle cinque libertà di cui l'animale deve godere: dalla fame e dalla sete, dal disagio termico e fisico, dal dolore e dalle malattie, dalla paura e dallo stress e di riprodurre i propri modelli comportamentali.

**Centro di raccolta animali vivi:** azienda autorizzata ai sensi dell'articolo 9 del decreto legislativo 196/99

**Commerciante:** il soggetto che compra e vende, direttamente o indirettamente, animali assicurando il loro normale avvicendamento con il trasferimento degli animali stessi, entro 30 giorni dal loro acquisto, ad altra azienda non di sua proprietà.

**Data di ricevimento ricetta:** data in cui la ricetta, qualora richiesto, perviene, a mezzo posta o per consegna diretta, agli uffici amministrativi dell'Ausl.

**Destinatario della fornitura:** persona fisica o giuridica, indicata sulla ricetta veterinaria, cui il medico veterinario ha affidato il medicinale prescritto e che ha la responsabilità della sua corretta custodia ed utilizzo.

**Detentore:** qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile degli animali.

**Farmacovigilanza:** insieme delle attività poste in essere dall'autorità di controllo allo scopo di garantire un corretto utilizzo del medicinale veterinario.

**Igiene dei mangimi:** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e assicurare l'idoneità al consumo animale di un mangime, tenuto conto del suo uso previsto.

**Malattie soggette a denuncia obbligatoria:** le malattie elencate nell'allegato E, parte I Decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 196.

**Mangime:** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

**Medicinale veterinario:** ogni sostanza od associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e/o profilattiche delle malattie animali; ovvero ogni sostanza od associazione di sostanze che può essere somministrata all'animale a scopo di ripristinarne, correggerne o modificarne le funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologica, immunologica o metabolica, oppure di stabilirne una diagnosi medica.

**Medicinale veterinario biologico:** prodotto il cui principio attivo è una sostanza biologica, prodotta o estratta da fonte biologica quali microrganismi, organi e tessuti di origine animale o vegetale, cellule o liquidi biologici di origine umana o animale e costrutti cellulari biotecnologici, substrati cellulari, ricombinanti o meno, incluse le cellule primarie.

**Medicinale veterinario omeopatico:** ogni medicinale veterinario ottenuto da sostanze denominate "materiali di partenza omeopatici" secondo un processo di fabbricazione omeopatica descritto dalla Farmacopea europea o, in assenza di tale descrizione, dalle farmacopee attualmente utilizzate ufficialmente dagli Stati membri. Un medicinale veterinario omeopatico può contenere più materiali di partenza.

**Medico Veterinario prescrittore:** medico veterinario abilitato all'esercizio della professione che rilascia una disposizione scritta in merito alla terapia di uno o più animali, indicando il medicinale veterinario da dispensare e le sue modalità di somministrazione.

**Operatore del settore dei mangimi:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo.

**Premiscela per alimenti medicamentosi:** qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di alimenti medicamentosi.

**Prescrizione veterinaria:** ogni prescrizione di medicinali veterinari rilasciata da un medico veterinario conformemente alla normativa nazionale vigente.

**Prodotto intermedio:** prodotto medicato ottenuto dalla miscelazione di una premiscela medicata autorizzata con uno o più mangimi che contiene una concentrazione di elemento medicamentoso multipla della dose giornaliera consentita per la specie animale di destinazione e che sia destinato alla fabbricazione successiva di mangimi medicati pronti all'uso.

**Produzione primaria di mangimi:** la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.

**Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

**Stalla di sosta:** azienda adibita al temporaneo mantenimento di animali a scopo di commercio, in cui i tempi di permanenza degli stessi sono, di norma, inferiori al mese. autorizzata ai sensi dell'articolo 17 del RPV 320/54.

**Stress:** Effetto ambientale su un individuo che sovraccarica i suoi sistemi di controllo e regolazione e riduce o sembra ridurre la sua efficienza. La riduzione di efficienza può essere compensata o portare a conseguenze dannose per l'individuo (Broom D.M. and Johnson K.G. (1993), Stress and Animal Welfare, 1st Edition, Chapman & Hall, London).

**Tempo di attesa:** intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni normative e l'ottenimento di prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengano residui di sostanze attive in quantità superiore ai limiti massimi stabiliti ai sensi del reg. CE 2377/90.

**Termizzazione:** riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra 57 °C e 68 °C, di modo che, dopo tale trattamento, il latte presenti una reazione positiva al saggio della fosfatasi.

**Trattamento ormonale terapeutico:** somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, allo scopo di trattare, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, una disfunzione respiratoria, una disfunzione della fecondità od indurre la tocolisi.

**Trattamento ormonale zootecnico:** somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, allo scopo di sincronizzare il ciclo estrale.

**Trattamento termico:** ogni trattamento mediante calore avente come effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione negativa al saggio della fosfatasi.

**Uso improprio:** l'uso di un medicinale veterinario in modo non conforme a quanto indicato nel riassunto delle caratteristiche del prodotto; il termine si riferisce anche all'abuso grave o all'uso scorretto.

**Veterinario ufficiale:** il medico veterinario dipendente dalla regione o dall'azienda sanitaria locale.

**Nota:** ulteriori definizioni specifiche sono annotate nelle procedure specifiche con riferimento alla normativa da cui sono tratte.

### 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- a. Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E. serie L 31 del 01.02.2002).
- b. Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- c. Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- d. Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- e. 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 degli animali (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).

Le normative verticali sono riferite nelle singole P.O.

### 4 GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il presente manuale è articolato in n. 6 procedure operative, relative alle ispezioni da effettuarsi nelle specifiche aree di indagini (vedi punto 7), per ciascuna delle quali sono identificati:

- **i requisiti normativi**, cioè i punti specifici delle norme di riferimento rispetto ai quali viene effettuata la valutazione presso gli allevamenti bovini ed emesse le eventuali non conformità;
- **i requisiti applicativi**, cioè i requisiti che a fronte dei requisiti normativi individuati, saranno oggetto di indagine in campo;
- **i criteri di conformità**, cioè i criteri che il veterinario ufficiale dovrà utilizzare per determinare la conformità dei requisiti applicativi.

Per ogni area di indagine saranno disponibili specifiche check list di controllo.

Ogni area di indagine potrà essere oggetto di una singola ispezione o comporre parte di un audit che includa tutte le aree.

### 5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

**Non conformità maggiore (NC):** in caso di assenza di un requisito

**Non conformità minore (nc):** in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
<b>SI (S)</b> requisito completamente rispettato	<b>C</b> conformità
<b>si (si)</b> requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	<b>nc</b> non conformità minore
<b>no (no)</b> requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	<b>nc</b> non conformità minore
<b>NO (N)</b> requisito completamente non rispettato	<b>NC</b> non conformità maggiore

### Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

**S** - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

**P** infrazioni per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

**Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale**

		Livello di conformità	
		NC (manca)	nc (poco applicato)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa/penale/ accessoria	Prescrizione
	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione

**S** = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),

**P** (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

**Inoltre:**

1. Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
2. La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre in una NC (maggiore).
3. Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
4. Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
5. Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale).

## 6.1 PROCEDURA ANAGRAFE

### 6.1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Circ. Ministero Sanità n. 11/1996
- Legge 422 del 29/12/2002
- D. lgs. 158/06
- DPR 317/96
- D. lgs. 196/99
- DM 4/05/2006
- OM 23/02/06
- NOTE MIN SAN 13/02/06 e 12/04/06
- DM 16 maggio 2007
- NOTA DGSA III/12882/P-I del 29 ottobre 2007- check list per i controlli
- OM 12 Aprile 2008

### 6.1.2 REGISTRAZIONE AZIENDA E REGISTRI AZIENDALI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>6.1.2.1</b> <b>D.LVO 158/06 ART 14 c. 1</b> <b>S</b> Sanzione amministrativa pecuniaria da 5.164 euro a 30.987 euro.  <b>DPR 317/96 ART 2 c. 2 e OM 12/4/2008 ART 2</b> <b>P</b> Divieto di movimentazione degli animali	Il titolare dell'azienda di cui all'articolo 1, comma 3, lettera a), se non già registrato presso il servizio veterinario dell'azienda unità sanitaria locale competente per territorio ai sensi delle normative vigenti, deve chiedere la registrazione presso il predetto servizio. Il responsabile dell'azienda, entro 20 giorni dall'inizio dell'attività, deve presentare una richiesta di attribuzione del codice di identificazione aziendale al servizio veterinario territorialmente competente. Salvo diversa disposizione adottata in sede comunitaria, non sono soggetti a tale obbligo le persone fisiche che detengono non più di un capo della specie suina destinato all'uso o al consumo personale, purché all'atto della movimentazione siano accompagnati da Dichiarazione di provenienza. Il responsabile dell'azienda, entro sette giorni, comunica al servizio veterinario competente la variazione di uno dei dati elencati all'art 2 comma 1 del DPR 317/96, oppure la cessazione dell'attività, rapportata all'allontanamento dell'ultimo animale.	Presenza di registrazione presso BDL (consistenza 1 capo) e BDN (consistenza > 1 capo)  Presenza domanda di assegnazione del codice aziendale entro 20 giorni dall'inizio dell'attività o Identificazione dell'allevamento con codice aziendale  Corrispondenza dei dati tra BDL e BDN  Correttezza e aggiornamento dati anagrafici rispetto a quanto previsto dall'elenco di cui all'art. 2 comma 1 DPR 317/96; Comunicazione eventuali modifiche entro 7 gg.: a) denominazione dell'azienda; b) il codice d'identificazione aziendale; c) l'ubicazione territoriale dell'azienda con le indicazioni del comune, provincia, località, e codice di

		avviamento postale; d) il detentore, specificandone domicilio o residenza, codice fiscale o partita I.V.A.; e) il responsabile dell'azienda, se diverso dal detentore di cui alla lettera f) le specie degli animali tenute, allevate o commercializzate; g) per la specie suina, la specificazione del consorzio di tutela della denominazione di origine dei prosciutti cui l'azienda abbia eventualmente aderito.
<p><b>6.1.2.2</b>  <b>DPR 317/96 ART 3 c. 1, 3</b>  <b>modificati art 4 OM 12 aprile 08</b></p> <p><b>DM16 maggio 2007</b>  <b>S</b>          Divieto di movimentazione degli animali non correttamente registrati.</p>	<p><b>Registro aziendale e informazioni</b>          Il detentore degli animali, in solido con il proprietario degli stessi, ha l'obbligo di :</p> <p>a) dotarsi di un registro aziendale di carico e scarico e tenerlo debitamente aggiornato ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317 (intestato all'azienda medesima, composto da pagine numerate progressivamente recanti il timbro del servizio veterinario competente e la sigla del responsabile del servizio stesso); nel caso di più allevamenti presenti in una stessa azienda ciascun allevamento deve avere un proprio registro della cui tenuta e aggiornamento è responsabile ogni singolo detentore di animali.</p> <p>b) registrare le movimentazioni in entrata ed in uscita dall'allevamento sul registro di carico e scarico <u>entro 3 giorni dall'evento</u>.</p> <p>2. il registro deve recare almeno le seguenti informazioni:</p> <p>a) il numero degli animali presenti nell'azienda con l'indicazione del relativo marchio di identificazione e della categoria (vedi elenco riportato nella sezione "registrazione campi obbligatori in BDN).</p> <p><b>b) tutte le nascite, tutti i decessi e tutti i movimenti con menzione della loro origine o destinazione e della data dell'evento, indicando in ogni caso il marchio di identificazione, tale registrazione e' effettuata entro tre giorni dall'evento, salvo che per le nascite, che possono essere registrate entro quindici giorni dal parto.</b></p> <p><b>Il registro di cui sopra (comma 1, lettera a) DM 12 aprile 2008), può essere tenuto in forma elettronica avvalendosi della BDN e rispettando le medesime tempistiche previste dal DPR 317/96;</b> in questo caso tale opzione deve essere annotata in BDN e quanto in essa registrato sostituisce a tutti gli effetti la tenuta del registro cartaceo. E' obbligo del detentore degli animali fornire all'autorità di controllo all'atto del controllo gli strumenti per una corretta visualizzazione del registro di stalla o, qualora ciò non sia possibile, la stampa di una copia aggiornata del registro informatizzato.</p>	<p>Presenza del registro aziendale di cui all'art. 3 comma 3 DPR n. 317/1996, con pagine numerate progressivamente e timbro del servizio veterinario competente.</p> <p>Presenza sul registro delle informazioni di cui al punto 2 del requisito applicativo.</p> <p>Congruità tra quanto riportato nel registro e l'effettiva consistenza dell'allevamento.</p> <p>Registrazione dei mod. 4 in entrata e in uscita e conservazione della copia in azienda</p> <p>Regolarità dell'aggiornamento nascite.</p> <p>Presenza dei certificati per smaltimento animali morti.</p> <p>Comunicazione del censimento entro il 15 marzo di ogni anno.</p>

## 6.1.3 - IDENTIFICAZIONE ANIMALI E MOVIMENTAZIONE

<p><b>6.1.3.1</b>          D.P.R. 317/1996          OM 26/7/2001  <b>S</b></p>	<p>Gli animali devono essere contrassegnati nell'azienda di origine, a cura e spese del detentore, con un marchio recante il loro codice di identificazione          Il detentore degli animali, in solido con il proprietario degli stessi, ha l'obbligo di:</p> <p>a) identificare gli animali nati in azienda nel rispetto dei termini e con le modalità stabilite dal decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317 e dalla circolare n. 11 del Ministero della sanità del 14 agosto 1996;</p> <p>b) garantire l'identificabilità degli animali e provvedere a ripristinare correttamente il codice identificativo originario presente sull'animale qualora sia divenuto parzialmente o totalmente illeggibile;</p> <p>c) riportare correttamente, in caso di movimentazione, gli identificativi dei capi sul modello IV di cui al decreto del Ministero della Salute 16 maggio 2007(in seguito Mod. IV)</p>	<p>Presenza di una procedura in azienda sulle modalità di attuazione della marcatura degli animali.          Gli aa. presenti sono correttamente identificati ed i tatuaggi leggibili.</p>
<p><b>DPR 317/96 ART 4</b>  <b>OM 12 aprile 2008 art 3</b>  <b>P</b>          Divieto di movimentazione degli animali non correttamente identificati.</p>	<p>Gli animali delle specie suina devono essere contrassegnati nell'azienda di origine, a cura e spese del detentore, con un marchio recante il loro codice di identificazione che deve contenere la sigla IT che individua lo Stato italiano e il codice aziendale di cui all'art. 2 DPR 317/96.</p> <p>Gli aa. presenti devono essere correttamente identificati ed i tatuaggi leggibili.          Gli aa. nati in azienda devono essere identificati entro il 70° giorno di età.          Apposizione del marchio di identificazione: il detentore provvede all'apposizione dei marchi di identificazione sugli animali e ne e' responsabile.          L'apposizione del marchio di identificazione deve avvenire nell'azienda di origine prima della movimentazione e comunque entro settanta giorni dalla nascita  <b>NOTA: MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE DELLA SPECIE SUINA</b></p> <p>1. Tatuaggio sull'orecchio sinistro o, in alternativa, sulla parte esterna delle cosce, secondo le modalità stabilite dal relativo disciplinare, per i suini allevati in aziende che aderiscono a consorzi di tutela della denominazione di origine dei prosciutti.</p> <p>2. L'altezza minima dei caratteri del codice di identificazione deve essere di mm 5.</p> <p>3. La larghezza e il colore di tali caratteri deve consentire una chiara leggibilità.</p> <p>4. Il numero di tali caratteri da utilizzare e' 10, di cui:          n. 2 per la sigla IT; n. 8 per il codice aziendale.</p> <p>E' consentita l'utilizzazione di un ulteriore carattere per i suini allevati in aziende che aderiscono a consorzi di tutela della denominazione di origine dei prosciutti.</p>	<p>Gli aa. presenti sono correttamente identificati ed i tatuaggi leggibili.          Gli aa. nati in azienda sono stati identificati entro il 70° giorno di età.          Il marchio di identificazione è conforme a quanto previsto nel requisito applicativo (vd nota requisiti normativi)</p>

## 6.1.4 - BDN ANAGRAFE SUINA

<p><b>6.1.4.1</b> Circolare 11/96</p> <p>Legge 422 del 29/12/2002</p> <p>Nota DGVA 15250 del 12/04/2005</p> <p>OM 12/ 4 /2008 all. 1</p> <p>Divieto di movimentazione degli animali non correttamente registrati. In caso di non corretta registrazione la qualifica sanitaria ai fini MVS viene sospesa fino alla completa regolarizzazione (OM 26/07/01)</p>	<p><b>BDN - Registrazione dei campi obbligatori</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. nome e indirizzo e codice fiscale del proprietario degli animali o responsabile struttura per stalle di sosta, centri di raccolta, mercati e fiere.</li> <li>2. nome e indirizzo e codice fiscale del detentore degli animali</li> <li>3. indirizzo azienda</li> <li>4. coordinate geografiche o equivalente</li> <li>5. tipologia struttura: allevamento, stalle di sosta, centri di raccolta, mercati, fiere, ecc.</li> <li>6. capacità della struttura: numero massimo di animali che è possibile detenere in base alla potenzialità massima dell'allevamento.</li> <li>7. specie di suidi detenuta in quel momento (suini e/o cinghiali)</li> <li>8. Orientamento produttivo: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingrasso (completo o fase), ingrasso familiare (consumo familiare e non commerciale, fino a 4 suini e non movimenta verso allevamenti)</li> <li>- riproduzione ciclo chiuso; riproduzione ciclo aperto - vendita riproduttori si/no;. La registrazione della tipologia produttiva non è prevista per stalle di sosta, centri di raccolta, mercati, fiere.</li> </ul> </li> <li>9. (a cura del detentore) Consistenza: totale animali detenuti al mese di marzo di età superiore ai 7° gg e numero riproduttori specificando n. verri e n. scrofe + scrofette (coperte)</li> <li>10. tipologia allevamento: brado; semi-brado; stabulato</li> <li>11. qualifica sanitaria</li> <li>12. dati relativi ai controlli</li> </ol>	<p>Correttezza e congruità dei dati registrati nei campi obbligatori rispetto a quanto previsto nel requisito applicativo e alla realtà aziendale (spazi a norma per i suini, piani per lo spandimento liquami)</p>
<p><b>6.1.4.2</b></p>	<p><b>BDN- Registrazioni delle consistenze</b></p> <p>Ogni detentore, anche a titolo temporaneo e inclusi i commercianti, dovrà registrare in BDN, direttamente o tramite un proprio delegato i dati relativi alla consistenza del proprio allevamento rilevata almeno una volta all'anno, relativi al dato riportato sul registro aziendale al mese di marzo:</p> <p>totale suini sup. a 70 gg Riproduttori: n. verri – n. scrofe e scrofette ( dal primo intervento fecondativo)</p>	<p>Congruienza della registrazione BDN – registro di stalla</p>
<p><b>6.1.4.3</b></p> <p>NOTE MIN SAN 13/02/06 e 12/04/06</p>	<p><b>BDN - Registrazioni delle movimentazioni</b></p> <p>Ogni detentore, anche a titolo temporaneo e inclusi i commercianti, dovrà registrare in BDN, direttamente o tramite un proprio delegato, le informazioni contenute nel mod. 4 di ciascuna partita di suidi movimentata. Una copia del mod 4 resta alla struttura di</p>	<p>Congruienza della registrazione delle movimentazioni e dei tempi di notifica rispetto a quanto previsto nel requisito applicativo e a quanto desumibile dai modelli 4 presenti in allevamento.</p>

<p>DM 16 maggio 2007</p> <p>NOTA DGSA II/12882/P-I del 29 ottobre 2007- check list per i controlli</p> <p>OM 12 aprile 2008 all 1</p> <p>P</p>	<p>destinazione, una copia è inviata alla ASL di competenza su tale struttura.</p> <p>In particolare devono essere registrati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il numero dei suini spostati,</li> <li>- il numero di identificazione dell'azienda o dell'allevamento di partenza e di destinazione compreso il macello,</li> <li>- la causale di movimentazione,</li> <li>- la data di partenza o la data di arrivo,</li> <li>- il numero del documento di accompagnamento che identifica la partita.</li> </ul> <p>La notifica di tali eventi all'autorità competente o ai soggetti delegati, i quali devono assicurare la registrazione in BDN entro 5 gg lavorativi dalla ricezione del documento, dovrà avvenire entro 7 giorni dall'evento.</p> <p>Nel caso il detentore operi direttamente in BDN la registrazione è effettuata entro i sette gg</p>	
--	---	--

**6.2 STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE****6.2.1 RIFERIMENTI NORMATIVI**

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 534 (G.U. n. 7 del 11.01.1993)
- Decreto Legislativo 26 marzo 2001 n. 146 (G.U. n. 95 del 24.04.2001)
- Decreto Legislativo 20 febbraio 2004 n. 53 (G.U. n. 49 del 28.02.2004)
- Nota Min. Sal. n. DGVA/10/7818 – p del 02/03/2005
- Decisione della Commissione del 14 novembre 2006 relativa ai requisiti minimi applicabili alla raccolta di informazioni durante le ispezioni effettuate nei luoghi di produzione in cui sono allevate alcune specie di animali
- Nota DGSA 0016031-P-04.08.2008: Piano Nazionale Benessere Animale 2008

**6.2.2 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' – dec CE 14/11/2006**

In considerazione delle oggettive difficoltà tecniche e culturali nel raggiungere in tempi brevi la piena conformità degli allevamenti suinicoli rispetto la normativa comunitaria in materia di benessere e in accordo con le indicazioni del Min. Sal, nota. n. DGVA/10/7818-p del 02/03/2005, si ravvisa l'opportunità di considerare in prima istanza tutte le non conformità rilevate al controllo ufficiale come non conformità minori (m) e solo in presenza di sofferenza degli animali come maggiori (M).

In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni rivolte alla rimozione di non conformità minori anche queste esiteranno in non conformità maggiori.

In adesione alla Decisione della Commissione del 14 novembre 2006 le disposizioni ufficiali (prescrizioni) vanno identificate e registrate (vedi check list) in relazione al termine utile che viene concesso per la rimozione delle stesse: fino a 3 mesi o oltre 3 mesi.

I termini utili prescrivibili per la rimozione delle non conformità non dovranno comunque essere superiori a quelli sotto indicati:

- n.c. strutturali che comportino lavori di ristrutturazione su tutto o gran parte dell'allevamento, da effettuarsi con i ricoveri vuoti (es. rifacimento delle pavimentazioni, dei truogoli, delle aperture ventilanti, delle coperture, dei contro-soffitti, etc) : fino a mesi 6.
- n.c. negli impianti che comportino lavori di adeguamento e ristrutturazione su tutto o gran parte dell'allevamento (es. predisposizione impianto per l'abbeverata, impianto di areazione, impianto di distribuzione degli alimenti, etc) : fino a 6 mesi
- n.c. strutturali che comportino interventi di ristrutturazione su parte limitata dell'allevamento e che possono essere effettuati anche con la presenza dei suini in parte dei ricoveri (es. rifacimenti parziali delle pavimentazioni in alcuni recinti, sostituzione o riparazione di alcuni truogoli, sostituzione di porte d'accesso ai recinti o di parte delle finestrate, imbiancature, etc) : fino a mesi 3.
- n.c. negli impianti che comportino esclusivamente adeguamenti o riparazioni degli stessi (es. riparazione abbeveratoi non funzionanti, predisposizione impianto d'allarme, predisposizione di un gruppo di continuità, adeguamento dell'impianto elettrico e di illuminazione, etc) : fino a 1 mese
- n.c. gestionali che comportino modifiche nelle pratiche di allevamento: fino a 1 mese.
- n.c. igieniche che comportino esclusivamente lavori di pulizia e/o disinfezione e/o disinfestazione (pulizia delle pavimentazioni, dei vetri, dei corpi luminosi, degli ambienti in generale) : fino a 1 mese.

**6.2.3 PERSONALE**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 1	Gli animali sono custoditi da un <b>numero sufficiente di addetti</b> aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali.	Numero minimo di addetti dedicati alla cura dei suini che garantisca la pulizia e la manutenzione delle strutture. Evidenza di strutture attrezzate in buone condizioni igieniche e funzionanti.
D.L.vo n. 534/92 Art. 5 bis	Il personale addetto deve ricevere <b>istruzioni pratiche</b> sulle pertinenti disposizioni di cui all'art. 3 e Allegato D.L.vo 534/92, relative alla normativa del benessere.	Presenza istruzioni scritte sulle pertinenti disposizioni di cui all'art. 3 e Allegato D.L.vo 534/92 e/o attestati di formazione. Evidenza della conoscenza, da parte degli operatori, delle disposizioni richiamate dal requisito applicativo.

**6.2.4 REGISTRAZIONE DATI**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 5 <b>S</b>	Il proprietario, il custode o il detentore tiene un <b>registro dei trattamenti terapeutici</b> effettuati; Le registrazioni e modalità di conservazione sono effettuate secondo il D.L.vo 158/2006 e il D.L.vo 193/2006.	Presenza del registro dei trattamenti terapeutici regolarmente vidimato  Trattamenti regolarmente registrati e conservazione delle relative ricette e del registro per 5 anni.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 5 <b>S</b>	Le <b>mortalità sono denunciate</b> ai sensi del D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 e registrate ai sensi del D.P.R. 317/96	Corrispondenza tra le mortalità denunciate al Servizio e le registrazioni presenti nel registro aziendale di cui al comma 3, art. 3 D.P.R. 317/96  Assenza di capi morti in allevamento di cui non è stato comunicato il decesso  Corrispondenza tra la registrazione delle mortalità sul registro aziendale e i certificati di spedizione dei suini come materiale di cat.2 (Reg.CE 1774/2002)
Reg. CE 852/2004 All.I parte B	E' presente un piano di autocontrollo / buone pratiche di allevamento	Presenza di manuali di corretta prassi igienica o piani di autocontrollo

## 6.2.5 CONTROLLO DEGLI ANIMALI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 2 S	Gli animali sono <b>ispezionati</b> almeno <b>una volta al giorno</b> .	Presenza quotidiana di personale addetto. Dal registro d'impresa INPS risulta la presenza del personale (7 giorni su 7). Stato di salute degli animali complessivamente buono (assenza di animali malati, feriti non opportunamente isolati e trattati)
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 3	Disponibilità di adeguata <b>illuminazione fissa o mobile</b> per la completa ispezione degli animali in qualsiasi momento.	Presenza di una fonte luminosa fissa o mobile che consenta di valutare lo stato clinico dell'animale.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 4	Gli animali ammalati o feriti devono ricevere immediatamente un <b>trattamento appropriato</b> e qualora un animale non reagisca alle cure deve essere consultato un medico veterinario.	Assenza di animali feriti o malati, che non abbiano subito un trattamento appropriato (evidenza dei trattamenti effettuati).  Evidenza della consultazione di un medico veterinario nel caso di animali ammalati o feriti che non reagiscono alle cure.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 4 S	Ove necessario gli animali malati o feriti vengono isolati in <b>appositi locali</b> muniti, se del caso, di lettieri asciutte e confortevoli.	Presenza di appositi locali dedicati al ricovero di animali malati o feriti.  Disponibilità di materiale utilizzabile come lettiera; stato della lettiera adeguato (asciutta)
D.L.vo 534/92 art. 3 comma 8, 9  S	I suini che sono particolarmente aggressivi, che sono stati attaccati da altri suini o che sono malati o feriti, possono temporaneamente essere tenuti in un <b>recinto individuale</b> .  Il recinto individuale deve permettere all'animale di girarsi facilmente se ciò non è in contraddizione con specifici pareri veterinari.	Presenza di recinti individuali per la stabulazione temporanea di suini malati o feriti o particolarmente aggressivi  Possibilità per gli animali tenuti nei recinti individuali di girarsi facilmente o specifico parere veterinario in mancanza di tale requisito.  Assenza di animali malati o feriti o particolarmente aggressivi non confinati negli appositi recinti individuali.

## 6.2.6 REQUISITI DEI FABBRICATI E LOCALI DI STABULAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 8 S	I materiali utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti, delle attrezzature, non devono essere nocivi per gli animali che ne vengono a contatto né devono presentare <b>spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali</b> .	Assenza spigoli taglienti o sporgenze pericolose nei materiali utilizzati per la costruzione dei locali, recinti, attrezzature. Assenza di materiali di costruzione nocivi per gli animali che ne vengono a contatto.

		Assenza di animali con lesioni riconducibili a materiali di costruzione inadatti.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	- I pavimenti devono essere <b>non sdruciolevoli e senza asperità</b> per evitare lesioni e sofferenze ai suini; - I pavimenti devono costituire, in assenza di lettiera, una <b>superficie rigida, piana e stabile</b>	Assenza di asperità nei pavimenti; utilizzo di materiali non sdruciolevoli Assenza di lesioni traumatiche riferibili alla pavimentazione Pavimenti rigidi, piani e stabili (assenza di avvallamenti o cedimenti della pavimentazione)
D.L.vo 534/92 art.3 comma 1 ♣	- ampiezza massima delle <b>aperture dei pavimenti</b> fessurati in cemento (11mm./lattonzoli - 14mm./suinetti - 18 mm. /suini ingrasso - 20 mm./scrofe e scrofette dopo fecondazione). - Ampiezza minima dei travetti : 50 mm. per i lattonzoli e i suinetti - 80 mm. per i suini all'ingrasso, le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe	Assenza di aperture superiori ai limiti massimi riportati nel requisito applicativo  Assenza di travetti con ampiezze inferiori ai limiti minimi riportati nel requisito applicativi
D.L.vo 534/92 art.3 ♣	<b>SCROFETTE DOPO LA FECONDAZIONE E SCROFE GRAVIDE</b> Una parte della superficie libera totale a disposizione per ciascuna è costituito da pavimento pieno continuo : 1) di almeno mq. 0,95 per ogni scrofetta e 2) di almeno mq 1,3 per ogni scrofa. Una parte di tale pavimento (non superiore al 15%) è riservata alle aperture di scarico (griglie, tombini, etc)	Presenza di superfici libere costituite da pavimenti pieni continui a disposizione di scrofette dopo la fecondazione o scrofe gravide conformi ai requisiti minimi.  Assenza di aperture di scarico superiori ai limiti massimi. riportati nel requisito applicativo
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	I locali di stabulazione devono essere costruiti in modo da permettere agli animali di: - avere accesso a una zona adeguatamente <b>prosciugata e pulita</b> in cui gli animali possano stare distesi contemporaneamente,  - <b>riposare ed alzarsi</b> con movimenti normali;  - <b>vedere altri suini</b> (nella settimana precedente il parto e durante il corso del medesimo le scrofe e le scrofette possono essere tenute fuori dalla vista degli animali della stessa specie)	Presenza di zone prosciugate e pulite (assenza di ristagni di liquami o feci) all'interno dei recinti sufficientemente ampie da permettere a tutti i suini di stare distesi contemporaneamente.  Assenza di comportamenti anormali nella fase del decubito e dell'alzata;  Aperture nei recinti singoli che permettano la visione di altri suini. (Il criterio è soddisfatto nei recinti multipli).
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 10 S	La circolazione dell' <b>aria</b> , la quantità di <b>polvere</b> , la <b>temperatura</b> , l' <b>umidità</b> relativa dell'aria e le concentrazioni di gas devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali	Assenza di animali con patologie riconducibili ad eccessive concentrazioni di gas o di temperature ed umidità relative non idonee (presenza di oculo congiuntiviti, rinite, malattie respiratorie ricorrenti)  Assenza di trattamenti farmacologici riconducibili alle patologie di cui sopra.

D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I <b>S</b>	Evitare i <b>rumori continui</b> di intensità pari a 85 dBA nonché rumori costanti e improvvisi	Assenza di rumori continui di intensità pari a 85 dBA (impossibilità a sostenere una conversazione con un normale tono di voce) nella parte del fabbricato dove sono stabulati i suini, nonché di rumori costanti e improvvisi. (seguiranno istruzioni operative)
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 11 <b>S</b>	Gli animali custoditi nei fabbricati non devono essere tenuti costantemente al <b>buio</b> o esposti ad <b>illuminazione artificiale</b> senza un adeguato periodo di riposo.	Assenza di locali tenuti costantemente al buio o illuminati artificialmente senza adeguato riposo
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I <b>S</b>	Suini tenuti in ambienti con presenza di <b>luce</b> di intensità di <b>almeno 40 lux</b> per minimo n. 8 ore al giorno.	Intensità di luce minima 40 lux (seguiranno istruzioni operative) negli ambienti ove sono stabulati i suini, mantenuta almeno per 8 ore/gg.
Reg. CE 183/2005 All. III  <b>P</b>	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	

\* (dal 15/03/04 per aziende nuove, ricostruite o adibite per la prima volta; dal 01/01/2013 per tutte le aziende)

### 6.2.7 IMPIANTI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 13  <b>S</b>	Ogni <b>impianto automatico o meccanico</b> indispensabile per la salute degli animali deve essere ispezionato almeno una volta al giorno. Gli eventuali difetti riscontrati devono essere eliminati immediatamente.	Evidenza della presenza quotidiana del personale addetto alla cura degli animali Impianti automatici e meccanici in buono stato di manutenzione Assenza di difetti (mancato funzionamento di impianto di aerazione, impianto di distribuzione mangime o acqua, ecc.) che possano incidere negativamente sullo stato di salute degli animali.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 13  <b>S</b>	Deve essere previsto un <b>impianto di riserva</b> per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli <b>animali</b> (nel caso che questi dipendano da un impianto di ventilazione artificiale)  In caso di guasto all'impianto deve essere previsto un <b>sistema di allarme</b> che segnali il guasto. Detto sistema di allarme deve essere sottoposto a controlli regolari.	Ove la ventilazione dipenda da un impianto artificiale: presenza di impianto di ventilazione di riserva o di un gruppo di continuità  Presenza di un sistema di allarme funzionante che segnali il guasto al personale preposto. Evidenza del funzionamento del sistema di allarme mediante interruzione della corrente elettrica.

### 6.2.8 ALIMENTAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 14  <b>S</b>	Agli animali deve essere fornita una <b>sana alimentazione</b> adatta alla loro età e in <b>quantità sufficiente</b> a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Gli alimenti o i liquidi sono somministrati agli animali in modo da non causare loro inutili sofferenze o lesioni e non contengono sostanze che possano causare inutili sofferenze o lesioni.	Evidenza del sufficiente stato nutrizionale in rapporto all'età dell'animale e assenza di patologie riconducibili a cattivo stato di nutrizione o a presenza di sostanze tossiche o nocive nell'alimento o nell'acqua..
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I <b>S</b>	Tutti i suini devono essere nutriti almeno <b>una volta al giorno</b> ; - I suini alimentati in gruppo mediante un sistema automatico (non ad libitum) devono tutti aver accesso agli alimenti <b>contemporaneamente</b>	Il sistema di somministrazione garantisce la disponibilità di nutrimento almeno una volta al giorno. Presenza di personale addetto in numero sufficiente per garantire quanto sopra, e adeguatamente istruito in merito alle modalità di preparazione e somministrazione della razione (vedi punto 5.3.8) Truogoli di lunghezza sufficiente ad accogliere contemporaneamente tutti i suini presenti nel gruppo.

		Assenza di comportamenti anomali dei suini durante la somministrazione degli alimenti, riconducibili a difficoltà di accesso al nutrimento
D.L.vo 534/92 art. 1 comma 6 <b>S</b>	le scrofe e le scrofette allevate in gruppo devono essere alimentate utilizzando un sistema idoneo a garantire che ciascun animale ottenga mangime a sufficienza <b>senza essere aggredito</b> , anche in situazioni di competitività.	Sistema di alimentazione che garantisca a ciascuna scrofa e scrofetta di ottenere mangime a sufficienza senza essere aggredito.  Assenza di comportamenti anomali dei suini durante la somministrazione degli alimenti, riconducibili a difficoltà di accesso al nutrimento
D.L.vo 534/92 art. 1 comma 7 <b>S</b>	le scrofe e le scrofette asciutte gravide devono ricevere <b>mangime riempitivo o ricco di fibre</b> in quantità sufficiente per calmare la fame e garantire il bisogno di masticare, così come alimenti ad alto tenore energetico	Per scrofe e scrofette: utilizzo nella razione di alimenti ricchi di fibre e con alto tenore energetico.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I <b>S</b>	a partire dalla seconda settimana di età ogni suino deve poter disporre in permanenza di <b>acqua fresca</b> sufficiente	I sistemi di distribuzione garantiscono la disponibilità permanente di acqua fresca per ogni suino a partire dalla 2 <sup>a</sup> settimana di età. Evidenza della presenza di acqua disponibile.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 18 <b>S</b>	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici, come previsto dalla normativa vigente	Nessuna evidenza della somministrazione di sostanze vietate
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi" <b>P</b>	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	Evidenza delle condizioni di pulizia delle mangiatoie e delle attrezzature di distribuzione dei mangimi, delle aree di produzione e stoccaggio mangimi

## 6.2.9 LIBERTA' DI MOVIMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo n. 146/2001 – Allegato punto 7 <b>S</b>	La libertà di movimento dell'animale non è limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni	Sono garantite le superfici libere minime previste per ogni categoria di animali

D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 1 lettera a <b>S</b>	Le <b>superfici libere</b> a disposizione di ciascun suinetto o suino all'ingrasso <b>allevato in gruppo</b> , escluso le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe devono corrispondere ad almeno: - 0,15 mq per suini < 10 kg - 0,20 mq per suini tra 10 e 20 kg. - 0,30 mq per suini tra 20 e 30 kg - 0,40 mq per suini tra 30 e 50 kg - 0,55 mq per suini tra 50 e 85 Kg - 0,65 mq per suini tra 85 e 110 kg - 1,00 mq per suini > 110 kg	Evidenza di superfici libere conformi rispetto al numero e al peso medio dei suini presenti.  o La superficie libera è quella calpestabile dai suini e che può essere utilizzata per il decubito ( <b>escludere i truogoli e i gabinetti esterni scoperti o che presentino ristagni di liquami o feci</b> )
❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 1 lettera b <b>S</b>	Le <b>superfici libere</b> totali a disposizione di ciascuna <b>scrofetta e scrofa</b> allevate in gruppo sono di - 1,64 mq per scrofetta dopo la fecondazione - 2,25 mq per ciascuna scrofa  -le sup. devono essere aumentate del 10% se i gruppi sono < a 6 capi - le sup. possono essere ridotte del 10% se i gruppi sono > a 40 capi	Evidenza di superfici libere a disposizione delle scrofe e delle scrofette conformi rispetto al numero delle scrofe o scrofette presenti.  o La superficie libera è quella calpestabile dai suini e che può essere utilizzata per il decubito ( <b>escludere i truogoli e i gabinetti esterni scoperti o che presentino ristagni di liquami o feci</b> )
❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 3 <b>S</b>	<b>I lati del recinto</b> dove vengono allevate le scrofe o le scrofette devono avere una lunghezza > a 2,8 m. o > a 2,4 m. nel caso siano allevati < di 6 animali	Evidenza di lunghezze minime dei lati dei recinti conformi.
❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 3 <b>S</b>	le scrofe e le scrofette devono essere <b>allevate in gruppo</b> nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data prevista per il parto	Assenza di scrofe e scrofette gravide da oltre 4 settimane e prima di una settimana dalla data prevista per il parto in gabbie singole
❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 4 <b>S</b>	In deroga le scrofe e le scrofette allevate in aziende con <b>meno di n. 10 scrofe</b> possono essere allevate individualmente nel periodo di cui al comma 3, a condizione che gli animali possano girarsi facilmente nel recinto.	Assenza di scrofe e scrofette gravide da oltre 4 settimane e prima di una settimana dalla data prevista per il parto in recinti individuali in cui non possano girarsi facilmente (allevamenti con meno di n. 10 scrofe)
❖ D.L.vo 534/92	I suini tenuti temporaneamente in <b>recinti individuali</b> perchè	

Art. 3 comma 9 S	particolarmente aggressivi o malati o feriti devono potersi girare facilmente, se ciò non è in contrasto con specifici pareri veterinari	Evidenza che i suini tenuti temporaneamente in recinti individuali in quanto malati o feriti o particolarmente aggressivi possano girarsi facilmente.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S	I <b>recinti dei verri</b> devono essere sistemati e costruiti in modo da permettere all'animale di girarsi e di avere il contatto uditivo, olfattivo e visivo con gli altri suini.	Presenza di aperture nei recinti che permettano ai verri il contatto uditivo, olfattivo e visivo con altri suini, nonché spazi sufficienti per girarsi.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S	Il <b>verro adulto</b> deve disporre di una superficie libera al suolo di almeno 6 mq. Qualora i recinti siano utilizzati per l'accoppiamento, il verro adulto deve disporre di una superficie al suolo di 10 mq e il recinto deve essere libero da ostacoli	Evidenza di una superficie libera a disposizione di ogni verro adulto = o > 6 mq La superficie libera è quella calpestabile dai suini e che può essere utilizzata per il decubito( <b>escludere i truogoli e i gabinetti esterni scoperti o che presentino ristagni di liquami o feci</b> )  -Evidenza di una superficie nei recinti di accoppiamento = o > 10 mq. liberi da ostacoli
D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 3 S	E' vietato costruire o convertire impianti in cui le scrofe e le scrofette sono tenute all'attacco, nonché il relativo utilizzo	Assenza di scofe- scrofette tenute all'attacco.

❖ (dal 15/03/04 per aziende nuove, ricostruite o adibite per la prima volta; dal 01/01/2013 per tutte le aziende)

#### 6.2.10 MUTILAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	La <b>riduzione degli incisivi</b> dei lattonzoli è effettuata entro il settimo giorno di vita e in modo che lasci una superficie liscia intatta. Le zanne dei verri possono essere ridotte, se necessario, per evitare lesioni agli altri animali o per motivi di sicurezza.	Evidenza mediante controllo visivo diretto che le operazioni di riduzione degli incisivi vengono effettuate correttamente ed entro i 7 giorni di vita

D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	Il <b>mozzamento di una parte della coda</b> , effettuato entro il settimo giorno di vita, deve essere effettuato da personale formato ai sensi dell'art. 5 bis	Evidenza che il mozzamento delle code dei lattonzoli è praticato da personale formato, entro il settimo giorno di vita (presenza attestati di formazione)
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	il <b>mozzamento della coda</b> effettuato dopo il settimo giorno di vita deve essere effettuato esclusivamente da parte di un veterinario sotto anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici	Evidenza che il mozzamento della coda dei lattonzoli di età superiore a 7 giorni sia praticato da un medico veterinario con utilizzo di anestetici ed analgesici (presenza registrazione utilizzo farmaci).
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	Né il <b>mozzamento della coda né la riduzione degli incisivi</b> devono costituire operazioni di routine, ma devono essere praticate soltanto ove siano comprovate la presenza di ferite ai capezzoli delle scrofe o agli orecchi o alle code di altri suini.	Evidenza che il mozzamento della coda e/o riduzione degli incisivi sia praticato in caso di comprovata presenza di lesioni ai capezzoli delle scrofe o agli orecchi o alle code di altri suini. Presenza di scrofe con ferite ai capezzoli o suini con lesioni agli orecchi o alle code. Presenza di <b>certificato medico</b> veterinario attestante pregresse lesioni ai capezzoli delle scrofe e/o agli orecchi e/o alle code di altri suini.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	Prima di effettuare le operazioni di <b>mozzamento della coda e di riduzione degli incisivi</b> si devono adottare misure intese ad evitare le morsicature delle code ed altri comportamenti anormali tenendo conto delle condizioni ambientali e della densità degli animali	Evidenza dell'applicazione di misure atte a evitare le morsicature ed i comportamenti anormali (es. riduzioni della densità, arricchimenti ambientali)

D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I  <b>S</b>	La <b>castrazione</b> di suini di sesso maschio deve essere effettuata con mezzi diversi dalla lacerazione di tessuti.  La <b>castrazione</b> dei suinetti effettuata entro i primi 7 gg. di vita deve essere effettuata da personale formato ai sensi dell'art. 5 bis	Evidenza, mediante controllo visivo diretto, che la castrazione viene effettuata senza lacerazione dei tessuti. Presenza dell'attestato di formazione del personale
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I <b>S</b>	la <b>castrazione</b> effettuata dopo il settimo giorno di vita deve essere effettuato esclusivamente da parte di un veterinario sotto anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici	Evidenza che la castrazione dei lattonzoli di età superiore a 7 giorni è praticata da un medico veterinario con utilizzo di anestetici ed analgesici (presenza della registrazione dei farmaci analgesici ed anestetici utilizzati).
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I <b>S</b>	L'apposizione di un <b>anello al naso</b> è ammessa soltanto quando gli animali sono detenuti in allevamenti all'aperto	Assenza di suini con anello al naso in allevamenti in cui gli animali non siano detenuti all'aperto
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I <b>S</b>	Tutte le operazioni sopra descritte devono essere praticate da un veterinario o da altra <b>persona formata</b> ai sensi dell'art. 5 bis che disponga di esperienza nell'eseguire le tecniche applicate con mezzi idonei e in condizioni igieniche.	Evidenza che il personale è formato ai sensi dell'art. 5 bis con esperienza nell'esecuzione delle operazioni di mutilazione (presenza attestato) e che utilizzi idonee attrezzature per le operazioni di mutilazione e che operi in condizioni igieniche idonee

## 6.2.11 PRATICHE DI ALLEVAMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I <b>S</b>	I suini devono avere accesso permanente a una quantità sufficiente di <b>materiali</b> che consentano loro adeguata attività di <b>esplorazione e manipolazione</b> , quali ad esempio paglia, fieno, legno, segatura, compost di funghi, torba o un miscuglio di questi, salvo che il loro uso possa compromettere la loro salute o il benessere.	Presenza permanente di idoneo materiale di esplorazione e manipolazione a disposizione dei suini che non comprometta la loro salute o il benessere.
❖ D.L.vo 534/92 art. 3 comma 5 <b>S</b>	Le scrofe e le scrofette devono avere accesso permanente al <b>materiale manipolabile</b> che soddisfi almeno i pertinenti requisiti elencati nell'Allegato	Presenza permanente di materiale manipolabile all'interno dei recinti o delle gabbie in cui sono allevate le scrofe e le scrofette.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Nella settimana precedente al momento previsto del parto, scrofe e scrofette devono disporre di una <b>lettiera adeguata</b> in quantità sufficiente, a meno che ciò non sia tecnicamente realizzabile per il sistema di eliminazione dei liquami utilizzato nello stabilimento.	Presenza di adeguata lettiera nei recinti delle scrofe e scrofette nella settimana antecedente il parto.  Presenza di relazione tecnica attestante l'impossibilità dell'utilizzo della lettiera per incompatibilità con il sistema di eliminazione dei liquami.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Vanno adottate misure per ridurre al minimo le <b>aggressioni nei gruppi</b> delle scrofe e delle scrofette.	Evidenza, anche mediante intervista, di idonee modalità di gestione dei gruppi al fine di ridurre al minimo le aggressioni. Presenza del materiale di manipolazione nei recinti delle scrofe e scrofette.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Le scrofe gravide e le scrofette gravide devono, se necessario, essere sottoposte a trattamento contro i <b>parassiti interni ed esterni</b> . Se sono sistemate negli stalli da parto esse devono essere <b>pulite</b> .	Evidenza di opportuni trattamenti antiparassitari in caso di necessità. Presenza della registrazione dei trattamenti antiparassitari sull'apposito registro. Evidenza del lavaggio delle scrofe e scrofette prima di essere sistemate negli stalli da parto. Presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio.

D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Dietro la scrofa o la scrofetta deve essere prevista una <b>zona libera</b> che renda agevole il parto naturale o assistito.  Gli stalli da parto in cui le scrofe possono muoversi liberamente devono essere provvisti di <b>strutture</b> , quali ad esempio apposite sbarre, destinate a <b>proteggere i lattonzoli</b> .	Presenza di una zona libera dietro alle scrofe o alle scrofette che renda agevole il parto naturale o assistito.  Presenza di stalli da parto con idonee strutture per la protezione dei lattonzoli
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Quando i suinetti e i suini grassi sono tenuti in gruppo occorre prendere misure per <b>evitare lotte</b> che vadano oltre il comportamento normale.	Evidenza di idonee misure per ridurre al minimo le lotte tra i suini allevati in gruppo (formazione precoce dei gruppi, riduzione delle densità, materiale di manipolazione)
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Qualora si debbano <b>mescolare suini</b> che non si conoscono, occorre farlo il prima possibile, di preferenza prima dello svezzamento o entro una settimana dallo svezzamento. All'atto del mescolamento i suini devono disporre di spazi adeguati per allontanarsi e nascondersi dagli altri;  La somministrazione di <b>tranquillanti</b> per facilitare la commistione va limitata a condizioni eccezionali e dietro prescrizione di un veterinario	Evidenza di una corretta modalità di mescolamento dei suini (formazione precoce dei gruppi) anche mediante interviste al personale. Presenza di spazi adeguati a disposizione dei suini all'atto del mescolamento Evidenza che la somministrazione di tranquillanti avviene dietro prescrizione di un veterinario ed è limitata a casi particolari (presenza della registrazione dei tranquillanti prescritti sull'apposito registro)
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Qualora si manifestino <b>segni di lotta violenta</b> , occorre immediatamente indagare le cause e adottare idonee misure, quali fornire agli animali abbondante paglia, se possibile, oppure altro materiale per esplorazione. Gli animali a rischio o particolarmente aggressivi vanno separati dal gruppo.	Evidenza dell'applicazione di idonee misure in caso di segni di lotta violenta.  Isolamento degli animali a rischio o particolarmente aggressivi
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	I lattonzoli devono disporre di una parte del pavimento sufficientemente ampia per consentirne il riposo contemporaneo su una <b>superficie piena</b> o ricoperta da un tappetino, da paglia o da altro <b>materiale adeguato</b>	Presenza di superfici piene o ricoperte da un tappetino, da paglia o da altro materiale adeguato, sufficienti al riposo contemporaneo di tutti i lattonzoli presenti nelle gabbie da parto o negli stalli.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Nel caso si usi uno stallo da parto, i lattonzoli devono disporre di uno <b>spazio sufficiente</b> per poter essere <b>allattati</b>	Presenza di spazi adeguati per l'allattamento dei lattonzoli negli stalli da parto

D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Nessun lattonzolo deve essere staccato dalla scrofa prima che abbia raggiunto <b>un'età di 28 gg.</b> , a meno che la permanenza presso la madre influenzi negativamente il benessere o la salute del lattonzolo o di quest'ultima.	Evidenza che lo svezzamento non è effettuato prima del 28° gg. di vita. Assenza di suinetti svezzati di età inferiore a 28 gg. nelle gabbie o nei recinti.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	I lattonzoli possono essere svezzati fino a <b>sette giorni prima del 28°</b> giorno qualora siano trasferiti in impianti specializzati	Assenza di suinetti svezzati di età inferiore a 21 gg. negli impianti specializzati. Evidenza dell'introduzione di suinetti di non meno di 21 gg. negli impianti specializzati
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II <b>S</b>	Gli <b>impianti specializzati</b> per lo svezzamento dei lattonzoli di età inferiore a 28 gg. devono essere svuotati e accuratamente puliti e disinfettati prima della introduzione di un nuovo gruppo e devono essere separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe.	Evidenza che gli impianti utilizzati per lo svezzamento sono separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe. Presenza di impianti (ricoveri) separati fisicamente da quelli delle scrofe vuoti, puliti e disinfettati prima dell'introduzione di un nuovo gruppo. Presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio e la disinfezione dei ricoveri
D.L.vo n. 146/2001 Allegato punto 20 <b>S</b>	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di lesioni che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni. Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee richiedendo interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti.	Evidenza che non siano messi in atto metodi di allevamento che causino lesioni o sofferenze agli animali
Reg. CE 852/2004 All. I parte A cap. II punto 4 f) <b>S</b>	Gli operatori del settore alimentare che allevano animali adottano misure adeguate per evitare le contaminazioni da parte di animali o insetti nocivi	Evidenza di idonee misure adottate per evitare le contaminazioni da parte di animali o insetti nocivi (es. piani di derattizzazione, disinfestazione, etc)

**6.3 PROCEDURA FARMACI****6.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI**

- DECRETO LEGISLATIVO 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"
- DECRETO LEGISLATIVO 6 aprile 2006 n.° 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"
- Decreto Legislativo 24 luglio 2007, n. 143 "Disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193, concernente il codice comunitario dei medicinali veterinari, in attuazione della direttiva 2004/28/CE"
- CIRCOLARE MINISTERO SANITA' 29 settembre 2000, n. 14 "Linee guida applicative del decreto legislativo 4 agosto 1999, n.336"

**6.3.2 AUTORIZZAZIONI - REGISTRAZIONI**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>6.3.2.1</b> D.L.vo 158/2006 Art. 4 e art. 5	I trattamenti di cui al comma 1 art. 4, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un registro vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni: - numero progressivo della ricetta di riferimento; - natura del trattamento; - denominazione del medicinale veterinario; - data di inizio e fine trattamento; - identificazione degli animali trattati; - data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione	Presenza registro vidimato da AUSL e evidenza delle registrazioni di cui al requisito applicativo  Evidenza del rispetto dei tempi di sospensione tramite confronto dei mod. 4 in uscita per il macello.
<b>6.3.2.2</b> D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 4	Il registro di cui al comma 3 deve essere conservato nell'azienda a cura del titolare, unitamente a copia delle ricette rilasciate dal veterinario, per almeno cinque anni e messo a disposizione dell'autorità competente.	Presenza registro e ricette degli ultimi 5 anni.
<b>6.3.2.3</b> D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 1 e comma 6	Il veterinario che cura gli animali annota, su un registro tenuto nell'azienda diverso da quello di cui all'articolo 4, comma 3, la data, la natura dei trattamenti terapeutici prescritti o eseguiti, l'identificazione degli animali trattati ed i tempi di sospensione corrispondenti.	Presenza registro trattamenti e evidenza della corretta compilazione dei dati di cui al requisito applicativo. Evidenza del rispetto dei tempi di sospensione tramite confronto dei mod. 4 in uscita per il macello.
<b>6.3.2.4</b>	L'allevatore annota sul registro di cui al comma 1 la data e la natura dei trattamenti	Registro trattamenti compilato dall'allevatore nei campi data

D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 2	eseguiti entro le 24 ore dall'inizio e dalla fine del trattamento	inizio/fine trattamenti entro 24 ore e natura dei trattamenti
<b>6.3.2.5</b> D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3  D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 2	Il registro di cui al comma 1, che può essere quello previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 119, e successive modificazioni, è detenuto in azienda e conservato, a cura del titolare dell'azienda, con le relative ricette almeno per cinque anni.	Presenza del registro trattamento e ricette degli ultimi 5 anni
<b>6.3.2.6</b> D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 1, come modificato dal D. Lvo 143/07	I proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni: a) data; b) identificazione del medicinale veterinario;c) quantità; d) nome e indirizzo del fornitore del medicinale; e) identificazione degli animali sottoposti a trattamento; f) data di inizio e di fine trattamento.	Presenza del Registro Trattamenti correttamente compilato secondo i requisiti applicativi.
<b>6.3.2.7</b> D.L.vo 193/2006 Art. 80 comma 1	Il titolare di impianti di cui all'articolo 65 può essere autorizzato dalla AUSL a tenere adeguate scorte di medicinali veterinari purché sussistano valide motivazioni e purché ne sia responsabile un medico veterinario che le custodisce in idonei locali chiusi e tiene apposito registro di carico e scarico conforme a quanto stabilito all'articolo 79, comma 2, da conservarsi per tre anni dalla data dell'ultima registrazione o cinque anni nel caso in cui gli animali siano destinati alla produzione di alimenti per l'uomo.	Presenza autorizzazione detenzione Scorte medicinali  Presenza del registro a pagine prenumerate e vidimato da AUSL conservato per 5 anni e correttamente compilato. Presenza di locale idoneo alla conservazione dei farmaci, chiuso, asciutto, pulito, riparato dalle intemperie, illuminato. Presenza delle prescrizioni veterinarie e documenti d'acquisto conservate per 5 anni.
<b>6.3.2.8</b> D.L.vo 193/2006 Art. 83 comma 1	Le registrazioni previste dall'articolo 68 comma 1, lettera b), dall'articolo 71, comma 1, lettera b), e dall'articolo 80, comma 1, devono essere effettuate entro sette giorni lavorativi dall'espletamento dell'operazione cui si riferiscono.	Registrazione delle operazioni sul registro delle scorte entro 7 giorni lavorativi.

## 6.3.3 GESTIONE DELLE SOSTANZE FARMACOLOGICHE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>6.3.3.1</b></p> <p>D.L.vo 158/2006</p> <p>Art. 3 comma 1 lettera a) lettera b) e</p> <p>Art. 3 comma 2</p>	<p>Salvo quanto previsto agli articoli 4 e 5, è vietata per tireostatici, stilbeni e derivati dello stilbene e loro sali ed esteri, estradiolo-17 beta e suoi derivati sotto forma di esteri e sostanze beta-agoniste e per sostanze ad azione estrogena - diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri - androgena o gestagena:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la somministrazione, mediante qualsiasi metodo, agli animali d'azienda</li> <li>• la detenzione in un'azienda, escluse quelle sotto controllo ufficiale, di animali d'azienda e di acquacoltura,</li> <li>• l'immissione sul mercato o la macellazione per il consumo umano di animali d'azienda che contengono sostanze di cui al presente comma o nei quali è stata constatata la presenza di tali sostanze, salvo che venga provato che detti animali sono stati trattati a norma degli articoli 4 o 5.</li> </ul> <p>E' vietata la detenzione nelle aziende in cui si allevano animali da produzione di medicinali contenenti le sostanze di cui al comma 1.</p>	<p>Assenza, in azienda, dei farmaci vietati di cui al comma 3.</p> <p>Evidenza del non utilizzo dei farmaci vietati di cui al comma 3 mediante valutazione clinica dell'animale (presenza/assenza di sintomi quali:</p> <p><u>trattamento con B-agonisti</u>: nervosismo, disturbi della postura, tremori e disturbi respiratori quali dispnea ed atteggiamenti di fame d'aria. Rialzo della temperatura corporea dovuto alla lipolisi. Possibili colpi di calore ed anche morti improvvise. Stato del sensorio: animali tranquilli, con manifestazioni parossistiche se eccitati. Stato di nutrizione: ipertrofia del posteriore in razze non specializzate per la carne, con contemporanea riduzione dei depositi adiposi, specie alla base della coda.</p> <p><u>trattamento con sostanze ad azione estrogena</u>: edema vulvare spesso associato a prolasso vaginale, sviluppo mammario con allungamento dei capezzoli ed eventuale presenza di secrezione uberi di sesso femminile. Nei maschi si possono osservare volume ridotto dei testicoli ed aumentato volume dei capezzoli.</p> <p><u>trattamento con cortisonici</u>: sviluppo di infezioni latenti a causa dello stato di immunodepressione. Presenza di emorragie e diarrea con melena.)</p>
<p><b>6.3.3.2</b></p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 5</p>	<p>Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato.</p>	<p>Evidenza del rispetto del tempo di sospensione mediante confronto tra registro trattamenti e mod. 4 di uscita per macellazione.</p>

<p><b>6.3.3.3</b></p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 6</p>	<p>Fatto salvo quanto previsto al comma 1, lettera c), il trattamento terapeutico è vietato negli animali da produzione, nonché in quelli da riproduzione a fine carriera.</p>	<p>Evidenza del rispetto del divieto di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo del registro trattamenti.</p>
<p><b>6.3.3.4</b></p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 1 lettera a) e comma 2</p>	<p>In deroga al divieto di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), e fatto salvo il divieto dell'articolo 2, sono consentiti:</p> <p>a) la somministrazione per fini di trattamento zootecnico di medicinali veterinari che contengono sostanze ad azione estrogena diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri, androgena o gestagena;</p> <p>la somministrazione deve essere effettuata da un veterinario ad animali chiaramente identificati.</p> <p>Nelle ipotesi di cui al comma 1, il veterinario compila una ricetta in triplice copia non ripetibile, in cui sia precisato il trattamento zootecnico previsto e la quantità di prodotto necessario, procedendo alla registrazione dei medicinali prescritti in conformità a quanto previsto all'articolo 4, comma 3.</p>	<p>Eventuale presenza di medicinali contenenti sostanze ad azione estrogena, androgena, gestagena con relativa prescrizione veterinaria per giustificare l'impiego a <u>scopo zootecnico</u></p>
<p><b>6.3.3.5</b></p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 3</p>	<p>Il trattamento zootecnico è comunque vietato per gli animali da produzione, nonché per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso.</p>	<p>Assenza di trattamento di animali da produzione, nonché animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso mediante controllo del registro trattamenti.</p>
<p><b>6.3.3.6</b></p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 4</p>	<p>I trattamenti di cui al comma 1 e all'articolo 4, comma 1, devono essere comunicati entro tre giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale veterinario impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di intervento eseguito</p>	<p>Evidenza delle comunicazioni di trattamento zootecnico da parte del veterinario entro tre giorni all'AUSL.</p>
<p><b>6.3.3.7</b></p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 5</p>	<p>Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato</p>	<p>Evidenza del rispetto del tempo di sospensione.</p>
<p><b>6.3.3.8</b></p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 9 comma 1</p>	<p>E' vietata la somministrazione agli animali di medicinali veterinari non autorizzati, salvo che si tratti delle sperimentazioni di medicinali veterinari di cui all'articolo 12, comma 3, lettera j), autorizzate conformemente alla normativa vigente.</p>	<p>assenza di medicinali veterinari non autorizzati; evidenza del rispetto del divieto di somministrazione di farmaci non autorizzati mediante controllo del registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.</p>

<p><b>6.3.3.9</b> D.L.vo 193/2006 Art. 11 comma 1 e 2</p>	<p>Ove non esistano medicinali veterinari autorizzati per trattare una determinata affezione di specie animali destinati alla produzione di alimenti, il veterinario responsabile può, in via eccezionale, sotto la propria responsabilità ed al fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza, trattare l'animale interessato in uno specifico allevamento:</p> <p>a) con un medicinale veterinario autorizzato in Italia per l'uso su un'altra specie animale o per un'altra affezione sulla stessa specie;</p> <p>b) in mancanza di un medicinale veterinario di cui alla lettera a):</p> <p>1) con un medicinale autorizzato per l'uso umano;</p> <p>2) con un medicinale veterinario autorizzato in un altro Stato membro per l'uso sulla stessa specie o su un'altra specie destinata alla produzione di alimenti per l'affezione di cui trattasi o per un'altra affezione;</p> <p>c) in mancanza di un medicinale di cui alla lettera b), con un medicinale veterinario preparato estemporaneamente da un farmacista a tal fine, conformemente alle indicazioni contenute in una prescrizione veterinaria.</p> <p>Le sostanze farmacologicamente attive del medicinale di cui al comma 1, devono essere comprese negli allegati I, II, e III del regolamento (CEE) n. 2377/90 ed un veterinario responsabile deve prescrivere un appropriato tempo di attesa per tali animali per garantire che gli alimenti derivanti dagli animali trattati non contengano residui nocivi per i consumatori. Il tempo di attesa, a meno che non sia indicato sul medicinale impiegato per le specie interessate, non può essere inferiore a ventotto giorni per la carne di pollame e di mammiferi, inclusi il grasso e le frattaglie.</p>	<p>Evidenza del rispetto delle modalità di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo dell'apposito registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.</p>
<p><b>6.3.3.10</b> D.L.vo 193/2006 Art. 69 comma 1</p>	<p>E' vietato somministrare agli animali sostanze farmacologicamente attive se non in forma di medicinali veterinari autorizzati</p>	<p>Presenza in azienda solo di farmaci veterinari autorizzati</p>
<p><b>6.3.3.11</b> Artt. 70, commi 1 e 2; 76, comma 3 - D.L.vo 6 aprile 2006, n. 193</p>	<p>Acquisto di medicinali veterinari in farmacia o dal grossista da parte del titolare dell'allevamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione di ricetta medico-veterinaria, ovvero</li> <li>• Presentazione di ricetta medico-veterinaria non ripetibile in triplice copia.</li> </ul> <p>La ricetta per i medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti e beta-agonisti ha validità di 10 giorni lavorativi dalla data di emissione.</p>	
<p><b>6.3.3.12</b> D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 1</p>	<p>E' fatto divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista dalle norme vigenti ed in quantità diversa da quella prescritta.</p>	<p>presenza medicinali con la corrispondente ricetta e nella quantità prescritta dal veterinario.</p>

<p><b>6.3.3.13</b> D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 3</p>	<p>La vendita di medicinali veterinari ad azione immunologica, di premiscelate medicate nonché di medicinali veterinari contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti e beta-agonisti, prescritti per la terapia di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, è effettuata soltanto dietro prescrizione di ricetta medico-veterinaria non ripetibile in triplice copia.</p>	<p>Presenza dei medicinali di cui al requisito applicativo solo accompagnati dalla corrispondente ricetta non ripetibile in triplice copia</p>
<p><b>6.3.3.14</b> D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 4</p>	<p>In deroga a quanto stabilito dal comma 3, il Ministero della salute può autorizzare la vendita dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria ripetibile dei medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari utilizzati per il trattamento degli animali le cui carni o i cui prodotti sono destinati al consumo umano ed allevati negli allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo tenendo conto:</p> <p>a) delle caratteristiche delle confezioni;</p> <p>b) della quantità e concentrazione del principio attivo contenuto nella confezione;</p> <p>c) delle modalità d'uso;</p> <p>d) del numero di animali che possono essere trattati con la singola confezione.</p>	<p>In allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo, presenza di medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari solo accompagnati dalla corrispondente ricetta ripetibile.</p>
<p><b>6.3.3.15</b> D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 1</p>	<p>Il farmacista responsabile della vendita diretta può suggerire e consegnare un medicinale veterinario generico, avente denominazione diversa rispetto a quello prescritto, purché sia più conveniente da un punto di vista economico per l'acquirente. Deve essere garantita l'identità della composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione</p>	<p>Presenza di Medicinale generico con denominazione diversa da quello prescritto</p> <p>Medicinale più economico, con identica composizione quali-quantitativa, della stessa forma farmaceutica e stessa specie di destinazione</p>
<p><b>6.3.3.16</b> D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 2</p>	<p>Il farmacista responsabile della vendita diretta, nel caso in cui sussista l'urgenza di inizio della terapia, se il medicinale veterinario prescritto non è immediatamente disponibile, può consegnare un medicinale veterinario corrispondente purché analogo a quello prescritto nella ricetta per composizione quali-quantitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la specie di destinazione, previo assenso del veterinario che ha rilasciato la prescrizione</p>	<p>Presenza di medicinale diverso da quello prescritto ma analogo per composizione quali-quantitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la stessa specie di destinazione ed evidenza di urgenza clinica</p>

<p><b>6.3.3.17</b> D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 1 come modificato dal D. L.vo 143/2007</p>	<p>Nel caso di impianti di allevamento e custodia di animali destinati alla produzione di alimenti, autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, un medico veterinario è responsabile della custodia e dell'utilizzazione delle stesse e della tenuta di un apposito registro di carico e scarico; lo stesso potrà individuare uno o più medici veterinari autorizzati ad operare in sua vece presso l'impianto di allevamento e custodia. I nominativi dei medici veterinari responsabili delle scorte devono essere indicati nella domanda di autorizzazione alla quale deve essere allegata dichiarazione scritta di accettazione da parte degli stessi con l'indicazione delle ulteriori strutture presso le quali risultano eventualmente responsabili delle stesse mansioni</p> <p>La somministrazione agli animali dei medicinali veterinari costituenti le scorte deve avvenire nel rispetto degli obblighi di registrazione previsti dall'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE</p>	<p>Evidenza del rispetto del requisito applicativo</p>
<p><b>6.3.3.18</b> D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 2 come modificato dal D. L.vo 143/2007</p>	<p>Non possono formare oggetto delle scorte i medicinali veterinari contenenti antibatterici e chemioterapici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi, fatta salva la detenzione di quantitativi ridotti di tali medicinali, commisurati alle necessità dell'allevamento, sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni, da utilizzare in situazioni che richiedono un pronto intervento terapeutico</p>	<p>Presenza di scorte di medicinali contenenti antibatterici e chemioterapici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi e di ricette corrispondenti per non più di 7 giorni</p>
<p><b>6.3.3.19</b> D.L.vo 193/2006 Art. 84 comma 3</p>	<p>Il medico veterinario, nell'ambito della propria attività e qualora l'intervento professionale lo richieda, può consegnare all'allevatore o al proprietario degli animali le confezioni di medicinali veterinari della propria scorta e da lui già utilizzate, allo scopo di iniziare la terapia in attesa che detto soggetto si procuri, dietro presentazione della ricetta redatta dal medico veterinario secondo le tipologie previste, altre confezioni prescritte per il proseguimento della terapia medesima; restano fermi gli obblighi di registrazione di cui all'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE</p>	<p>Registrazione medicinali sul registro e corretta compilazione</p>
<p><b>6.3.3.20</b> D.L.vo 193/2006 Art. 87 comma 1 e comma 3</p>	<p>I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere consegnati dal titolare dell'AIC, o suo avente causa, previa compilazione di opportuna documentazione di scarico che attesti l'avvenuta consegna, esclusivamente ad un medico veterinario iscritto all'albo professionale. Ai fini della successiva gestione di campioni gratuiti si applicano le norme di registrazione di cui al presente decreto e di cui al decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE</p> <p>I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere contrassegnati da apposita stampigliatura indelebile recante la dicitura: «Campione gratuito - Vietata la vendita»</p>	<p>Assenza di confezioni integre di campioni gratuiti evidenza di registrazione per campioni già iniziati.</p>

## 6.4 ALIMENTAZIONE

### 6.4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Legge 15 febbraio 1963, n. 281: Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi (G.U. n. 82 del 26/03/1963) e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 999/2001
- Regolamento (CE) 1234/2003
- Regolamento (CE) 1292/2005
- Regolamento (CE) 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 (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002)
- Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per i mangimi (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005)
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190:Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare" (G.U.s.g. n. 118 del 23-05-2006)
- Regolamento (CE)852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

### DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE PER GLI ANIMALI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DELLA TRASFORMAZIONE DEI RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE

1. Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 e succ. modifiche 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 s.m.i.;
2. 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).
3. Regolamento (CE) 79/2005 del 19 gennaio 2005 che modifica il Regolamento( CE) 1774/2002 relativamente all'uso del latte e dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti a base di latte
4. Nota del Ministero della Salute DGVA/IX/34232/P del 27 settembre 2005

### CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- 7 Piano Nazionale Alimentazione Animale (annuale)
- 8 Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

- 9 Regolamento CE 1829/2003 del 22/9/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati(G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- 10 Regolamento CE 1830/2003 del 22/9/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- 11 Decreto Legislativo 10 marzo 2005, n.70: Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati. (G.U. n. 98 del 29/04/2000).

## 6.4.2 AUTORIZZAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Art. 9 del Reg. CE 183/2005	Presenza della registrazione	Presenza della documentazione di registrazione (non necessaria per gli allevatori che utilizzano esclusivamente mangimi completi del commercio e non effettuano miscelazioni)
Articolo 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3 Reg. CE 183/200	Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	VEDI P.O.MANGIMI
Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005	Autorizzazione all' utilizzo nei mangimi di materie prime di origine animale	Presenza autorizzazione, se utilizza.
Art. 4, comma 1 del REG. CE79/2005	Autorizzazione all'utilizzo dei sottoprodotti derivati del latte	Presenza nulla-osta, se utilizza.
Art. 2 D.M. 16/11/93 art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo	VEDI P.O MANGIMI
D.L.VO 03/04/1993 n.° 90 Art.10 comma 2  D.M. 16/11/1993 Art.6 comma 2 e 3	I prodotti intermedi possono essere venduti solo per l'esclusivo consumo aziendale ai titolari di allevamento che ne facciano richiesta al Ministero della Salute dimostrando di essere in possesso dei requisiti prescritti. Il possesso dei requisiti deve essere verificato dal Serv. Vet., che rilascia un attestato di idoneità	VEDI P.O. MANGIMI

## 6.4.3 - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia	gli operatori adottano misure appropriate per: mantenere puliti e ove necessario disinfettare i locali, le attrezzature, i	Verifica condizioni pulizia

d'igiene	contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto dei mangimi	
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi	Verifica condizioni igieniche
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose	Verifica analitica dell'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi (autocontrollo)
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: prevenire, nel limite del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose	Controllo infestanti – ambienti di stoccaggio non accessibili ad animali
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa per i mangimi	Utilizzo idonei materiali di imballaggio
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: tenere conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi	Verifica analisi effettuate e gestione delle non conformità riscontrate
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	le operazioni connesse alla produzione primaria di mangimi sono gestite e condotte in modo da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi "raccomandazioni per corretta prassi" All. I parte B
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	Sono state individuate e poste in essere misure che consentono di assicurare la protezione dei prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati da contaminazioni e deterioramenti	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi "raccomandazioni per corretta prassi" All. I parte B  Verifica delle modalità di produzione, trasporto, stoccaggio e delle condizioni in cui si trovano i prodotti primari in allevamento
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori mettono in atto misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai pesticidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi "raccomandazioni per corretta prassi" All. I parte B
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori mettono in atto misure di controllo correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compreso il monitoraggio e il controllo delle	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi "raccomandazioni per corretta prassi" All. I parte B

	zoonosi e degli agenti zoonotici	
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	Le aree di produzione dei mangimi, le aree di stoccaggio, i contenitori, i veicoli e le attrezzature adibite allo stoccaggio, al trasporto e alla somministrazione degli stessi sono tenuti in buono stato di pulizia.  -controllo dello stato di pulizia delle aree, dei contenitori, dei veicoli e delle attrezzature di stoccaggio, preparazione e distribuzione dei mangimi (particolare attenzione alle aree di miscelazione delle materie prime e dei mangimi complementari, ai miscelatori, alle tubazioni di distribuzione, ai silos, alle aree di stoccaggio di alimenti sfusi o in sacchi) -controllo della presenza di idonei strumenti per la pulizia e la disinfezione delle aree, strutture e attrezzature utilizzate per la produzione, il trasporto e la distribuzione degli alimenti
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Gli edifici e le attrezzature di somministrazione dei mangimi sono tenuti puliti	
Reg. CE 852/04 all 1 punto 3 lettera B	Buona prassi igienica Controllo contaminazioni dovute: micotossine, metalli pesanti	
Reg. CE 183/2005	Pulizia e manutenzione regolare, ove possibile, dei sistemi di erogazione dell'acqua	

All. III "Mangimi e acqua"		I sistemi e le attrezzature per l'erogazione dell'acqua devono essere puliti e in buono stato di manutenzione (particolare attenzione va posta verso i contenitori per la raccolta e lo stoccaggio dell'acqua)
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Impiego dei prodotti chimici per la pulitura e l'igienizzazione conformemente alle istruzioni e conservazione dei medesimi lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali	I prodotti chimici impiegabili devono essere: - specifici ed autorizzati (d.d.t. di acquisto) - provvisti di schede tecniche con le relative istruzioni - conservati in aree dedicate, ben individuate, lontano da alimenti zootecnici ed accessibili solo a personale autorizzato
Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"	Presenza dei requisiti necessari per garantire, agli animali allevati, una adeguata qualità dell'acqua da bere	A tal fine è necessaria la presenza di fonti di approvvigionamento sicure come: - l'acquedotto pubblico - i pozzi autorizzati e sottoposti a regolare controllo
Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"	Adozione di tutte e misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua	- Controllo chimico e batteriologico dell'acqua prelevata dagli abbeveratoi a disposizione degli animali

Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Presenza di un sistema di controllo dei parassiti per impedire l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi e delle lettiere o delle unità di bestiame	A tal fine risulta opportuna la presenza di un sistema di controllo articolato e costituito da: - protezioni agli infissi nelle aree di stoccaggio e preparazione mangimi  programmi di controllo degli agenti infestanti tramite sistemi e prodotti autorizzati
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale sono cambiati con frequenza e non sono lasciati ammuffire	I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale devono essere cambiati opportuna frequenza.  Evidenza delle condizioni di pulizia delle lettiere, stato di conservazione ed utilizzo dei mangimi

## 6.4.4 - PERSONALE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III "Personale"	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità conoscenze e competenza	Valutazione del grado di formazione del personale : - verifica delle buone prassi utilizzate nella gestione dell'alimentazione degli animali

## 6.4.5 – TENUTA DEI REGISTRI E TRACCIABILITA'

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	gli operatori conservano le registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e le mettono a disposizione delle autorità competenti	Evidenza delle registrazioni poste in atto per controllare gli elementi di pericolo (commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa)
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - uso di prodotti fitosanitari e biocidi	Evidenza delle registrazioni
Reg. CE 183/2005	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di:	Evidenza delle registrazioni

All. I parte A- II tenuta dei registri	- uso di sementi geneticamente modificate	
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - insorgenza di malattie parassitarie o di malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari	Evidenza delle registrazioni
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi	Evidenza delle registrazioni (referti di analisi)
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita	- presenza documenti di acquisto e cartellini - misure appropriate di tracciabilità per correlare il mangime in entrata agli animali a cui è stato somministrato (uscita)
Art. 5, comma 6, del Reg. CE 183/2005	Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti	E' obbligatorio che gli "agricoltori" utilizzino soltanto mangimi forniti da operatori registrati o riconosciuti ad eccezione di piccole quantità di alimenti prodotti a livello locale (Provincia) da produttori primari (deve essere comunque preservata la tracciabilità degli stessi).  Evidenza dei documenti di acquisto

Art. 18 L. 281/1963 comma 1 e comma 3	Impiego di prodotti forniti con denominazioni, dichiarazioni o indicazioni, previsti dalla legge e dai suoi allegati e decreti di applicazione, per iscritto in lingua italiana, o risultante dalle fatture (d.d.t.)	L'Azienda può utilizzare solamente prodotti confezionati con denominazioni, dichiarazioni, indicazioni apposte: - in modo chiaro, leggibile ed indelebile - anche in lingua italiana - sugli imballaggi, recipienti o confezioni - sui cartellini incollati sugli stessi o assicurati agli imballaggi, recipienti - per i sacchi chiusi a macchina, sulla cucitura di chiusura
Art. 18 L. 281/1963	Nel caso di prodotti alla rinfusa tali denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni	Nel caso di prodotti alla rinfusa le denominazioni,

comma 2	sono apposte sul documento di accompagnamento	dichiarazioni ed indicazioni devono risultare, anche in lingua italiana, dai documenti (d.d.t., fatture)
Reg. CE 1830/2003 Art. 4, Capitolo B, comma 6, lettera a) e b)	Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta deve essere riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".	prodotti OGM non free devono riportare in etichetta o sui d.d.t. anche la dicitura prevista: "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".

## 6.4.6 - STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III "Stoccaggio"	Stoccaggio dei mangimi in maniera separata e lontano dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali Stoccaggio adeguato delle sementi e in modo tale da non essere accessibili agli animali	L'Organizzazione Aziendale deve prevedere la presenza di specifiche aree e/o locali di stoccaggio: <ul style="list-style-type: none"> <li>- degli alimenti zootecnici</li> <li>- delle sementi</li> <li>- dei prodotti chimici impiegati per usi diversi dall'alimentazione zootecnica</li> <li>- dei prodotti vietati (Decisione 2004/217/CEE)</li> </ul> <p>Occorre verificare se sementi, prodotti chimici e/o vietati sono presenti nelle aree dedicate</p>
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Stoccaggio e manipolazione separata dei mangimi medicati e dei mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati	Tutti gli alimenti devono essere stoccati in locali o silos sufficienti e ben individuati destinati a contenere le tipologie di alimenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- non medicati</li> <li>- medicati</li> <li>- per categorie diverse</li> <li>- per specie diverse</li> </ul> <p>Evidenza che gli alimenti sono stoccati nei locali o nei silos appositamente assegnati ed individuati</p>

Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Presenza di un sistema di distribuzione dei mangimi in azienda tale da assicurare che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta	E' necessario che sia presente un sistema di distribuzione dei mangimi automatico o manuale in cui sia previsto: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'uso di contenitori o carri pulibili e puliti: pertanto risulta fondamentale il riconoscimento delle strutture sottoposte a pulizia</li> <li>- il trasporto tramite linee specifiche (medicati, non medicati, accrescimento, lattazione, asciutta, ecc.)</li> <li>- la manipolazione secondo una sequenza tale da evitare le contaminazioni (animali in produzione o ingrasso-medicato-animali in accrescimento-pulizia degli impianti)</li> </ul>
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Manipolazione dei mangimi in modo da assicurare che, durante la distribuzione e la somministrazione, non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate	
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Manipolazione dei mangimi non medicati in maniera separata dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.	
Reg. 999/2001/CE e succ. mod.(Reg. 1292/2005/CE) All. IV	Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in deroga (proteine animali trasformate, gelatina ricavata da ruminanti, prodotti a base di sangue, proteine idrolizzate, fosfato dicalcico e fosfato tricalcico) nei limiti e con le modalità fissate dalla norma.	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 - magazzino, 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 consentite finalizzato ad evitare la presenza di proteine vietate. Vengono rispettati gli obblighi di etichettatura
REG. CE 79/2005 art. 4, comma 1	Utilizzo sottoprodotti derivati del latte	Idoneità contenitori di stoccaggio (= o > alla q.tà quotidiana) Documenti di acquisto (DDT Reg. 1774/2002)

## 6.4.7 PASCOLO

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III - Pascolo	la pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o	Applicazione di buone prassi

Reg. CE 183/2005 All. III - Pascolo	chimico Se del caso, viene osservato di un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivi e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici	Applicazione di buone prassi
--	--	------------------------------

**6.4.8 MANUALI (Raccomandazioni)**

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
Reg. Ce 183/2005 All. I – parte B	gli operatori utilizzano manuali nazionali o comunitari in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria	Presenza del manuale e suo utilizzo
Reg. Ce 183/2005 All. I – parte B	i manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli	Manuale esaustivo rispetto ai pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e sulle azioni atte a controllarli

**6.5 BIOSICUREZZA E IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI****6.5.1 Riferimenti normativi**

- T.U.LL.SS. approvato con R.D. n. 1265/34 e successive modifiche ed integrazioni;
- Circolare 11/96
- Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n.320 e successive modifiche ed integrazioni;
- D.P.R. 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.Lgs 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 delle specie bovina e suina;
- Reg 1774/2002/CE
- Reg 183/2005/CE
- REG 2075/2005/CE
- Direttiva 2003/99/CE; (G.U. n. L 325 del 12/12/2003)
- Decreto del Ministero della Sanità 1° aprile 1997 – Piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina;
- DM 19/07/2000 n. 403
- Direttiva 2003/99/CE; (G.U. n. L 325 del 12/12/2003)
- Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti; (G.U.C.E n. L 325 del 12/12/2003)
- Reg 79/2005/CE e nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05.
- DEC 779/2005/CE
- Reg.197/2006/CE
- O.M. 12.4.2008
- DGR Regione Umbria N. 1094/2009
- D.D. Regione Umbria N. 9965/2005

## 6.5.2 DATI ALLEVAMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Circolare 11/96  DM 1 aprile 1997 All. 3	Art. 4 DM 1/04/97 Al fine di consentire il rilevamento di elementi epidemiologici il detentore fornisce al Servizio Veterinario le informazioni che il Veterinario registra nella scheda di allevamento, conforme all'allegato 3 del DM 1 aprile 1997.	.

## 6.5.3 AUTORIZZAZIONI e REGISTRAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.5.3.1 D.P.R. 317/1996  RPV n. 320 1954 art. 24 lett. e  Reg 1774/2002/CE Reg 197/2006/CE. Per utilizzo siero: Reg 79/2005	Gli allevamenti devono essere registrati presso la Azienda USL ed avere un codice aziendale. Devono essere registrati presso la Banca Dati Nazionale.  Gli allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari ed allevamenti a carattere industriale o commerciale (o impianti) che utilizzano sottoprodotti alimentari di qualsiasi provenienza devono ottenere nulla osta da parte del Sindaco  Registrazione e nulla osta per gli allevamenti che utilizzano per l'alimentazione animale i "prodotti" di cui all'art. 1 reg. CE n. 79/2005, annessi a impianti riconosciuti ai sensi del DPR 54/97.  E' vietata la somministrazione di rifiuti di cucina e alimenti scaduti o in stato scadente di conservazione salvo diversa indicazione da parte della autorità competente ( ministero ) che ne può autorizzare l'utilizzo se il loro impiego non rappresenta rischio per la salute pubblica o degli animali.	Presenza della registrazione in BDN e del nulla osta del Sindaco nei casi previsti dal requisito applicativo. Presenza dell'attestato di registrazione.

## 6.5.4 CARATTERISTICHE GESTIONALI E STRUTTURALI DELL' ALLEVAMENTO e PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERIO DI CONFORMITA'
6.5.4.1 Vedi norme ministeriali di cui al punto 6.5.1	L'allevatore ha l'obbligo di segnalare entro 7 giorni al Servizio Veterinario ogni introduzione di animali nell'allevamento ed annotarlo contestualmente sul registro. La mancata registrazione delle movimentazioni comporta la sospensione dell'accreditamento per MVS e per malattia di Aujeszky.	Presenza delle comunicazioni relative all'introduzione di animali. Evidenza delle comunicazioni effettuate. Evidenza della congruità tra le movimentazioni comunicate e le informazioni presenti sulla BDN.
6.5.4.2 D.P.R. 317/1996	I registri e le copie del Modello 4 sono conservati presso l'azienda e tenuti a disposizione dell'autorità competente che ne fa richiesta per un periodo di cinque anni.	Presenza del registro e dei modelli 4 relativi agli ultimi 5 anni.
DM 4/5/2006  OM 26/7/2001  P	1.L'ingresso di automezzi per il trasporto di suini negli allevamenti è consentito esclusivamente se lavati e disinfettati. 2. Il detentore degli animali ritira l'apposita dichiarazione del trasportatore attestante l'avvenuto lavaggio e disinfezione dell'automezzo. 3. La dichiarazione di cui al comma 2 deve essere tenuta agli atti per un anno.	Presenza dell'attestato di disinfezione dell'automezzo allegato ad ogni modello 4.
6.5.4.3 OM 12/04/2008 E DGR 1094/2009 Reg 1774/2002/CE  P	<b>Struttura di allevamento.</b> In allevamento devono essere adottati gli accorgimenti strutturali ed organizzativi per assicurare il più possibile la difesa sanitaria, la biosicurezza e limitare il rischio di diffusione, tra i reparti, di eventuali malattie infettive.  La distanza fra i reparti deve permettere lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico degli animali, il rifornimento dei mangimi, ecc.  Quarantena e Infermeria: devono essere disponibili dei locali isolati dalle normali strutture di ricovero, distinti funzionalmente e strutturalmente ove albergare i suini di nuova introduzione (quarantena) e gli animali ammalati (infermeria).	Presenza di una planimetria, mediante la quale sia possibile verificare il flusso degli spostamenti degli animali allevati.  Presenza di una procedura indicante le modalità di trasporto degli animali all'interno dell'allevamento, l'utilizzo del personale nei vari reparti, le modalità di rifornimento dei mangimi e di raccolta di animali morti.  Presenza di locali adibiti ad infermeria e quarantena, che siano funzionali all'allevamento e vuoti se non occupati da animali rispettivamente ammalati o di nuova introduzione.
6.5.4.4 OM 12/04/2008 E DGR 1094/2009	Gli allevamenti suini, soprattutto in alcune fasi dell'allevamento, dovrebbero essere organizzati secondo la tecnica del tutto pieno/tutto vuoto, con conseguente articolazione strutturale degli edifici in reparti, ambienti, settori e compartimenti per il ricovero degli animali in gruppi omogenei, opportunamente dimensionati per consentire, nel succedersi dei gruppi, adeguati periodi di vuoto sanitario.	Esistenza di una procedura gestionale che determini l'applicazione del tutto pieno/tutto vuoto. Evidenza, dalla movimentazione degli animali (registro e modelli 4) del tutto pieno/tutto vuoto.
6.5.4.5 OM 12/04/2008 E DGR 1094/2009	<b>Recinzioni:</b> l'allevamento deve essere strutturato in modo da rispondere il più possibile ad esigenze di profilassi che prevedano in particolare il controllo sull'ingresso di mezzi di trasporto, persone e ovviamente animali selvatici, a seconda della realtà del territorio.	Si considera ottimale la recinzione metallica di altezza minima di 180 cm, opportunamente interrata o resa solidale con una fascia di recinzione adiacente al terreno. L'area di allevamento da recintare, di

<p><b>P</b> rispetto dei requisiti di biosicurezza mediante Ordinanza del Sindaco e/o sospensione delle qualifiche sanitarie all'allevamento.</p>	<p>Questa necessità si attua mediante la presenza di una recinzione continua per il perimetro dell'area di allevamento. Le aree aziendali di sosta degli automezzi e quelle prospicienti gli accessi di ricovero devono essere pavimentate per consentire una efficace pulizia e il deflusso delle acque di lavaggio.</p>	<p>norma, comprende una zona larga almeno 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini. Per gli esistenti può essere ritenuta idonea una barriera fisica e/o naturale che garantisca la corretta separazione e circoscriva completamente la parte produttiva dell'allevamento, impedendo l'accesso alle persone estranee. Il proprietario può proporre soluzioni alternative che dovranno essere valutate e approvate dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL.</p> <p>Presenza di procedure di controllo degli ingressi in allevamento di persone (anche addetti alla manutenzione) e mezzi di trasporto.</p>
<p><b>6.5.4.6</b> Reg 79/2005/CE e nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05. D. D. Regione Umbria N. 9965/2005 <b>P</b> Reg 183/2005/CE  OM 10 maggio 1973 e succ. modifiche</p>	<p>Particolare attenzione va riservata alle strutture e agli impianti adibiti al deposito e alla produzione di mangimi. I rifornimenti di materie prime devono essere attuati in modo da evitare che gli automezzi raggiungano aree accessibili direttamente agli animali o al personale addetto agli animali.</p> <p>Salvo quanto disposto al successivo art. 3 è vietato cedere per l'alimentazione degli animali nonché detenere e utilizzare per lo stesso scopo rifiuti solidi urbani, residui della macellazione, residui della lavorazione delle carni e dei loro sottoprodotti, i residui solidi, semi-solidi, liquidi, di cucina e delle mense, nonché qualsiasi altro rifiuto alimentare e non, ivi compresi i rifiuti di animali, in quanto rappresentano un possibile veicolo di propagazione di malattie.</p>	<p>Esistenza di una procedura specifica per gli operatori.</p> <p>In caso di utilizzo di siero di latte, presenza della relativa registrazione e nulla osta rilasciato ai sensi della nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05.</p>
<p><b>6.5.4.7</b> Reg 79/2005/CE e nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05. Punto</p>	<p>Registrazione e nulla osta (rilasciato ai sensi della nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05) per gli allevamenti che utilizzano per l'alimentazione animale i "prodotti" di cui all'art. 1 reg. Ce n. 79/2005 L'allevatore deve disporre di un adeguato sistema per la raccolta, l'eventuale conservazione e la distribuzione dei "prodotti";</p>	<p>Congruità, rispetto all'attestato di registrazione di: - fornitore/i dei "prodotti" (ragione sociale, sede e n° di registrazione dello stabilimento); - modalità di conferimento dei "prodotti" (es. chi effettua il trasporto, frequenza, quantità);</p>

<p>4 D. D. Regione Umbria N. 9965/2005  <b>S</b>  Reg 1774/2002/CE</p>	<p>Gli allevamenti che intendono utilizzare i "prodotti" di cui all'Allegato II, devono: trasferire tutti gli animali allevati direttamente al macello, oppure ad un'altra azienda, dalla quale gli animali andranno trasferiti direttamente al macello, oppure ad un'altra azienda che non utilizza per l'alimentazione degli animali i prodotti di cui all'Allegato II. <b>TRACCIABILITA' - utilizzo di siero di latte</b> L'allevatore ha l'obbligo di garantire la tracciabilità dei "prodotti", comunicando al Servizio Veterinario competente ogni variazione nella fornitura degli stessi, rispetto a quanto dichiarato nella domanda di registrazione. L'allevatore deve tenere le registrazioni relative al ricevimento dei "prodotti", utilizzando l'apposito registro di cui all'art. 9 del Reg. CE 1774/2002 o conservare la relativa documentazione. Le registrazioni delle partite dovranno essere effettuate entro le 72 ore dal ricevimento. Copia del documento commerciale di trasporto deve essere conservato presso l'utilizzatore finale per almeno 2 anni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tipologia dei prodotti utilizzati</li> <li>- modalità di eliminazione di "prodotti" che eventualmente non vengono impiegati;</li> <li>- condizioni di utilizzo del prodotto (numero e categoria animali cui i "prodotti" sono destinati, eventuale conservazione dei "prodotti" prima del loro impiego).</li> </ul> <p>Presenza dei documenti necessari alla rintracciabilità, come da requisito applicativo</p>
<p><b>6.5.4.8</b> Reg 79/2005/CE e nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05. <b>S</b> Punto 5</p>	<p><b>TRACCIABILITA' - utilizzo di siero in allevamento collegato</b> Il caseificio deve tenere le registrazioni relative all'inoltro del siero, utilizzando l'apposito registro di cui all'art. 9 del Reg. CE 1774/2002, compilato per le parti pertinenti (data, quantità). Le registrazioni delle partite dovranno essere effettuate entro le 72 ore dall'inoltro. Per il caseificio e l'allevamento è consentita la tenuta di un unico registro delle partite. Qualora la partita provenga da un caseificio e sia destinata ad uno o più allevamenti o provenga da più caseifici e sia destinata ad un allevamento, si ritiene che la puntuale raccolta presso l'allevamento dei DDT relativi ad ogni singola partita consegnata possa costituire un analogo sistema volto a garantire la tracciabilità del prodotto conferito.</p>	<p>Presenza dei documenti necessari alla rintracciabilità, come da requisito applicativo</p>
<p><b>6.5.4.9</b> OM 12/04/2008 E DGR 1094/2009 Reg 852/04  <b>P</b></p>	<p><b>Lavaggio e disinfezione strutture</b> Nell'allevamento devono essere assicurate adeguate condizioni di pulizia ed igiene, che prevedano il lavaggio e la disinfezione di attrezzature e ricoveri, da attuare soprattutto in corrispondenza del "tutto vuoto" e nei periodi di assenza degli animali. Deve essere effettuata una sistematica ed efficiente lotta contro insetti e roditori. Anche le condizioni strutturali dei ricoveri devono essere tali da garantire l'efficacia delle azioni di lotta agli insetti e roditori.</p>	<p>Esistenza di una procedura gestionale e presenza di detergenti e disinfettanti.</p>
<p><b>6.5.4.10</b> OM 12/04/2008 E DGR 1094/2009 <b>P</b></p>	<p><b>Lavaggio e disinfezione mezzi trasporto</b> Nell'allevamento devono essere presenti attrezzature e spazi idonei al lavaggio e disinfezione degli automezzi per il trasporto degli animali.</p>	<p>Esistenza di una procedura gestionale per il lavaggio e disinfezione dei mezzi di trasporto. Presenza di un'area cortiliva provvista di attrezzature, detergenti e disinfettanti.</p>
<p><b>6.5.4.11</b> D.L.vo 158/2006</p>	<p>In allevamento deve essere presente un <b>registro dei trattamenti</b>, su cui vanno <b>registrate le forme morbose</b> verificatesi in allevamento e la relativa terapia.</p>	<p>Presenza del registro dei trattamenti e delle relative registrazioni.</p>

Art. 15 comma 1 DM 1/4/1997	malattia di Aujeszky: I suini riproduttori sono sottoposti ad almeno 3 vaccinazioni ogni anno. I nuovi nati sono sottoposti a due vaccinazioni a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. Verretti e scrofette sono sottoposti ad un richiamo entro i sei mesi di vita. I suini da ingrasso sono sottoposti a due interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. Se macellati dopo il 7° mese deve essere praticato un terzo intervento vaccinale tra il 6° e il 7° mese.	Evidenza di registrazioni delle forme morbose verificatesi in allevamento, presenza di ricette di medicinali veterinari con indicazione dei farmaci utilizzati e il tipo di assistenza tecnica e veterinaria.  Evidenza dell'esecuzione delle profilassi obbligatorie (malattia di Aujeszky). Registrazione, sul registro dei trattamenti dell'età degli animali sottoposti alle vaccinazioni.  Presenza della documentazione di acquisto dei vaccini.
6.5.4.12 RPV n. 320 1954 art.2 Reg 852/04	Segnalazione di malattie infettive soggette a denuncia: qualunque caso anche sospetto di malattia infettiva e diffusiva degli animali deve essere immediatamente denunciata al Sindaco..(omissis). Sono tenuti alla denuncia: ( omissis) i proprietari e detentori di animali .... Il personale addetto ha ricevuto una formazione sui rischi sanitari	Evidenze della conoscenza da parte dell'operatore dell'obbligo di segnalazione. Eventuale esistenza di una procedura per la segnalazione di sospetto delle malattie infettive che preveda il coinvolgimento di un veterinario. Formazione specifica ricevuta.
6.5.4.13 Reg 852/04	Per quanto possibile è assicurata la pulizia degli animali da inviare al macello e ove necessario, degli animali da produzione	

## 6.5.5 RICONOSCIMENTO DI AZIENDA ESENTE DA TRICHINE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.5.5.1 Reg 2075/2005/CE	L'allevamento esente da trichine sarà un allevamento con "condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata, ed il responsabile dell'allevamento tiene sotto controllo permanente le condizioni di stabulazione e l'alimentazione". Devono essere adottate tutte le precauzioni pratiche relative alla costruzione e alla manutenzione degli edifici per impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e a grandi uccelli carnivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali. Deve esistere una procedura di applicazione di un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini. Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente. Presso l'azienda sono conservati i modelli di documento in appendice all'allegato I del Regolamento 2074/2005, per la comunicazione dei risultati delle analisi effettuate presso il macello o laboratorio designato, da cui risulti che i suini della azienda sono soggetti ai controlli previsti	Corretta costruzione e manutenzione dei sistemi di raccolta ed allontanamento delle deiezioni. Assenza di soluzioni di continuità nelle pareti (vetri delle finestre, aperture di passaggio dei tubi) e nelle condutture. Presenza di griglie o reti idonee ad impedire l'accesso ai roditori sulle aperture per il passaggio dei tubi o per la aerazione. Presenza di una procedura e di un programma di lotta contro i roditori che preveda una costante ricognizione della integrità degli edifici. Presenza, tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini, di una area larga 2 metri libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con l'erba sfalcata. Presenza di barriere architettoniche per impedire l'accesso a grandi uccelli carnivori od onnivori quali, ad esempio: tettoie, reti od altro, in funzione della collocazione geografica dell'allevamento e la presenza

	Nessun suino destinato alla macellazione può avere accesso a strutture esterne al <b>perimetro dell'allevamento</b> durante il periodo di produzione. Entro tale perimetro sono adottate misure per impedire l'accesso ai grandi uccelli carnivori e onnivori (ad esempio corvi e rapaci) La presenza di parchetti all'aperto non preclude l'accreditamento della azienda. Lo <b>svezamento</b> dei suinetti avviene in ambiente controllato. Se lo svezamento è posto all'esterno, gli animali sono collocati in zone adeguatamente recintate e si adottano misure per impedire l'accesso ai grandi uccelli carnivori e onnivori (ad esempio corvi e rapaci)	di selvatici. Presenza di portoni, reti e altri accorgimenti che impediscano l'accesso agli animali infestanti, in adeguato stato di manutenzione. Esistenza di una procedura di gestione della fase di svezamento dei suinetti.
6.5.5.2	Il veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione al quale pervengono suini provenienti da allevamenti che hanno presentato richiesta di riconoscimento o che sono riconosciuti esenti da Trichinella è tenuto da subito a fornire agli stessi la certificazione, in merito agli esiti della visita ante e post mortem, sul numero e categoria di suini controllati per Trichinella spp. e sull'esito dell'esame trichinoscopico nonché della metodica di individuazione impiegata. A tal fine può essere utilizzato il modello di documento riportato in appendice all'allegato I del Regolamento CE 2074/2005, per la comunicazione dei risultati delle ispezioni effettuate presso il macello all'azienda di provenienza degli animali, eventualmente integrato dalle voci mancanti (es. metodica utilizzata per la ricerca di Trichinella).	
6.5.5.3 Reg 2075/2005/CE	tutti i <b>mangimi</b> utilizzati provengono da stabilimenti di produzione che rispettano i principi descritti nel regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce prescrizioni relative all'igiene dei mangimi I mangimi sono conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori. Tutti gli altri prodotti utilizzati come alimento per gli animali, sono sottoposti a trattamento termico o sono comunque prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente	Collocazione delle mangiatoie e in luoghi non facilmente accessibili ad uccelli od altri animali. Evidenza della costante e frequente pulizia degli impianti per la distribuzione dei mangimi e di tutte le attrezzature o automezzi utilizzati a questo scopo. Conservazione dei mangimi in luoghi inaccessibili ai roditori, come silos e magazzini dotati di idonee protezioni. Presenza di procedure di applicazione di un programma di lotta agli infestanti.
6.5.5.4 Reg 852/04 Reg 2075/2005/CE Reg 1774/2002/CE	Le <b>carcasse degli animali morti</b> sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso ed eliminate conformemente alle disposizioni sanitarie. Qualora le carcasse siano immagazzinate nell'azienda contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento. L'area limitrofa ai contenitori sarà idonea alla necessaria pulizia e disinfezione.	Collocazione dei contenitori in cui conservare tramite il freddo le carcasse di animali morti in attesa del loro allontanamento, in una area dell'allevamento lontana da dove albergano gli animali (se possibile all'esterno del perimetro recintato). Presenza di idonei contenitori in cui conservare tramite il freddo le carcasse, collocati e conservati come disposto dal requisito applicativo.
6.5.5.5 Reg 2075/2005/CE	L'allevamento deve essere <b>georeferenziato</b> , i dati sono conservati presso l'anagrafe del Servizio Veterinario competente e registrati in BDN. Se l'allevamento è situato nelle	.

	vicinanze di una discarica, sono adottate misure per contenere il rischio connesso alla presenza della discarica	
<b>6.5.5.6</b> Reg 2075/2005/CE	Tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che sia possibile la tracciabilità.  sono <b>introdotti animali</b> nell'azienda soltanto nel caso in cui: i) provengano da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichine, ovvero ii) siano accompagnati da un certificato autenticato dall'autorità competente nel paese di esportazione dal quale risulti che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta come esente da Trichina; ovvero iii) siano tenuti isolati fino a quando i risultati di un test sierologico approvato dal laboratorio comunitario di riferimento si rivelino negativi. Il campionamento sierologico deve iniziare soltanto dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda	Esistenza della certificazione di accompagnamento degli animali, che attesti la qualifica sanitaria dell'allevamento di provenienza.

**6.5.6 NORME CHE REGOLANO LA RIPRODUZIONE ANIMALE**

<b>REQUISITI NORMATIVI</b>	<b>REQUISITI APPLICATIVI</b>	<b>CRITERI DI CONFORMITA'</b>
<b>6.5.6.1</b> DM 19/07/2000 n. 403 Art. 17	Negli allevamenti suinicoli è consentito il prelievo e la preparazione di materiale seminale proveniente dai riproduttori maschi presenti in azienda per l'esclusiva inseminazione delle scrofe dell'azienda medesima. Condizioni per l'impiego dell'inseminazione artificiale nell'ambito aziendale sono: a) che l'azienda disponga di locali ed attrezzature adeguati per il prelievo, la preparazione e la conservazione del materiale seminale, fresco o refrigerato; b) che i riproduttori maschi presenti nell'allevamento risultino idonei per la monta naturale; c) che siano rispettate le prescrizioni emanate dalle competenti AUSL in materia di profilassi e di polizia sanitaria; d) che l'azienda disponga di personale qualificato. L'azienda ha l'obbligo di comunicare tempestivamente alla Regione competente lo svolgimento di detta attività. Le Regioni, con riferimento alle dimensioni dell'allevamento, possono prevedere che la responsabilità sanitaria sia assicurata da un veterinario.	Evidenza dell'igienicità dei locali per il prelievo e preparazione del seme.  Evidenza della competenza e della formazione del personale addetto Presenza della comunicazione alla Regione

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE          DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" ANAGRAFE</b>	Rev. 0 Data 5 maggio 2010 Pagina 1 di 6
ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____	

## CHECK LIST ANAGRAFE SUINA

Protocollo	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
Data		
<b>RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :</b>		
Cognome e nome	Qualifica <input type="checkbox"/> Proprietario <input type="checkbox"/> Detentore degli animali <input type="checkbox"/> Altro	
Detentore trasmette in BDN autonomamente    Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Trasmissione dati mediante delegato (nominativo del delegato : _____)		
Trasmissione dati tramite Servizio Veterinario A.S.L. <input type="checkbox"/>	Registro informatizzato Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

\*allegare frontespizio stampato dalla BDN verificando l'aggiornamento dei dati.

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE          DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" ANAGRAFE</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pagina 2 di 6
--	---	---

6.1.2.REGISTRAZIONE AZIENDA E REGISTRI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
6.1.2.2. Presenza del registro aziendale di cui all'art. 3 comma 3 DPR n. 317/1996, con pagine numerate progressivamente e timbro del servizio veterinario competente	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Se nel registro sono annotati precenti controlli indicare la data dell'ultimo.....
6.1.2.1 Il frontespizio contiene i dati anagrafici rispetto a quanto previsto dall'elenco di cui all'art. 2 comma 1 DPR 317/96	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Corrispondenza con i dati in BDN e con le registrazioni nei campi obbligatori
6.1.2.2. lo schema di registro contempla il numero degli animali presenti nell'azienda con l'indicazione del relativo marchio di identificazione e della categoria (lattinzoli 7-25 kg; magroncelli 25-50 kg; magroni 50-90 kg; grassi oltre 90 kg; scrofe > 1 parto; scrofette coperte; verri)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.1.2.2. Il registro riporta tutte le nascite, tutti i decessi e tutti i movimenti con menzione della loro origine o destinazione e della data dell'evento, indicando in ogni caso il marchio di identificazione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Data ultimo aggiornamento .....
6.1.4.3 la registrazione sul registro cartaceo e' effettuata entro tre giorni dall'evento, salvo che per le nascite, che possono essere registrate entro quindici giorni dal parto.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.1.4.3 Per ogni movimento è allegato il documento di destinazione/provenienza	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	





	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" BIOSICUREZZA</b>		Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 1 di 13
	ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____	

## CHECK LIST BIOSICUREZZA E QUALIFICA TRICHINELLA

Protocollo	RAGIONE SOCIALE (timbro)		Codice aziendale
Data			
<b>RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :</b>			
Cognome e nome		Qualifica <input type="checkbox"/> Proprietario <input type="checkbox"/> Detentore degli animali <input type="checkbox"/> Altro	
Consistenza dell'allevamento	Magroncelli (25-50 kg) N.....	Magroni (50-90 kg) N.....	Lattonzoli (7-25 kg) N.....
	Grassi (>90) N.....	Scrofe (> 1 parto) N.....	Verri N. ....
Tipo d'allevamento	Riproduzione <input type="checkbox"/> Ciclo Aperto <input type="checkbox"/> Ciclo chiuso <input type="checkbox"/>	Misto <input type="checkbox"/> Vendita riproduttori <input type="checkbox"/>	
Stabulazione	All'aperto <input type="checkbox"/> con recinzione <input type="checkbox"/>	Stabulato <input type="checkbox"/> con recinzione <input type="checkbox"/>	
Rimonta scrofette	Interna <input type="checkbox"/> Acquista da terzi <input type="checkbox"/> Da altra azienda di sua proprietà <input type="checkbox"/>	Peso scrofette all'introduzione	30-50 kg <input type="checkbox"/> 50-80Kg <input type="checkbox"/> > 80 kg <input type="checkbox"/>
Fecondazione artificiale	Si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	Acquisto verri	Si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
		Utilizzo seme da centri produzione	Si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" BIOSICUREZZA</b>		Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 2 di 13
	Introduzione suini da altre aziende	Si <input type="checkbox"/> n° aziende ..... no <input type="checkbox"/>	Vendita suini ad altre aziende
Ventilazione	Forzata <input type="checkbox"/> naturale <input type="checkbox"/>	Lavaggi e disinfezioni tra i cicli produttivi	Si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Tutto pieno tutto vuoto	no <input type="checkbox"/> reparti magronaggio <input type="checkbox"/> reparti ingrasso <input type="checkbox"/> sala parto <input type="checkbox"/>	Interruzione periodica della produzione	Si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Altre aziende suine presenti in un raggio di 6 km	Nessuna <input type="checkbox"/> 2-5 <input type="checkbox"/> > 5 <input type="checkbox"/>	Distanza dall'azienda suina più vicina	< 3 km <input type="checkbox"/> 3-10 km <input type="checkbox"/> > 10 km <input type="checkbox"/>
Numero di suini presenti in un raggio di 6 km dall'allevamento	< 100 <input type="checkbox"/> 100-500 <input type="checkbox"/> 500-1000 <input type="checkbox"/> 1000-5000 <input type="checkbox"/> 5000-10000 <input type="checkbox"/> > 10000 <input type="checkbox"/>	Utilizzo siero: Si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	L'allevamento è articolato in strutture distinte Strutture funzionali rilevate: sala parto N. svezamenti N. Altro ( elencare):

6.5. CONFORMITA' ALLO STATUS AUTORIZZATIVO - REGISTRI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
6.5.3.1 L'allevamento è registrato presso il servizio veterinario dell' ASL ed è presente il registro aziendale.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Frontespizio allegato alla prima pagina del registro di carico e scarico
6.5.4.2 Il detentore degli animali ritira l'apposita dichiarazione del trasportatore attestante l'avvenuto lavaggio e disinfezione dell'automezzo.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.5.4.2 La dichiarazione è tenuta agli atti per un anno ed è presente per ogni mod 4 in ingresso ( verificare se presente sul mod 4)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" BIOSICUREZZA</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 3 di 13
<b>6.5.4.6</b> Non sono utilizzati sottoprodotti o rifiuti o resti di mensa per l'alimentazione dei suini	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.5. CARATTERISTICHE STRUTTURALI E GESTIONALI DELL' ALLEVAMENTO e PERSONALE	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<b>6.5.4.3 e 6.5.4.4E'</b> presente una planimetria, mediante la quale sia possibile verificare il flusso degli spostamenti degli animali nell'allevamento. Se la planimetria non è disponibile, riportare sul retro del presente foglio uno schema funzionale delle strutture dell'azienda.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.4</b> Esiste una modalità operativa che assicuri l'applicazione del tutto pieno/tutto vuoto.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Intervista/evidenza
<b>6.5.4.3</b> Sono presenti locali adibiti ad infermeria (vuoti o occupati da animali ammalati)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.3</b> Sono presenti locali adibiti a quarantena/isolamento (vuoti o occupati da animali di nuova introduzione)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.3</b> I locali infermeria e quarantena sono adeguatamente separati dal resto dell'allevamento (nell'azienda o presso altro codice aziendale - specificare). In particolare sono evitati retroflussi di aria e liquami.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.5</b> L'allevamento è strutturato in modo da rispondere il più possibile ad esigenze di profilassi che prevedano in particolare il controllo sull'ingresso di mezzi di trasporto e persone.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Descrizione requisiti presenti
<b>6.5.4.5</b> L'allevamento è strutturato in modo da rispondere il più possibile ad esigenze di profilassi che prevedano in particolare il controllo sull'ingresso di animali selvatici, a seconda della realtà del territorio	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Descrizione requisiti presenti
<b>6.5.4.6</b> Silos e depositi mangimi consentono approvvigionamenti dall'esterno della recinzione (oppure vedi punto successivo)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" BIOSICUREZZA</b>	Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 4 di 13
	NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.6</b> I rifornimenti di materie prime sono attuati in modo da evitare che gli automezzi raggiungano aree accessibili direttamente agli animali o al personale addetto agli animali.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.5</b> Le aree aziendali di sosta degli automezzi, quelle prospicienti gli accessi di ricovero animali e quelle sottostanti i silos mangimi sono pavimentate e consentono una efficace pulizia e il deflusso delle acque di lavaggio.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.3</b> Presenza locali spogliatoi e servizi per addetti e <u>presenza di vestiario monouso</u>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.5</b> Le modalità operative di controllo degli ingressi in allevamento di persone (anche addetti alla manutenzione) e mezzi di trasporto garantiscono le esigenze di profilassi <b>6.5.4.3 e 6.5.4.5</b> Modalità operative per il carico degli scarti.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Descrizione requisiti presenti
<b>6.5.4.3l</b> contenitori per la conservazione delle carcasse degli animali morti sono collocati all'esterno o collocati in modo da evitare che gli automezzi raggiungano aree accessibili direttamente agli animali o al personale addetto agli animali.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.9 e 6.5.4.10</b> Presenza apparecchiature per disinfezione, disinfettanti e procedure di utilizzo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.4.9</b> Condizioni igienico-strutturali dei ricoveri sono buone e idonee alle disinfezioni	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Specificare strutture considerate carenti
<b>6.5.4.11 malattia di Aujeszky</b> : I suini riproduttori sono sottoposti ad almeno 3 vaccinazioni ogni anno: - nuovi nati: due vaccinazioni a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. - Verretti e scrofette: richiamo entro i sei mesi di vita. - suini da ingrasso: due interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. - Se macellati dopo il 7° mese: terzo intervento vaccinale tra il 6° e il 7° mese.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Evidenza dell'esecuzione delle profilassi obbligatorie (malattia di Aujeszky). SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Registrazione, sul registro dei trattamenti dell'età degli animali sottoposti alle vaccinazioni. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Presenza della documentazione di acquisto dei vaccini SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> il medico veterinario che esegue gli interventi vaccinali è quello comunicato alla ASL ( art 3 DM 1 aprile 1997) SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> nominativo.....

		<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" BIOSICUREZZA</b>	<b>Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 5 di 13</b>
6.5.4.12 Segnalazione di sospetto di malattie infettive: il <b>detentore</b> è a conoscenza dell' <b>obbligo di segnalazione</b> . Formazione specifica ricevuta.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>ASPETTI IGIENICO SANITARI DELL' ALLEVAMENTO e PERSONALE – reg 852/2004</b>			
6.5.4.9 Le Condizioni igienico-strutturali dei ricoveri sono buone e idonee a garantire sufficienti requisiti in materia di igiene	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.9 Gli impianti utilizzati (mangime, acqua, ecc) e i silos sono tenuti puliti e, ove necessario disinfettati in modo adeguato	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.9 Le attrezzature, contenitori, gabbie utilizzate sono tenuti puliti	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.13 Per quanto possibile è assicurata la pulizia degli animali da inviare al macello	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.12 Il personale ha ricevuto adeguata formazione riguardo ai rischi sanitari	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.12 Sono previste ed adottate misure atte a prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose al momento dell'introduzione di nuovi animali	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.12 Il detentore è al corrente degli obblighi di segnalare il sospetto di malattie alle autorità competenti	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.1.1 <b>Malattia di Aujeszky</b> I suini riproduttori sono sottoposti ad almeno 3 vaccinazioni ogni anno: - nuovi nati: due vaccinazioni a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	Evidenza dell'esecuzione delle profilassi obbligatorie (malattia di Aujeszky). SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>  Registrazione, sul registro dei trattamenti dell'età degli animali sottoposti alle vaccinazioni. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

		<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" BIOSICUREZZA</b>	<b>Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 6 di 13</b>
- Verretti e scrofette: richiamo entro i sei mesi di vita. - suini da ingrasso: due interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. - Se macellati dopo il 7° mese: terzo intervento vaccinale tra il 6° e il 7° mese.		Presenza della documentazione di acquisto dei vaccini SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>  il medico veterinario che esegue gli interventi vaccinali è quello comunicato alla ASL ( art 3 DM 1 aprile 1997) SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> nominativo.....	
<b>UTILIZZO SIERO DI LATTE (Reg 79/2005/CE)</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze raccolte</b>	
6.5.4.7 In caso di utilizzo di siero di latte, (all'art. 1 reg. Ce n. 79/2005) è presente la relativa registrazione e nulla osta rilasciato ai sensi della nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.7 Congruità, rispetto all'attestato di registrazione (vedi punto precedente) di: - fornitore/i dei "prodotti" (ragione sociale, sede e n° di registrazione dello stabilimento); - modalità di conferimento dei "prodotti" (es. chi effettua il trasporto, frequenza, quantità); - tipologia dei prodotti utilizzati - modalità di eliminazione di "prodotti" che eventualmente non vengono impiegati; - condizioni di utilizzo del prodotto (numero e categoria animali cui i "prodotti" sono destinati, eventuale conservazione dei "prodotti" prima del loro impiego).	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
6.5.4.7 e 6.5.4.8 Sono presenti le registrazioni relative al ricevimento dei "prodotti": registro di cui all'art. 9 del Reg. CE 1774/2002 o documentazione delle consegne di siero.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
<b>Disciplina della riproduzione animale (Dlvo 403/2001)</b>			
6.5.6.1 il prelievo e la preparazione di materiale seminale proveniente dai riproduttori maschi presenti in azienda è effettuato per l'esclusiva inseminazione delle scrofe dell'azienda medesima.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" BIOSICUREZZA</b>		Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 7 di 13
	<b>6.5.6.1</b> L'azienda ha comunicato alla Regione competente lo svolgimento di tale attività.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.6.1</b> Evidenza dell'igienicità dei locali per il prelievo e preparazione del seme.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
<b>6.5.6.1</b> Evidenza della competenza e della formazione del personale addetto alla fecondazione artificiale	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		

**TEAM LEADER**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Eventuale documentazione acquisita .....

Eventuali annotazioni .....

**LEGALE RAPPRESENTANTE**

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" BIOSICUREZZA</b>		Rev. 0 6 maggio 2010 Pagina 8 di 13
	Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....		
eventuali dichiarazioni			
.....			
.....			
.....			
Località .....data  _ / _ / _ _ _			

## Legenda:

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;  
**SI** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;  
**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;  
**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;  
**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" TRICHINELLA</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b> Pagina 9 di 13
		ASL n. _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____

Protocollo \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

Codice azienda | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RAGIONE SOCIALE (timbro)

**SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA**

Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Legale rappresentante Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

Codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | / Partita IVA \_\_\_\_\_

**SEDE PRODUTTIVA**

Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

DETENTORE ANIMALI \_\_\_\_\_ Codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

VETERINARIO AZIENDALE (nome, cognome, residenza) \_\_\_\_\_

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e nome \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" TRICHINELLA</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b> Pagina 10 di 13
---	---	--

RICONOSCIMENTO DI AZIENDA ESENTE DA TRICHINE	Evidenze raccolte	Giudizio di conformità
<b>BDN ANAGRAFE SUINA E RISPETTO PROGRAMMA DI MONITORAGGIO</b>		
6.1.4.1 L'orientamento produttivo dell'allevamento è congruente rispetto all'indicazione presente in BDN (produzione/ ingrasso; riproduzione ciclo chiuso; riproduzione ciclo aperto)		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.1.4.1 La registrazione delle movimentazioni in BDN suina e' effettuata entro sette giorni dall'evento.		SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
6.1.4.1 La comunicazione del censimento effettuata nel mese di marzo di ogni anno corrisponde ai dati registrati sul registro di carico e scarico. Censimento: animali detenuti al 31 marzo, suddivisi per categoria.		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.5.5.2 Presso l'azienda sono conservati i modelli di documento in appendice all'allegato I del Regolamento 2074/2005, per la comunicazione dei risultati delle analisi effettuate presso il macello o laboratorio designato, da cui risulti che i suini della azienda sono soggetti ai controlli previsti.		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<b>REQUISITI ALLEGATO IV, CAP I E II DEL REGOLAMENTO 2075/05</b>		
6.5.5.1 Sono adottate tutte le precauzioni pratiche relative alla costruzione e alla manutenzione degli edifici per impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e a grandi uccelli carnivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali	Le precauzioni pratiche, sono : - corretta costruzione e manutenzione dei sistemi di raccolta ed allontanamento delle deiezioni. - eliminazione di soluzioni di continuità nelle pareti e nelle condutture. Le necessarie aperture per il passaggio dei tubi o per la aerazione saranno opportunamente protette.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>  SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

 <b>Regione Umbria</b> <small>Giunta Regionale</small>		<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" TRICHINELLA</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b> Pagina 11 di 13
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- corretta costruzione e manutenzione di recinzione. Si considera ottimale la recinzione metallica di altezza minima di 180 cm, interrata ad una profondità di 30 cm. L'area di allevamento da recintare, di norma, comprende una zona larga almeno 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini. Sono tuttavia da ritenersi idonee altre forme approvate dal Servizio Veterinario, che impediscono agli animali l'accesso esterno all'area di allevamento, individuate sulla base dell'analisi del rischio locale.</li> <li>- area larga 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con l'erba sfalcata</li> <li>- Le barriere architettoniche per impedire l'accesso a grandi uccelli carnivori od onnivori potranno basarsi su tettoie, reti od altro, in funzione della collocazione geografica dell'allevamento e la presenza di selvatici.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.1</b> Esiste una procedura di applicazione di un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini. Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente	La procedura ed il programma di lotta contro i roditori prevederà l'utilizzo di tutti i possibili mezzi ed una costante ricognizione della integrità degli edifici.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.3</b> Tutti i mangimi utilizzati provengono da stabilimenti di produzione registrati/riconosciuti ai sensi regolamento n. 183/2005/CE.	Verifica dei requisiti indicati nel Regolamento 183, riguardo la somministrazione e detenzione in allevamento dei mangimi.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.3</b> I mangimi sono conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori.	Oltre alle modalità di conservazione si verificheranno le modalità di distribuzione dell'alimento. Le mangiatoie saranno collocate in luoghi non facilmente accessibili ai roditori, ad uccelli od altri animali. Importante è anche la costante e frequente pulizia degli impianti per la distribuzione dei mangimi e di tutte le attrezzature o automezzi utilizzati a questo scopo.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.3</b> Tutti gli altri prodotti utilizzati come alimento per gli animali, sono sottoposti a trattamento termico o sono comunque prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.4</b> Le carcasse degli animali morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso ed eliminate conformemente alle	I contenitori in cui conservare, preferibilmente tramite il freddo, le carcasse di animali morti in attesa del loro allontanamento, troveranno la loro collocazione in	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	

 <b>Regione Umbria</b> <small>Giunta Regionale</small>		<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" TRICHINELLA</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b> Pagina 12 di 13
disposizioni sanitarie. Qualora le carcasse dei lattonzoli siano immagazzinate nei locali di allevamento, i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento	prossimità dell'accesso, in una area dell'allevamento lontana da dove albergano gli animali. (se possibile all'esterno del perimetro recintato). L'area limitrofa ai contenitori sarà idonea alla loro pulizia e disinfezione, mediante idonea attrezzatura.		
<b>6.5.5.5</b> Se l'allevamento è situato nelle vicinanze di una discarica, sono adottate misure per contenere il rischio connesso alla presenza della discarica.		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.6</b> Tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che sia possibile la tracciabilità.		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.6</b> Sono introdotti animali nell'azienda soltanto nel caso in cui: i) provengano da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichine, ovvero ii) siano accompagnati da un certificato autenticato dall'autorità competente nel paese di esportazione dal quale risulti che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta come esente da Trichina; ovvero iii) siano tenuti isolati fino a quando i risultati di un test sierologico approvato dal laboratorio comunitario di riferimento si rivelino negativi. Il campionamento sierologico deve iniziare soltanto dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.1</b> nessun suino destinato alla macellazione può avere accesso a strutture esterne al perimetro dell'allevamento durante il periodo di produzione.	La presenza di parchetti all'aperto non preclude l'accreditamento della azienda.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
<b>6.5.5.1</b> lo svezzamento dei suinetti avviene in ambiente controllato.		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	

**TEAM LEADER**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" TRICHINELLA</b>	<b>Rev. 0</b> <b>6 maggio 2010</b> Pagina 13 di 13
Sig./Dr..... qualifica..... Firma..... Sig./Dr..... qualifica..... Firma..... Sig./Dr..... qualifica..... Firma..... Sig./Dr..... qualifica..... Firma..... Eventuale documentazione acquisita ..... Eventuali annotazioni ..... ..... .....		
<b>LEGALE RAPPRESENTANTE</b> Sig./Dr..... qualifica..... Firma..... eventuali dichiarazioni ..... ..... .....		
Località ..... data  _ / _ / _		

## Legenda:

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;  
**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;  
**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;  
**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;  
**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI E BOVINI</b> <b>UTILIZZO DEL FARMACO</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 3 di 7
--	---	---

UTILIZZO DEI MEDICINALI VETERINARI IN ALLEVAMENTO	GIUDIZIO DI CONFORMITÀ	EVIDENZE RACCOLTE
6.3.2.3/4/5/6 - Esiste apposito registro dei trattamenti (art. 15/158)	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U
6.3.2.3/6 - Le registrazioni sono complete	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U
6.3.2.4 E 6.4.2.8 - Sono rispettati i tempi di registrazione (contestualmente alla visita per veterinario, entro 24 ore successive all'inizio e alla fine terapia per allevatore)	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.3.11 - I medicinali veterinari sono acquistati in farmacia o da grossista autorizzato	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.2.5 - Sono presenti le ricette medico-veterinarie non ripetibili in triplice copia per i medicinali veterinari ad azione immunologia o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti <u>degli ultimi 5 anni</u> .	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.2.3 - Sono rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U (valutazione a campione delle relative indicazioni sul Mod. IV per gli animali inviati al macello)
6.3.2.3 - Sono indicati sul Mod. IV gli eventuali trattamenti in corso in caso di spostamenti degli animali	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U
6.3.2.6 - Gli animali in corso di trattamento sono identificabili	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

Page 3 of 7

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI E BOVINI</b> <b>UTILIZZO DEL FARMACO</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 4 di 7
--	---	---

6.3.2.6 - C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.3.13 - L'utilizzo di confezioni di medicinali veterinari lasciate dal Veterinario curante è limitato all'inizio della terapia	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.2.3 - Il trattamento con medicinali veterinari praticato dal Veterinario curante è registrato	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.2.3 - L'utilizzo delle rimanenze di medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario annotata sul registro dei trattamenti	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.3.9 - I medicinali veterinari in deroga sono utilizzati al solo fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.3.9 - Le sostanze farmacologicamente attive dei medicinali veterinari utilizzate in deroga sono comprese negli allegati I, II, e III del regolamento (CEE) n. 2377/90.	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.3.9 - La registrazione del trattamento con medicinali veterinari in deroga riporta le seguenti annotazioni aggiuntive: a) diagnosi, b) dose somministrata, c) tempo di attesa raccomandato	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.3.8 - Sono utilizzate sostanze farmacologicamente attive non in forma di medicinale	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

Page 4 of 7

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI E BOVINI          UTILIZZO DEL FARMACO</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 5 di 7
--	--	---

TRATTAMENTI A SCOPO TERAPEUTICO E ZOOTECNICO CON MEDICINALI VETERINARI CONTENENTI TESTOSTERONE E PROGESTERONE E DERIVATI PER INIEZIONE E SOSTANZE AD AZIONE ESTROGENA DIVERSE DALL'ESTRADIOLO 17B E DAI SUOI DERIVATI SOTTO FORMA DI ESTERI	GIUDIZIO DI CONFORMITÀ	EVIDENZE RACCOLTE
6.3.2.1 - Esiste apposito registro di carico e carico prenumerato e vidimato dall'A.U.S.L. (registro trattamenti ormonali art. 4 comma 3/158)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U
6.3.2.1 - La somministrazione avviene solo da parte del medico veterinario	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	A
6.3.2.1 - Gli animali sono chiaramente identificati	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	A
6.3.2.1 e 6.4.3.4 - Le registrazioni sono complete	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.2.1 - Sono rispettati i tempi di registrazione (contestualmente alla somministrazione da parte del veterinario)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.3.2.1 - La somministrazione riguarda solo animali riproduttori non a fine carriera	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	A
6.3.2.1 - E' presente ricetta in triplice copia non ripetibile con indicazione di Trattamento Zootecnico	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI E BOVINI          UTILIZZO DEL FARMACO</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 6 di 7
--	--	---

**TEAM LEADER**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Eventuale documentazione acquisita .....

Eventuali annotazioni .....

.....

.....

.....

**LEGALE RAPPRESENTANTE**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

eventuali dichiarazioni

.....

.....

.....

Località ..... data |\_|/|\_|/|\_|

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p><b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI E BOVINI UTILIZZO DEL FARMACO</b></p>	<p>Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 7 di 7</p>
--	--	--

## Legenda:

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;  
**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;  
**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;  
**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;  
**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI e BOVINI MANGIMI</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 3 di 7
---	--	---

6.4.3 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1. gli operatori adottano misure appropriate per assicurare e mantenere puliti e ove necessario disinfettare i locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto dei mangimi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
2. gli operatori adottano misure appropriate per usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
3. gli operatori adottano misure appropriate per prevenire, nel limite del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
4. gli operatori adottano misure appropriate per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro in modo da prevenire contaminazioni pericolose	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
5. gli operatori adottano misure appropriate per assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa per i mangimi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6. gli operatori adottano misure appropriate per tenere conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
7. le operazioni connesse alla produzione primaria di mangimi sono gestite e condotte in modo da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi (verificare i punti dell'All. I parte B di competenza veterinaria <sup>3</sup> )	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
8. Sono state individuate e poste in essere misure che consentono di assicurare la protezione dei prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati da contaminazioni e deterioramenti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
9. gli operatori mettono in atto misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai pesticidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
10. gli operatori mettono in atto misure di controllo correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compreso il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
11. l'unità di produzione animale e le attrezzature per la somministrazione dei mangimi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI e BOVINI MANGIMI</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 4 di 7
---	--	---

sono pulite a fondo e regolarmente per prevenire l'eventuale insorgere di fonti di pericolo.	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
12. è posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedire l'accesso all'unità di produzione animale e ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
13. sono poste in atto misure appropriate che consentano di mantenere puliti l'unità di produzione e le attrezzature per la somministrazione dei mangimi per prevenire l'insorgere di fonti di pericolo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
14. l'impiego di prodotti chimici ( prodotti fitosanitari, biocidi e presidi medico chirurgici) avviene conformemente alle istruzioni e tali prodotti sono conservati lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
15. sono poste in atto misure per identificare, immagazzinare e smaltire i prodotti scaduti o ritenuti non più idonei alla alimentazione degli animali	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
16. L'acqua da bere è di qualità adeguata agli animali allevati	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
17. I sistemi di erogazione dell'acqua si presentano puliti e in buono stato di manutenzione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
18. Quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua, sono adottate le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
19. Sono presenti sistemi per rimuovere regolarmente il letame, gli scarti e le altre possibili fonti di contaminazione dei mangimi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

6.4.5 - TENUTA DEI REGISTRI E TRACCIABILITA'	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1. gli operatori conservano le registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e le mettono a disposizione delle autorità competenti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
2. Gli operatori tengono in particolare registrazioni di uso di prodotti fitosanitari e biocidi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI e BOVINI</b> <b>MANGIMI</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 5 di 7
--	--	---

3. Gli operatori tengono in particolare registrazioni di uso di sementi geneticamente modificate	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
4. Gli operatori tengono in particolare registrazioni di insorgenza di malattie parassitarie o di malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
5. Gli operatori tengono in particolare registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6. Gli operatori tengono in particolare registrazioni della fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
7. Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
8. Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta è riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
9. i prodotti impiegati riportano denominazioni, dichiarazioni o indicazioni, previsti dalla vigente normativa, per iscritto in lingua italiana	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
10. nel caso di prodotti alla rinfusa tali denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni sono apposte sul documento di accompagnamento	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

6.4.6 - STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DI MANGIMI ED ACQUA	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1. Presenza di apposite strutture (locali e/o silos) dove vengono stoccati i mangimi compresi i foraggi lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
2. I mangimi medicati e i mangimi non medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
3. i mangimi non medicati sono manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI e BOVINI</b> <b>MANGIMI</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 6 di 7
--	--	---

4. i veicoli per il trasporto dei mangimi e le attrezzature di somministrazione in azienda sono puliti regolarmente, in particolare quando sono usati per convogliare e distribuire i mangimi medicati	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
5. il sistema di distribuzione dei mangimi in azienda assicura che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
5. nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime è manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6. In particolare vengono poste in atto misure appropriate per evitare che mangimi contenenti proteine di origine animale, destinati ad altre specie allevate nella medesima Azienda, non siano somministrati a ruminanti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

6.4.7 - PASCOLO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1. la pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
2. viene osservato di un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivati e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

6.4.8 - MANUALI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1. gli operatori utilizzano manuali di corretta prassi per il controllo dei pericoli nella produzione primaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
2. i manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli (vedi Reg. Ce 183/2005 All. I parte B "Raccomandazioni per manuali di corretta prassi")	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI SUINI e BOVINI MANGIMI</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 7 di 7
---	--	---

**TEAM LEADER**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma.....

Eventuale documentazione acquisita .....

Eventuali annotazioni .....

.....

.....

**LEGALE RAPPRESENTANTE**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma.....

eventuali dichiarazioni

.....

.....

.....

Località .....data |\_|/|\_|/|\_|\_|\_|

**Legenda:**

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

 Regione Umbria Giunta Regionale	ASL N. _____	Rev 0
	Dipartimento di prevenzione - Servizio _____	Data 6 maggio 2010
		Pagina 1 di 44

## PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO”

Pagina 2 di 44

### INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
2. DEFINIZIONI
3. RIFERIMENTI NORMATIVI
4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE
5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
6. AREE DI INDAGINE
  - 6.1. BIOSICUREZZA
  - 6.2. ANAGRAFE BOVINA
  - 6.3. UTILIZZO DEL FARMACO
  - 6.4. ALIMENTAZIONE
  - 6.5. REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE
  - 6.6. STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE

## 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

**Scopo** del presente manuale è quello di assicurare un'esecuzione dei controlli ufficiali negli allevamenti bovini *omogenea* su tutto il territorio regionale, *ripetibile* da parte di tutti gli operatori preposti all'espletamento dei controlli ufficiali e *trasparente* nel processo che li governa, avendo quali priorità:

- A. verificare il rispetto delle disposizioni di legge operanti nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria da parte degli operatori del settore;
- B. individuare le non conformità e assumere provvedimenti appropriati;
- C. educare gli operatori del settore ad una corretta gestione igienico-sanitaria e rintracciabilità degli allevamenti bovini;
- D. garantire la trasparenza e l'omogeneità del processo di controllo ufficiale nei confronti dei produttori, delle associazioni di categoria, dei consumatori, degli Enti esterni aventi titolo;
- E. contribuire alla raccolta di informazioni adeguate per la categorizzazione del rischio degli allevamenti bovini al fine di garantire un'attività di prevenzione efficace, ottimizzando le risorse materiali ed umane disponibili.

**Campo di applicazione** del presente manuale sono tutti gli allevamenti bovini presenti sul territorio della regione Umbria .

## 2. DEFINIZIONI

**Additivi di mangimi:** le sostanze o i microrganismi autorizzati ai sensi del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (10).

**Alimento medicamentoso:** qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione, per le sue proprietà curative o preventive o per le altre proprietà del medicinale.

**Allevamento:** un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti in una stessa azienda, tutti gli allevamenti formano un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria.

**Allevamento da ingrasso:** l'allevamento in cui si pratica esclusivamente l'ingrasso dei bovini.

**Allevamento ufficialmente Indenne da Brucellosi:** un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato A, parte II, punti 1, 2 e 8 del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.

**Allevamento ufficialmente Indenne da Leucosi bovina enzootica:** un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato D, capitolo I, sezioni A e B del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.

**Allevamento ufficialmente Indenne da Tubercolosi:** un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato A, parte I, punti 1 e 2 del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.

**Animale da allevamento o da produzione:** un animale della specie bovina, comprese le specie Bison bison e Bubalus bubalus, destinato ad essere allevato per la produzione di latte o di carne.

**Animale da macello:** un animale della specie bovina, comprese le specie Bison bison e Bubalus bubalus, destinato ad essere condotto ad uno stabilimento di macellazione direttamente o tramite un mercato, una stalla di sosta o un centro di raccolta.

**Animale trattato:** animale cui è stato somministrato uno o più medicinali ad uso veterinario od umano.

**Azienda:** qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali.

**Azienda di produzione:** azienda in cui si trovano una o più vacche destinate alla produzione di latte.

**Banca Dati Nazionale (BDN):** la banca dati informatizzata di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 196/99.

**Benessere:** stato di salute completa, sia fisica sia mentale, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente (Hughes , Behavio0r as an index of welfare. Proceeding of 5° Europ Poultry Conference 1976). Brambell Report (1968) enunciazione delle cinque libertà di cui l'animale deve godere: dalla fame e dalla sete, dal disagio termico e fisico, dal dolore e dalle malattie, dalla paura e dallo stress e di riprodurre i propri modelli comportamentali.

**Centro di raccolta animali vivi:** azienda autorizzata ai sensi dell'articolo 9 del decreto legislativo 196/99

**Centro di raccolta:** stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente raffreddato e filtrato.

**Commerciante:** il soggetto che compra e vende, direttamente o indirettamente, animali assicurando il loro normale avvicendamento con il trasferimento degli animali stessi, entro 30 giorni dal loro acquisto, ad altra azienda non di sua proprietà.

**Data di ricevimento ricetta:** data in cui la ricetta, qualora richiesto, perviene, a mezzo posta o per consegna diretta, agli uffici amministrativi dell'Ausl.

**Destinatario della fornitura:** persona fisica o giuridica, indicata sulla ricetta veterinaria, cui il medico veterinario ha affidato il medicinale prescritto e che ha la responsabilità della sua corretta custodia ed utilizzo.

**Detentore:** qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile degli animali.

**Farmacovigilanza:** insieme delle attività poste in essere dall'autorità di controllo allo scopo di garantire un corretto utilizzo del medicinale veterinario.

**Igiene dei mangimi:** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e assicurare l'idoneità al consumo animale di un mangime, tenuto conto del suo uso previsto.

**Latte alimentare fresco pastorizzato alta qualità:** il latte che risponde ai requisiti generali di produzione di cui al D.M. 09.05.1991 n.185.

**Latte alimentare trattato termicamente:** il latte alimentare destinato alla vendita al consumatore, sottoposto ad un trattamento termico come definito all'allegato C, capitolo I, lettera A, punti 4, 5, 6 e 7, o il latte pastorizzato per essere venduto sfuso su richiesta del singolo utilizzatore.

**Latte crudo:** il latte prodotto mediante secrezione dalla ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre o bufale, non sottoposto ad una temperatura superiore a 40 °C né ad un trattamento avente effetto equivalente.

**Latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte:** il latte crudo destinato alla trasformazione ovvero il latte liquido o congelato ottenuto da latte crudo, sottoposto o meno a un trattamento fisico consentito, quale un trattamento termico o la termizzazione, e modificato o meno nella composizione, purché la modifica sia limitata all'aggiunta o alla sottrazione dei suoi costituenti naturali.

**Malattie soggette a denuncia obbligatoria:** le malattie elencate nell'allegato E, parte I Decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 196.

**Mangime:** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

**Medicinale veterinario:** ogni sostanza od associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e/o profilattiche delle malattie animali; ovvero ogni sostanza od associazione di sostanze che può essere somministrata all'animale a scopo di ripristinarne, correggerne o modificarne le funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologia, immunologica o metabolica, oppure di stabilirne una diagnosi medica.

**Medicinale veterinario biologico:** prodotto il cui principio attivo e' una sostanza biologica, prodotta o estratta da fonte biologica quali microrganismi, organi e tessuti di origine animale o vegetale, cellule o liquidi biologici di origine umana o animale e costrutti cellulari biotecnologici, substrati cellulari, ricombinanti o meno, incluse le cellule primarie.

**Medicinale veterinario omeopatico:** ogni medicinale veterinario ottenuto da sostanze denominate "materiali di partenza omeopatici" secondo un processo di fabbricazione omeopatico descritto dalla Farmacopea europea o, in assenza di tale descrizione, dalle farmacopee attualmente utilizzate ufficialmente dagli Stati membri. Un medicinale veterinario omeopatico può contenere più materiali di partenza.

**Medico veterinario prescrittore:** medico veterinario abilitato all'esercizio della professione che rilascia una disposizione scritta in merito alla terapia di uno o più animali, indicando il medicinale veterinario da dispensare e le sue modalità di somministrazione.

**Operatore del settore dei mangimi:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo.

**Premiscela per alimenti medicamentosi:** qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di alimenti medicamentosi.

**Prescrizione veterinaria:** ogni prescrizione di medicinali veterinari rilasciata da un medico veterinario conformemente alla normativa nazionale vigente.

**Prodotto a base di latte:** i prodotti lattiero-caseari, nonché i prodotti composti di latte.

**Prodotti composti di latte:** i prodotti in cui nessun elemento sostituisce o intende sostituire un costituente qualsiasi del latte e di cui il latte o un prodotto lattiero-caseario è parte essenziale, o per la sua quantità, o per il suo effetto, che caratterizza il prodotto. I gelati contenenti latte e suoi derivati sono considerati prodotti composti di latte.

**Prodotti lattiero-caseari:** i prodotti derivati esclusivamente dal latte, con l'aggiunta eventuale delle sostanze necessarie alla loro fabbricazione, purché non utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei costituenti del latte.

**Prodotto intermedio:** prodotto medicato ottenuto dalla miscelazione di una premiscela medicata autorizzata con uno o più mangimi che contiene una concentrazione di elemento medicamentoso multipla della dose giornaliera consentita per la specie animale di destinazione e che sia destinato alla fabbricazione successiva di mangimi medicati pronti all'uso.

**Produzione primaria di mangimi:** la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.

**Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

**Spazio libero disponibile:** la superficie accessibile e fruibile a disposizione di ciascun vitello sufficiente a consentirgli di voltarsi e di sdraiarsi senza alcun impedimento (Nota Ministero Salute 25/07/2006).

**Stalla di sosta:** azienda adibita al temporaneo mantenimento di animali a scopo di commercio, in cui i tempi di permanenza degli stessi sono, di norma, inferiori al mese. autorizzata ai sensi dell'articolo 17 del RPV 320/54.

**Stalla di sosta per bovini da riproduzione:** azienda in cui sono presenti animali della specie bovina e bufalina provenienti da allevamenti ufficialmente indenni e destinati agli allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi, tubercolosi e leucosi e a quelli da ingrasso.

**Stress:** Effetto ambientale su un individuo che sovraccarica i suoi sistemi di controllo e regolazione e riduce o sembra ridurre la sua efficienza. La riduzione di efficienza può essere compensata o portare a conseguenze dannose per l'individuo (Broom D.M. and Johnson K.G. (1993), Stress and Animal Welfare, 1st Edition, Chapman & Hall, London).

**Tempo di attesa:** intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni normative e l'ottenimento di prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengano residui di sostanze attive in quantità superiore ai limiti massimi stabiliti ai sensi del reg. CE 2377/90.

**Termizzazione:** riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra 57 °C e 68 °C, di modo che, dopo tale trattamento, il latte presenti una reazione positiva al saggio della fosfatasi.

**Trattamento ormonale terapeutico:** somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, allo scopo di trattare, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, una disfunzione respiratoria, una disfunzione della fecondità od indurre la tocolisi.

**Trattamento ormonale zootecnico:** somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, allo scopo di sincronizzare il ciclo estrale.

**Trattamento termico:** ogni trattamento mediante calore avente come effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione negativa al saggio della fosfatasi.

**Uso improprio:** l'uso di un medicinale veterinario in modo non conforme a quanto indicato nel riassunto delle caratteristiche del prodotto; il termine si riferisce anche all'abuso grave o all'uso scorretto.

**Veterinario ufficiale:** il medico veterinario dipendente dalla regione o dall'azienda sanitaria locale.

**Vitello:** animale appartenenti alla specie bovina di età inferiore ai sei mesi (D. L.VO 30 dicembre 1992, n. 533. Attuazione della direttiva 91/629/CEE).

### 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E. serie L 31 del 01.02.2002).
- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- 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 degli animali (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).

Le normative verticali sono riferite nelle singole P.O.

**4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE**

Il presente manuale è articolato in n. 6 procedure operative, relative alle ispezioni da effettuarsi nelle specifiche aree di indagini (vedi punto 7), per ciascuna delle quali sono identificati:

- i **requisiti normativi**, cioè i punti specifici delle norme di riferimento rispetto ai quali viene effettuata la valutazione presso gli allevamenti bovini ed emesse le eventuali non conformità;
- i **requisiti applicativi**, cioè i requisiti che a fronte dei requisiti normativi individuati, saranno oggetto di indagine in campo;
- i **criteri di conformità**, cioè i criteri che il veterinario ufficiale dovrà utilizzare per determinare la conformità dei requisiti applicativi.

Per ogni area di indagine saranno disponibili specifiche check list di controllo.

Ogni area di indagine potrà essere oggetto di una singola ispezione o comporre parte di un audit che includa tutte le aree.

**5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ'**

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

**Non conformità maggiore (NC):** in caso di assenza di un requisito

**Non conformità minore (nc):** in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
<b>SI (S)</b> requisito completamente rispettato	<b>C</b> conformità
<b>si (si)</b> requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	<b>nc</b> non conformità minore
<b>no (no)</b> requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	<b>nc</b> non conformità minore
<b>NO (N)</b> requisito completamente non rispettato	<b>NC</b> non conformità maggiore

**Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità**

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

**S** - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

**P** infrazioni per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		Livello di conformità	
		NC (manca)	nc (poco applicato)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa/penale/ accessoria	Prescrizione
	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione

**S** = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),

P (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

**Inoltre:**

1. Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
2. La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre in una NC (maggiore).
3. Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
4. Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
5. Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale).

## 6. AREE D'INDAGINE

### 6.1 BIOSICUREZZA

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.1.1. <b>Registrazioni</b> dei dati inerenti l'attività di allevamento</p> <p>Reg. (CE)178/2002 art. 18</p> <p>Reg. (CE) 1760/2000 art.7 comma 1, 3 e 4</p> <p>Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 all. 1 cap.III lett. a,b,c,d</p> <p>D.M. 15/12/1995 n.592 art.4 comma 1</p>	<p>E' disposta la rintracciabilità degli animali destinati alla produzione alimentare</p> <p>Gli operatori del settore alimentare che allevano animali, in particolare devono tenere registrazioni riguardanti:</p> <p>i. registro di <b>carico e scarico</b> degli animali aggiornato, approvato dalla autorità competente, accessibile in qualsiasi momento per un periodo non inferiore a tre anni</p> <p>ii. la <b>natura e l'origine degli alimenti</b> somministrati agli animali;</p> <p>iii. i prodotti <b>medicinali veterinari</b> o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;</p> <p>iv. <b>l'insorgenza di malattie</b> che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;</p> <p>v. i <b>risultati di tutte le analisi</b> e controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;</p> <p>Una copia delle schede 2/33 deve essere conservata dal titolare della azienda presso la sede dell'allevamento per almeno 2 anni</p>	<p>Il proprietario o il detentore degli animali garantisce secondo le specifiche norme di legge, le seguenti registrazioni :</p> <p>a) registro di carico/scarico aggiornato e coerente con la situazione anagrafica di stalla;</p> <p>b) registrazioni relative alla natura e alla origine degli alimenti somministrati agli animali</p> <p>c) registro dei trattamenti medico-veterinari aggiornato e coerente con quanto verificabile in campo</p> <p>d) referti sanitari, esiti di analisi di laboratorio relativi a campioni prelevati a scopo diagnostico (rapporti di prova IZS) e schede mod. 2/33 degli ultimi 2 anni.</p>
<p>6.1.2 D.P.R. 320 del 08/02/1954 Art. 2</p>	<p>Il detentore degli animali ha l'obbligo di segnalare all'autorità sanitaria qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva e diffusiva degli animali (vedi anche punto 7.1.12);</p>	<p>I casi di malattia o sospetta malattia contagiosa sono tempestivamente segnalati al servizio veterinario della AUSL</p>

6.1.3 DM 31/1/2002, art. 7 come modificato da DM 13/10/2004  Accordo Stato Regioni 26/5/2005 -manuale operativo anagrafe – punto 12	Il detentore comunica entro 48 ore al Servizio Veterinario la morte in stalla per gli adempimenti di polizia veterinaria	I casi di mortalità sono segnalati prontamente al Servizio veterinario (entro 48 ore da decesso)
6.1.4 Reg. (CE) N: 999/2001 All.V°  Reg. (CE)1774/2002 Materiale specifico a rischio cat.1	La distruzione del materiale specifico a rischio (MSR) deve essere effettuata presso impianti riconosciuti. Il ritiro deve essere effettuato da ditte regolarmente autorizzate;	Presenza di documenti attestanti l'avvenuto trasporto delle carcasse con mezzi idonei presso impianti riconosciuti per la distruzione di MSR
6.1.5 Legge 30/91 "Disciplina della riproduzione animale"	Gli operatori che intendono praticare la inseminazione artificiale devono essere in possesso di idoneità e iscritti in appositi elenchi regionali	FA eseguita da personale autorizzato ( veterinari o operatori pratici FA)
6.1.6 DM 19/07/2000 n. 403 applicazione della legge 30/91" art.21 e 22	L'intervento fecondativo deve essere certificato su apposito modulo	Presenza dei CIF (certificati di intervento fecondativo)
6.1.7 DM 27/8/1994, n. 651 capitolo III art. 6	Sono da considerare sospetti di brucellosi i casi di aborto e di ritenzione placentare la cui causa non sia stata accertata	Segnalazione dei casi di aborto ( <i>eventuale presenza di certificati e referti relativi a indagini diagnostiche</i> )
6.1.8 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 - manuale operativo anagrafe – punto  Piano regionale di controllo della tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina	Il detentore deve comunicare, entro 7 giorni al servizio veterinario della unità sanitaria locale, qualsiasi variazione (ingresso e/o uscita di animali)	Segnalazione al servizio veterinario delle introduzioni di nuovi animali entro 7 giorni

6.1.9 D.M. 15/12/1995 n.592 art 12 comma 1 lettera c e comma 2  Piano regionale di controllo della tubercolosi, brucellosi, leucosi	ogni capo proveniente da altra regione e/o da stalla di sosta, all'arrivo in azienda, deve essere sottoposto accertamenti diagnostici non prima dei 15 giorni e non oltre 42 giorni dopo la partenza dall'allevamento di origine. Durante il periodo necessario il capo deve essere tenuto in <u>isolamento</u> .	Presenza di locale adibito a quarantena/isolamento adeguatamente separato dal resto dall'allevamento (vuoto o occupato solo da animali di nuova introduzione)
6.1.10 Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 All.1 capitolo 2° punto 4 lettere a-b-c-d	Gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono,  a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;  b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie,  c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;  d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;	Adozione di misure adeguate per la pulizia e la disinfezione degli impianti (ricoveri), delle attrezzature, gabbie, animali; utilizzo ove necessario, di acqua pulita/potabile per evitare contaminazioni.
6.1.11 Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 All.1 capitolo 2° punto 4 lettera f	Gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;	programma di derattizzazione e di lotta agli insetti nocivi "documentabile" : ( <i>presenza di un piano / contratto con ditta esterna, utilizzo diretto (presenza dei documenti di acquisto, data di scadenza,)</i> )
6.1.12 Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 All.1 capitolo 2° punto 4 lettera h	Gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti(→ vedi anche punto 7.1.2);	Adozione di misure adeguate a prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti

6.1.13 Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 All.1 capitolo 2° punto 4 lettera i	Gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali	Adozione di azioni correttive e preventive conseguenti alla evenienza di esiti non favorevoli di analisi effettuate su animali
--	--	--

## 6.2 ANAGRAFE BOVINA

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.1 DPR 317/96, art 2 DM 31/1/2002 art. 5 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 – registrazione azienda e allevamento	Il responsabile di una azienda, dall'inizio dell'attività deve presentare una richiesta di attribuzione del codice di identificazione al servizio veterinario competente e deve comunicarne ogni variazione. ( <i>registrazione azienda</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La struttura è registrata in Banca Dati Nazionale (BDN) dell'anagrafe bovina ed è identificata in modo univoco mediante un codice aziendale, la specie allevata e il codice fiscale dell'allevamento</li> <li>- Ogni variazione dei dati dell'azienda sono comunicati entro 7 giorni al Servizio Veterinario competente che li registra in BDN</li> </ul>
6.2.2 DM 31/1/2002, art. 3 Art 7, come modificato da DM 13/10/2004 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 9	Gli animali della specie bovina devono essere identificati mediante un marchio auricolare su ciascun orecchio. Sono fatti salve le diverse modalità di identificazione degli animali nati prima del 1 luglio 1998. Entro 20 giorni dalla nascita ed in ogni caso prima che l'animale lasci l'azienda in cui è nato il detentore degli animali appone i marchi auricolari. Entro 20 giorni dai controlli veterinari eseguiti in un Posto di Ispezione Frontaliero in introduzione di un capo proveniente da un Paese terzo. I capi introdotti da Paesi della Comunità Europea mantengono i marchi auricolari originali ( <i>identificazione capi bovini</i> )	<p>Gli animali sono correttamente identificati quando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gli animali nati dopo il 1° gennaio 1998 devono essere marcati con due marchi auricolari come da Reg. (CE) 1760/00 e successive modificazioni;</li> <li>- gli animali nati dopo il 1° gennaio 1997 e prima del 1° gennaio 1998 devono essere marcati con un'unica marca auricolare come da DPR 317/96;</li> </ul> <p><b>animali nati prima del 1° gennaio 1997 marcati con sistemi precedenti al DPR 317/96 (marche risanamento, libro genealogico, premio AIMA).</b></p>
6.2.3 DMI 31/1/2002, Art 7, come modificato da DI 13/10/2004 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 8	<p>Ogni detentore acquista marchi auricolari esclusivamente da fornitori autorizzati in quantità congruente al proprio fabbisogno annuale.</p> <p>Ogni detentore ha l'obbligo di comunicazione entro 48h del furto o lo smarrimento di marchi non apposti all'Autorità di Polizia Giudiziaria e al Servizio veterinario</p> <p>In caso di smarrimento di una marca auricolare apposta il detentore è tenuto a richiedere a un fornitore autorizzato la ristampa dello stesso codice identificativo nel caso di animali identificati a norma del Reg (CE) 1760/2000 o appone un nuovo codice identificativo conforme al Reg. (CE)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il detentore ha effettuato una richiesta di marchi auricolari,</li> <li>- il detentore possiede e conserva solo marchi auricolari prodotti da fornitori autorizzati con codici identificativi assegnati all'allevamento dall'anagrafe bovina,</li> <li>- il detentore possiede copia della denuncia effettuata all'Autorità di P.G. in caso di smarrimento/furto di marchi non apposti,</li> <li>- il detentore ha provveduto ad ordinare tramite l'anagrafe bovina la ristampa dei marchi apposti smarriti,</li> <li>- il detentore ha apposto i marchi auricolari ristampati già</li> </ul>

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	1760/2000 per animali identificati con metodi precedenti ( <i>gestione marchi auricolari</i> )	<p>consegnati dal fornitore,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il detentore ha provveduto a comunicare all'anagrafe bovina la sostituzione del codice identificativo in caso di animali identificati con metodi precedenti. Il passaporto dell'animale è stato consegnato al Servizio veterinario che ha fornito un nuovo passaporto con il nuovo codice identificativo.</li> </ul>
6.2.4 DM 31/1/2002, art. 7 come modificato da DI 13/10/2004	Ogni detentore iscrive in BDN entro 7 giorni dalla marcatura dell'animale e comunque prima che l'animale lasci l'azienda. Ad eccezione dei macelli, ogni detentore iscrive in BDN entro 7 giorni dalla introduzione tutti i capi provenienti dalla comunità europea. ( <i>iscrizione capo in anagrafe bovina</i> )	<p>Ogni capo a cui sono stati apposti nuovi marchi auricolari ( nato in stalla o introdotto da Paesi Terzi) da almeno 7 giorni è notificato all'anagrafe bovina.</p> <p>Tali capi lasciano l'azienda solo dopo la stampa del passaporto dalla BDN.</p> <p>Ogni capo introdotto da Paesi comunitari da oltre 7 giorni è notificato all'anagrafe bovina.</p> <p>Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica.</p>
6.2.5 DM 13/10/2004, art. 3	Il passaporto accompagna gli animali in ogni spostamento. Il detentore è responsabile della corretta tenuta dei passaporti e, all'arrivo di ciascun animale, completa il passaporto aggiornando la movimentazione. ( <i>tenuta dei passaporti</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutti gli animali presenti in azienda, salvo i vitelli nati in stalla sotto età, sono accompagnati dal proprio passaporto, opportunamente aggiornato dal detentore con la data di ingresso in allevamento, il proprio codice aziendale e la propria firma negli spazi previsti quando provenienti da altra azienda;</li> </ul>
6.2.6 DM 31/1/2002, art. 7 come modificato da DM 13/10/2004	Il detentore degli animali deve istituire e tenere aggiornato il registro di stalla. ( <i>tenuta registro di stalla</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presso l'azienda è consultabile in ogni momento un registro cartaceo timbrato e vidimato dall'A.USL competente, aggiornato dal detentore entro 3 giorni dall'evento ( marcatura animale, entrata, uscita, morte). Se si utilizza la BDN come registro informatico, deve essere accessibile direttamente dall'azienda. Altri registri informatici devono comunque prevedere la stampa periodica su cartaceo timbrato e vidimato dall'A.USL competente.</li> <li>- Il registro deve riportare per ogni animale: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) I codice di identificazione, la data di nascita, la data di ingresso in stalla, il codice della madre, il sesso e la razza;</li> <li>b) la data del decesso per gli animali morti in allevamento;</li> <li>c) per gli animali che lasciano l'allevamento: la data di partenza, il codice di identificazione dell'azienda o dello stabilimento di macellazione di destinazione, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'allevamento o dello stabilimento di</li> </ul> </li> </ul>

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
		macellazione di destinazione, ai quali viene trasferito l'animale, gli estremi dei certificati sanitari o documenti di accompagnamento (mod. 4); d) per gli animali che arrivano nell'allevamento: la data di ingresso in stalla, il codice di identificazione dell'azienda dalla quale l'animale proviene e gli estremi dei certificati sanitari o documenti di accompagnamento (mod. 4). I registri sono conservati per un periodo di 5 anni
6.2.7 DPR 320/54, art. 31 DPR 317/96, art. 10 D. Lgs. 196/99 art. 3, lettera g) Reg. CE 599/04 DGR 1193/05 D. legislativo 93/93 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punti 11 e 12	L'introduzione e l'uscita di animali presso l'azienda deve essere documentata dalla presenza di una copia del documento di provenienza ( modello 4 o certificato sanitario) debitamente compilato, riportante i dati dei passaporti .  (Documentazione di accompagnamento nel trasporto)	Per lo spostamento all'interno del territorio nazionale il detentore compila in 4 copie il modello di dichiarazione di provenienza degli animali. Due copie sono rispettivamente trattenute dal cedente e dall'acquirente e allegate al registro di stalla per giustificare lo scarico o il carico degli animali, due copie sono inviate ( una dal cedente una dal acquirente) alle Aziende USL competenti rispettivamente sulla partenza e sull'arrivo. Lo spostamento da e verso altri stati membri o in esportazione verso Paesi terzi deve essere documentata da copia del certificato sanitario di origine rilasciato dall'autorità competente. I certificati ricevuti tramite il sistema informativo TRACES corrispondono alle introduzioni registrate sul registro di stalla e in BDN come n. di capi introdotti e provenienza. L'introduzione di animali da Paesi terzi deve essere documentata da documento di passaggio alla frontiera e allegato certificato sanitario di origine.
6.2.8 DM 31/1/2002, art. 7 come modificato da DM 13/10/2004 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 12	Dopo l'iscrizione in anagrafe si rende necessario registrare tutte le movimentazioni dei capi fino alla macellazione o allo spostamento verso un altro Stato. Sono registrate in anagrafe bovina anche le movimentazioni temporanee verso il pascolo, fiere e mercati, centri di produzione materiale seminale. (Registrazione movimentazione capo in BDN)	Entro 7 giorni dall'evento il detentore comunica all'anagrafe bovina ogni introduzione o uscita per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica. La consistenza della stalla, la consistenza del registro di stalla e la registrazione in BDN devono corrispondere.
6.2.9 DM 31/1/2002, art. 7 come modificato da DM 13/10/2004  Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 12	Il detentore comunica entro 48 ore al Servizio Veterinario la morte in stalla per gli adempimenti di polizia veterinaria Consegna il passaporto debitamente compilato Assicura la distruzione dei marchi auricolari (adempimenti morto in stalla)	Il detentore deve riportare sul retro di ciascun passaporto la data del decesso, cancellare la dicitura "Macellato", inserire il codice aziendale e fiscale dell'allevamento in cui il fatto è accaduto e inviarlo entro 7 giorni al Servizio Veterinario. Il detentore comunica all'anagrafe bovina la morte in stalla del capo per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
		avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica.  Il detentore è responsabile della rimozione e distruzione dei marchi auricolari
6.2.10 DM 31/1/2002, art. 7 come modificato da DM 13/10/2004	Il detentore comunica entro 48 ore all'Autorità di polizia giudiziaria competente e al servizio veterinario dell'Azienda unita' sanitaria locale lo smarrimento ovvero il furto degli animali ovvero il furto o lo smarrimento del registro di stalla, cedole identificative e passaporti  (Denuncia furti e smarrimenti capi e documentazione)	la notifica del furto o smarrimento è notificata all'anagrafe bovina tramite il Servizio Veterinario che lo registra in BDN;

### 6.3 PROCEDURA FARMACI

#### 6.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- DECRETO LEGISLATIVO 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"
- DECRETO LEGISLATIVO 6 aprile 2006 n.° 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"
- Decreto Legislativo 24 luglio 2007, n. 143 "Disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193, concernente il codice comunitario dei medicinali veterinari, in attuazione della direttiva 2004/28/CE"
- CIRCOLARE MINISTERO SANITA' 29 settembre 2000, n. 14 "Linee guida applicative del decreto legislativo 4 agosto 1999, n.336"

#### 6.3.2 AUTORIZZAZIONI - REGISTRAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.3.2.1 D.L.vo 158/2006 Art. 4 e art. 5	I trattamenti di cui al comma 1 art. 4, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un registro vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni: - numero progressivo della ricetta di riferimento; - natura del trattamento; - denominazione del medicinale veterinario; - data di inizio e fine trattamento; - identificazione degli animali trattati; - data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo	Presenza registro vidimato da AUSL e evidenza delle registrazioni di cui al requisito applicativo  Evidenza del rispetto dei tempi di sospensione tramite confronto dei mod. 4 in uscita per il macello.

	stabilimento di macellazione	
6.3.2.2 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 4	Il registro di cui al comma 3 deve essere conservato nell'azienda a cura del titolare, unitamente a copia delle ricette rilasciate dal veterinario, per almeno cinque anni e messo a disposizione dell'autorità competente.	Presenza registro e ricette degli ultimi 5 anni.
6.3.2.3 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 1 e comma 6	Il veterinario che cura gli animali annota, su un registro tenuto nell'azienda diverso da quello di cui all'articolo 4, comma 3, la data, la natura dei trattamenti terapeutici prescritti o eseguiti, l'identificazione degli animali trattati ed i tempi di sospensione corrispondenti.	Presenza registro trattamenti e evidenza della corretta compilazione dei dati di cui al requisito applicativo. Evidenza del rispetto dei tempi di sospensione tramite confronto dei mod. 4 in uscita per il macello.
6.3.2.4 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 2	L'allevatore annota sul registro di cui al comma 1 la data e la natura dei trattamenti eseguiti entro le 24 ore dall'inizio e dalla fine del trattamento	Registro trattamenti compilato dall'allevatore nei campi data inizio/fine trattamenti entro 24 ore e natura dei trattamenti
6.3.2.5 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3  D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 2	Il registro di cui al comma 1, che può essere quello previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 119, e successive modificazioni, è detenuto in azienda e conservato, a cura del titolare dell'azienda, con le relative ricette almeno per cinque anni.	Presenza del registro trattamento e ricette degli ultimi 5 anni
6.3.2.6 D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 1, come modificato dal D. Lvo 143/07	I proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni: a) data; b) identificazione del medicinale veterinario; c) quantità; d) nome e indirizzo del fornitore del medicinale; e) identificazione degli animali sottoposti a trattamento; f) data di inizio e di fine trattamento.	Presenza del Registro Trattamenti correttamente compilato secondo i requisiti applicativi.
6.3.2.7 D.L.vo 193/2006 Art. 80 comma 1	Il titolare di impianti di cui all'articolo 65 può essere autorizzato dalla AUSL a tenere adeguate scorte di medicinali veterinari purché sussistano valide motivazioni e purché ne sia responsabile un medico veterinario che le custodisce in idonei locali chiusi e tiene apposito registro di carico e scarico conforme a quanto stabilito all'articolo 79, comma 2, da conservarsi per tre anni dalla data dell'ultima registrazione o cinque anni nel caso in cui gli animali siano destinati alla produzione di alimenti per l'uomo.	Presenza autorizzazione detenzione Scorte medicinali  Presenza del registro a pagine prenumerate e vidimato da AUSL conservato per 5 anni e correttamente compilato. Presenza di locale idoneo alla conservazione dei farmaci, chiuso, asciutto, pulito, riparato dalle intemperie, illuminato. Presenza delle prescrizioni veterinarie e documenti d'acquisto conservate per 5 anni.
6.3.2.8 D.L.vo 193/2006	Le registrazioni previste dall'articolo 68 comma 1, lettera b), dall'articolo 71,	Registrazione delle operazioni sul registro delle scorte

Art. 83 comma 1	comma 1, lettera b), e dall'articolo 80, comma 1, devono essere effettuate entro sette giorni lavorativi dall'espletamento dell'operazione cui si riferiscono.	entro 7 giorni lavorativi.
-----------------	--	----------------------------

### 6.3.3 GESTIONE DELLE SOSTANZE FARMACOLOGICHE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.3.3.1 D.L.vo 158/2006 Art. 3 comma 1 lettera a) lettera b) e Art. 3 comma 2	Salvo quanto previsto agli articoli 4 e 5, è vietata per tireostatici, stilbeni e derivati dello stilbene e loro sali ed esteri, estradiolo-17 beta e suoi derivati sotto forma di esteri e sostanze beta-agoniste e per sostanze ad azione estrogena - diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri - androgena o gestagena: <ul style="list-style-type: none"> <li>la somministrazione, mediante qualsiasi metodo, agli animali d'azienda</li> <li>la detenzione in un'azienda, escluse quelle sotto controllo ufficiale, di animali d'azienda e di acquacoltura,</li> <li>l'immissione sul mercato o la macellazione per il consumo umano di animali d'azienda che contengono sostanze di cui al presente comma o nei quali è stata constatata la presenza di tali sostanze, salvo che venga provato che detti animali sono stati trattati a norma degli articoli 4 o 5.</li> </ul> <p>E' vietata la detenzione nelle aziende in cui si allevano animali da produzione di medicinali contenenti le sostanze di cui al comma 1.</p>	Assenza, in azienda, dei farmaci vietati di cui al comma 3. Evidenza del non utilizzo dei farmaci vietati di cui al comma 3 mediante valutazione clinica dell'animale (presenza/assenza di sintomi quali: <u>trattamento con B-agonisti</u> : nervosismo, disturbi della postura, tremori e disturbi respiratori quali dispnea ed atteggiamenti di fame d'aria. Rialzo della temperatura corporea dovuto alla lipolisi. Possibili colpi di calore ed anche morti improvvise. Stato del sensorio: animali tranquilli, con manifestazioni parossistiche se eccitati. Stato di nutrizione: ipertrofia del posteriore in razze non specializzate per la carne, con contemporanea riduzione dei depositi adiposi, specie alla base della coda. <u>trattamento con sostanze ad azione estrogena</u> : edema vulvare spesso associato a prolasso vaginale, sviluppo mammario con allungamento dei capezzoli ed eventuale presenza di secrezione uberi di sesso femminile. Nei maschi si possono osservare volume ridotto dei testicoli ed aumentato volume dei capezzoli. <u>trattamento con cortisonici</u> : sviluppo di infezioni latenti a causa dello stato di immunodepressione. Presenza di emorragie e diarrea con melena.)
6.3.3.2 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 5	Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato.	Evidenza del rispetto del tempo di sospensione mediante confronto tra registro trattamenti e mod. 4 di uscita per macellazione.

6.3.3.3 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 6	Fatto salvo quanto previsto al comma 1, lettera c), il trattamento terapeutico è vietato negli animali da produzione, nonché in quelli da riproduzione a fine carriera.	Evidenza del rispetto del divieto di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo del registro trattamenti.
6.3.3.4 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 1 lettera a) e comma 2	In deroga al divieto di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), e fatto salvo il divieto dell'articolo 2, sono consentiti: a) la somministrazione per fini di trattamento zootecnico di medicinali veterinari che contengono sostanze ad azione estrogena diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri, androgena o gestagena; la somministrazione deve essere effettuata da un veterinario ad animali chiaramente identificati. Nelle ipotesi di cui al comma 1, il veterinario compila una ricetta in triplice copia non ripetibile, in cui sia precisato il trattamento zootecnico previsto e la quantità di prodotto necessario, procedendo alla registrazione dei medicinali prescritti in conformità a quanto previsto all'articolo 4, comma 3.	Eventuale presenza di medicinali contenenti sostanze ad azione estrogena, androgena, gestagena con relativa prescrizione veterinaria per giustificare l'impiego a <u>scopo zootecnico</u>
6.3.3.5 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 3	Il trattamento zootecnico è comunque vietato per gli animali da produzione, nonché per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso.	Assenza di trattamento di animali da produzione, nonché animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso mediante controllo del registro trattamenti.
6.3.3.6 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 4	I trattamenti di cui al comma 1 e all'articolo 4, comma 1, devono essere comunicati entro tre giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale veterinario impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di intervento eseguito	Evidenza delle comunicazione di trattamento zootecnico da parte del veterinario entro tre giorni all'AUSL.
6.3.3.7 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 5	Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato	Evidenza del rispetto del tempo di sospensione.
6.3.3.8 D.L.vo 193/2006 Art. 9 comma 1	E' vietata la somministrazione agli animali di medicinali veterinari non autorizzati, salvo che si tratti delle sperimentazioni di medicinali veterinari di cui all'articolo 12, comma 3, lettera j), autorizzate conformemente alla normativa vigente.	assenza di medicinali veterinari non autorizzati; evidenza del rispetto del divieto di somministrazione di farmaci non autorizzati mediante controllo del registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.

6.3.3.9 D.L.vo 193/2006 Art. 11 comma 1 e 2	Ove non esistano medicinali veterinari autorizzati per trattare una determinata affezione di specie animali destinati alla produzione di alimenti, il veterinario responsabile può, in via eccezionale, sotto la propria responsabilità ed al fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza, trattare l'animale interessato in uno specifico allevamento: a) con un medicinale veterinario autorizzato in Italia per l'uso su un'altra specie animale o per un'altra affezione sulla stessa specie; b) in mancanza di un medicinale veterinario di cui alla lettera a): 1) con un medicinale autorizzato per l'uso umano; 2) con un medicinale veterinario autorizzato in un altro Stato membro per l'uso sulla stessa specie o su un'altra specie destinata alla produzione di alimenti per l'affezione di cui trattasi o per un'altra affezione; c) in mancanza di un medicinale di cui alla lettera b), con un medicinale veterinario preparato estemporaneamente da un farmacista a tal fine, conformemente alle indicazioni contenute in una prescrizione veterinaria.  Le sostanze farmacologicamente attive del medicinale di cui al comma 1, devono essere comprese negli allegati I, II, e III del regolamento (CEE) n. 2377/90 ed un veterinario responsabile deve prescrivere un appropriato tempo di attesa per tali animali per garantire che gli alimenti derivanti dagli animali trattati non contengano residui nocivi per i consumatori. Il tempo di attesa, a meno che non sia indicato sul medicinale impiegato per le specie interessate, non può essere inferiore a ventotto giorni per la carne di pollame e di mammiferi, inclusi il grasso e le frattaglie.	Evidenza del rispetto delle modalità di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo dell'apposito registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.
6.3.3.10 D.L.vo 193/2006 Art. 69 comma 1	E' vietato somministrare agli animali sostanze farmacologicamente attive se non in forma di medicinali veterinari autorizzati	Presenza in azienda solo di farmaci veterinari autorizzati
6.3.3.11 Artt. 70, commi 1 (A) e 2 (B); 76, comma 3 (B) - D.L.vo 6 aprile 2006, n. 193	Acquisto di medicinali veterinari in farmacia o dal grossista da parte del titolare dell'allevamento. • Presentazione di ricetta medico-veterinaria, ovvero • Presentazione di ricetta medico-veterinaria non ripetibile in triplice copia. La ricetta per i medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti e beta-agonisti ha validità di 10 giorni lavorativi dalla data di emissione.	
6.3.3.12 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 1	E' fatto divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista dalle norme vigenti ed in quantità diversa da quella prescritta.	presenza medicinali con la corrispondente ricetta e nella quantità prescritta dal veterinario.

6.3.3.13 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 3	La vendita di medicinali veterinari ad azione immunologica, di premiscela medicate nonché di medicinali veterinari contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti e beta-agonisti, prescritti per la terapia di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, è effettuata soltanto dietro prescrizione di ricetta medico-veterinario non ripetibile in triplice copia.	Presenza dei medicinali di cui al requisito applicativo solo accompagnati dalla corrispondente ricetta non ripetibile in triplice copia
6.3.3.14 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 4	In deroga a quanto stabilito dal comma 3, il Ministero della salute può autorizzare la vendita dietro presentazione di ricetta medico-veterinario ripetibile dei medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari utilizzati per il trattamento degli animali le cui carni o i cui prodotti sono destinati al consumo umano ed allevati negli allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo tenendo conto: a) delle caratteristiche delle confezioni; b) della quantità e concentrazione del principio attivo contenuto nella confezione; c) delle modalità d'uso; d) del numero di animali che possono essere trattati con la singola confezione.	In allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo, presenza di medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari solo accompagnati dalla corrispondente ricetta ripetibile.
6.3.3.15 D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 1	Il farmacista responsabile della vendita diretta può suggerire e consegnare un medicinale veterinario generico, avente denominazione diversa rispetto a quello prescritto, purché sia più conveniente da un punto di vista economico per l'acquirente. Deve essere garantita l'identità della composizione qualitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione	Presenza di Medicinale generico con denominazione diversa da quello prescritto  Medicinale più economico, con identica composizione qualitativa, della stessa forma farmaceutica e stessa specie di destinazione
6.3.3.16 D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 2	Il farmacista responsabile della vendita diretta, nel caso in cui sussista l'urgenza di inizio della terapia, se il medicinale veterinario prescritto non è immediatamente disponibile, può consegnare un medicinale veterinario corrispondente purché analogo a quello prescritto nella ricetta per composizione qualitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la specie di destinazione, previo assenso del veterinario che ha rilasciato la prescrizione	Presenza di medicinale diverso da quello prescritto ma analogo per composizione qualitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la stessa specie di destinazione ed evidenza di urgenza clinica

6.3.3.17 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 1 come modificato dal D. L.vo 143/2007	Nel caso di impianti di allevamento e custodia di animali destinati alla produzione di alimenti, autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, un medico veterinario è responsabile della custodia e dell'utilizzazione delle stesse e della tenuta di un apposito registro di carico e scarico; lo stesso potrà individuare uno o più medici veterinari autorizzati ad operare in sua vece presso l'impianto di allevamento e custodia. I nominativi dei medici veterinari responsabili delle scorte devono essere indicati nella domanda di autorizzazione alla quale deve essere allegata dichiarazione scritta di accettazione da parte degli stessi con l'indicazione delle ulteriori strutture presso le quali risultano eventualmente responsabili delle stesse mansioni  La somministrazione agli animali dei medicinali veterinari costituenti le scorte deve avvenire nel rispetto degli obblighi di registrazione previsti dall'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE	Evidenza del rispetto del requisito applicativo
6.3.3.18 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 2 come modificato dal D. L.vo 143/2007	Non possono formare oggetto delle scorte i medicinali veterinari contenenti antibatterici e chemioterapici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi, fatta salva la detenzione di quantitativi ridotti di tali medicinali, commisurati alle necessità dell'allevamento, sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni, da utilizzare in situazioni che richiedono un pronto intervento terapeutico	Presenza di scorte di medicinali contenenti antibatterici e chemioterapici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi e di ricette corrispondenti per non più di 7 giorni
6.3.3.19 D.L.vo 193/2006 Art. 84 comma 3	Il medico veterinario, nell'ambito della propria attività e qualora l'intervento professionale lo richieda, può consegnare all'allevatore o al proprietario degli animali le confezioni di medicinali veterinari della propria scorta e da lui già utilizzate, allo scopo di iniziare la terapia in attesa che detto soggetto si procuri, dietro presentazione della ricetta redatta dal medico veterinario secondo le tipologie previste, altre confezioni prescritte per il proseguimento della terapia medesima; restano fermi gli obblighi di registrazione di cui all'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE	Registrazione medicinali sul registro e corretta compilazione
6.3.3.20 D.L.vo 193/2006 Art. 87 comma 1 e comma 3	I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere consegnati dal titolare dell'AIC, o suo avente causa, previa compilazione di opportuna documentazione di scarico che attesti l'avvenuta consegna, esclusivamente ad un medico veterinario iscritto all'albo professionale Ai fini della successiva gestione di campioni gratuiti si applicano le norme di registrazione di cui al presente decreto e di cui al decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE  I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere contrassegnati da apposita stampigliatura indelebile recante la dicitura: «Campione gratuito - Vietata la vendita»	Assenza di confezioni integre di campioni gratuiti evidenza di registrazione per campioni già iniziati.

#### 6.4. ALIMENTAZIONE PROCEDURA MANGIMI IN ALLEVAMENTO ( PRODUZIONE PRIMARIA) NUOVA

##### 6.4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Legge 15 febbraio 1963, n. 281: Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi (G.U. n. 82 del 26/03/1963) e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 999 /2001
- Regolamento (CE) 1234/2003
- Regolamento (CE) 1292/2005
- Regolamento (CE) 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 (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002)
- Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per i mangimi (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005)
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190:Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare" (G.U.s.g. n. 118 del 23-05-2006)
- Regolamento (CE)852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

##### DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE PER GLI ANIMALI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DELLA TRASFORMAZIONE DEI RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE

1. Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 e succ. modifiche 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 s.m.i.;
2. 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).
3. Regolamento (CE) 79/2005 del 19 gennaio 2005 che modifica il Regolamento( CE) 1774/2002 relativamente all'uso del latte e dei sottoprodotti a base di latte
4. Nota del Ministero della Salute DGVA/IX/34232/P del 27 settembre 2005

##### CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- 6 Piano Nazionale Alimentazione Animale (annuale)
- 7 Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)

##### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

- 8 Regolamento CE 1829/2003 del 22/9/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- 9 Regolamento CE 1830/2003 del 22/9/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- 10 Decreto Legislativo 10 marzo 2005, n.70: Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati. (G.U. n. 98 del 29/04/2000).

#### 6.4.2 - AUTORIZZAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Art. 9 del Reg. CE 183/2005	Presenza della registrazione	Presenza della documentazione di registrazione (non necessaria per gli allevatori che utilizzano esclusivamente mangimi completi del commercio e non effettuano miscele)
Articolo 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3 Reg. CE 183/200	Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	VEDI P.O.MANGIMI
Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005	Autorizzazione all' utilizzo nei mangimi di materie prime di origine animale	Presenza autorizzazione, se utilizza.
Art. 4, comma 1 del REG. CE79/2005	Autorizzazione all'utilizzo dei sottoprodotti derivati del latte	Presenza nulla-osta, se utilizza.
Art.2 D.M. 16/11/93 art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo	VEDI P.O MANGIMI
D.L.VO 03/04/1993 n.° 90 Art.10 comma 2 D.M. 16/11/1993 Art.6 comma 2 e 3	I prodotti intermedi possono essere venduti solo per l'esclusivo consumo aziendale ai titolari di allevamento che ne facciano richiesta al Ministero della Salute dimostrando di essere in possesso dei requisiti prescritti. Il possesso dei requisiti deve essere verificato dal Serv. Vet., che rilascia un attestato di idoneità	VEDI P.O. MANGIMI

#### 6.4.3 - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: mantenere puliti e ove necessario disinfettare i locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto dei mangimi	Verifica condizioni pulizia
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi	Verifica condizioni igieniche
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: - usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose	Verifica analitica dell'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi (autocontrollo)

Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: - prevenire, nel limite del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose	Controllo infestanti – ambienti di stoccaggio non accessibili ad animali
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: - assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa per i mangimi	Utilizzo idonei materiali di imballaggio
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: - tenere conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi	Verifica analisi effettuate e gestione delle non conformità riscontrate
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	le operazioni connesse alla produzione primaria di mangimi sono gestite e condotte in modo da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi "raccomandazioni per corretta prassi" All. I parte B
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	Sono state individuate e poste in essere misure che consentono di assicurare la protezione dei prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati da contaminazioni e deterioramenti	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi "raccomandazioni per corretta prassi" All. I parte B Verifica delle modalità di produzione, trasporto, stoccaggio e delle condizioni in cui si trovano i prodotti primari in allevamento
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori mettono in atto misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai pesticidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi "raccomandazioni per corretta prassi" All. I parte B
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori mettono in atto misure di controllo correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compreso il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi "raccomandazioni per corretta prassi" All. I parte B

Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	Le aree di produzione dei mangimi, le aree di stoccaggio, i contenitori, i veicoli e le attrezzature adibite allo stoccaggio, al trasporto e alla somministrazione degli stessi sono tenuti in buono stato di pulizia.
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Gli edifici e le attrezzature di somministrazione dei mangimi sono tenuti puliti	-controllo dello stato di pulizia delle aree, dei contenitori, dei veicoli e delle attrezzature di stoccaggio, preparazione e distribuzione dei mangimi (particolare attenzione alle aree di miscelazione delle materie prime e dei mangimi complementari, ai miscelatori, alle tubazioni di distribuzione, ai silos, alle aree di stoccaggio di alimenti sfusi o in sacchi)
Reg. CE 852/04 all I punto 3 lettera B	Buona prassi igienica Controllo contaminazioni dovute: micotossine, metalli pesanti	-controllo della presenza di idonei strumenti per la pulizia e la disinfezione delle aree, strutture e attrezzature utilizzate per la produzione, il trasporto e la distribuzione degli alimenti
Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"	Pulizia e manutenzione regolare, ove possibile, dei sistemi di erogazione dell'acqua	I sistemi e le attrezzature per l'erogazione dell'acqua devono essere puliti e in buono stato di manutenzione (particolare attenzione va posta verso i contenitori per la raccolta e lo stoccaggio dell'acqua)
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Impiego dei prodotti chimici per la pulitura e l'igienizzazione conformemente alle istruzioni e conservazione dei medesimi lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali	prodotti chimici impiegabili devono essere: - specifici ed autorizzati (d.d.t. di acquisto) - provvisti di schede tecniche con le relative istruzioni - conservati in aree dedicate, ben individuate, lontano

mangimi"		da alimenti zootecnici ed accessibili solo a personale autorizzato
Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"	Presenza dei requisiti necessari per garantire, agli animali allevati, una adeguata qualità dell'acqua da bere	A tal fine è necessaria la presenza di fonti di approvvigionamento sicure come: - l'acquedotto pubblico - i pozzi autorizzati e sottoposti a regolare controllo
Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"	Adozione di tutte le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua	- Controllo chimico e batteriologico dell'acqua prelevata dagli abbeveratoi a disposizione degli animali
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Presenza di un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi e delle lettiere o delle unità di bestiame	A tal fine risulta opportuna la presenza di un sistema di controllo articolato e costituito da: - protezioni agli infissi nelle aree di stoccaggio e preparazione mangimi  programmi di controllo degli agenti infestanti tramite sistemi e prodotti autorizzati
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale sono cambiati con frequenza e non sono lasciati ammuffire	I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale devono essere cambiati opportuna frequenza.  Evidenza delle condizioni di pulizia delle lettiere, stato di conservazione ed utilizzo dei mangimi

## 6.4.4 - PERSONALE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III "Personale"	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità conoscenze e competenza	Valutazione del grado di formazione del personale : - verifica delle buone prassi utilizzate nella gestione dell'alimentazione degli animali

## 6.4.5 – TENUTA DEI REGISTRI E TRACCIABILITA'

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	gli operatori conservano le registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e le mettono a disposizione delle autorità competenti	Evidenza delle registrazioni poste in atto per controllare gli elementi di pericolo (commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa)
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - uso di prodotti fitosanitari e biocidi	Evidenza delle registrazioni
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - uso di sementi geneticamente modificate	Evidenza delle registrazioni
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - insorgenza di malattie parassitarie o di malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari	Evidenza delle registrazioni
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi	Evidenza delle registrazioni (referti di analisi)
Reg. CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita	- presenza documenti di acquisto e cartellini - misure appropriate di tracciabilità per correlare il mangime in entrata agli animali a cui è stato somministrato (uscita)
Art. 5, comma 6, del Reg. CE 183/2005	Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti	E' obbligatorio che gli "agricoltori" utilizzino soltanto mangimi forniti da operatori registrati o riconosciuti ad eccezione di piccole quantità di alimenti prodotti a livello locale (Provincia) da produttori primari (deve essere comunque preservata la tracciabilità degli stessi).  Evidenza dei documenti di acquisto

Art. 18 L. 281/1963 comma 1 e comma 3	Impiego di prodotti forniti con denominazioni, dichiarazioni o indicazioni, previsti dalla legge e dai suoi allegati e decreti di applicazione, per iscritto in lingua italiana, o risultante dalle fatture (d.d.t.)	L'Azienda può utilizzare solamente prodotti confezionati con denominazioni, dichiarazioni, indicazioni apposte: - in modo chiaro, leggibile ed indelebile - anche in lingua italiana - sugli imballaggi, recipienti o confezioni - sui cartellini incollati sugli stessi o assicurati agli imballaggi, recipienti - per i sacchi chiusi a macchina, sulla cucitura di chiusura
Art. 18 L. 281/1963 comma 2	Nel caso di prodotti alla rinfusa tali denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni sono apposte sul documento di accompagnamento	Nel caso di prodotti alla rinfusa le denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni devono risultare, anche in lingua italiana, dai documenti (d.d.t., fatture)
Reg. CE 1830/2003 Art. 4, Capitolo B, comma 6, lettera a) e b)	Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta deve essere riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".	prodotti OGM non free devono riportare in etichetta o sui d.d.t. anche la dicitura prevista: "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".

## 6.4.6 - STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III "Stoccaggio"	Stoccaggio dei mangimi in maniera separata e lontano dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali Stoccaggio adeguato delle sementi e in modo tale da non essere accessibili agli animali	L'Organizzazione Aziendale deve prevedere la presenza di specifiche aree e/o locali di stoccaggio: - degli alimenti zootecnici - delle sementi - dei prodotti chimici impiegati per usi diversi dall'alimentazione zootecnica - dei prodotti vietati (Decisione 2004/217/CEE)  Occorre verificare se sementi, prodotti chimici e/o vietati sono presenti nelle aree dedicate

Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Stoccaggio e manipolazione separata dei mangimi medicati e dei mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati	Tutti gli alimenti devono essere stoccati in locali o silos sufficienti e ben individuati destinati a contenere le tipologie di alimenti: - non medicati - medicati - per categorie diverse - per specie diverse  Evidenza che gli alimenti sono stoccati nei locali o nei silos appositamente assegnati ed individuati
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Presenza di un sistema di distribuzione dei mangimi in azienda tale da assicurare che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta	E' necessario che sia presente un sistema di distribuzione dei mangimi automatico o manuale in cui sia previsto: - l'uso di contenitori o carri pulibili e puliti: pertanto risulta fondamentale il riconoscimento delle strutture sottoposte a pulizia - il trasporto tramite linee specifiche (medicati, non medicati, accrescimento, lattazione, asciutta, ecc.) - la manipolazione secondo una sequenza tale da evitare le contaminazioni (animali in produzione o ingrasso-medicato-animali in accrescimento-pulizia degli impianti)
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Manipolazione dei mangimi in modo da assicurare che, durante la distribuzione e la somministrazione, non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate	
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Manipolazione dei mangimi non medicati in maniera separata dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.	

Reg. 999/2001/CE e succ. mod.(Reg. 1292/2005/CE) All. IV	Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in deroga (proteine animali trasformate, gelatina ricavata da ruminanti, prodotti a base di sangue, proteine idrolizzate, fosfato dicalcico e fosfato tricalcico) nei limiti e con le modalità fissate dalla norma.	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 - <i>magazzinaggio, produzione, imballaggio, trasporto</i> ) 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 consentite finalizzato ad evitare la presenza di proteine vietate. Vengono rispettati gli obblighi di etichettatura
REG. CE 79/2005 art. 4, comma 1	Utilizzo sottoprodotti derivati del latte	Idoneità contenitori di stoccaggio (= o > alla q.tà quotidiana) Documenti di acquisto (DDT Reg. 1774/2002)

**6.4.7 PASCOLO**

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III - Pascolo	la pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico	Applicazione di buone prassi
Reg. CE 183/2005 All. III - Pascolo	Se del caso, viene osservato di un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivi e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici	Applicazione di buone prassi

**6.4.8 MANUALI (Raccomandazioni)**

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
Reg. Ce 183/2005 All. I - parte B	gli operatori utilizzano manuali nazionali o comunitari in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria	Presenza del manuale e suo utilizzo
Reg. Ce 183/2005 All. I - parte B	i manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli	Manuale esaustivo rispetto ai pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e sulle azioni atte a controllarli

## 6.5 REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

NORMATIVA:

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari Articolo 1,4,5 Allegato I, II, III

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale Allegato III sezione IX cap.I, II

REGOLAMENTO (CE) n. 1662/2006 del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004

REGOLAMENTO (CE) n. 1663/2006 del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 854/2004

D.M. 9 maggio 1991, n. 185 Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità"

DECRETO 27 MAGGIO 2004 Rintracciabilità e scadenza del latte fresco.

DGR UMBRIA 26/02/2007 N. 305 Sicurezza alimentare Regione Umbria. Vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione animale.

DGR UMBRIA 04/05/2009 N. 617 Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione – Sicurezza alimentare Regione Umbria.

D.D. n. 5116 del 28/05/2009 Integrazioni e chiarimenti al DGR n. 617/09 Linee Guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione – Sicurezza alimentare Regione Umbria.

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.5.1 REG CE 852/04 DGR UMBRIA N. 617 del 04/05/2009 D.D. n. 5116 del 28/05/2009	<u>REGISTRAZIONE</u> :destinazione del latte - produzione lattiero casearia - Produzione latte alimentare - Produzione latte alimentare fresco alta qualità - Produzione latte crudo per vendita diretta	Autorizzato alla destinazione lattiero casearia  Autorizzato alla produz di latte fresco alta qualità  Autorizzato produzione latte crudo per consumo umano
6.5.2 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap I REG CE 852/04	<u>STATO SANITARIO</u> : - bovini di aziende ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi - bovini di aziende ufficialmente indenni da leucosi - EOG di sintomatologia riferibile a mal. infettiva e/o zoonosica	Allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi brucellosi  Allevamento ufficialmente indenne da leucosi bovina  Presenza di attestazioni sanitarie per introduzione di bovini

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
DGR UMBRIA N. 617 del 04/05/2009 D.D. n. 5116 del 28/05/2009	- Presenza di uno stato sanitario generale buono afebrile senza affezioni a carico dell'apparato genitale, gastro-enterico e mammario che possano comportare una contaminazione del latte - EOP dell' apparato mammario con particolare attenzione ad ulcerazioni che possano alterare il latte - Assenza di trattamenti illeciti, trattamenti con sostanze autorizzate se sono rispettati i tempi di sospensione prescritti - Compresenza di caprini presso allevamento bovino - Locali per isolamento temporaneo di bovini affetti da patologie negative per il latte prodotto dagli altri animali	Assenza di sintomi clinici riferibili a malattie infettive trasmissibili all'uomo con il latte  Assenza visiva di scoli vaginali, stati diarroici, ulcerazioni mammarie nelle lattifere.  Assenza visiva di ulcerazioni mammarie  Rispetto dei tempi di sospensione come da registrazione dei trattamenti farmacologici  Attestazione di prova tubercolinica in caprini compresenti Disponibilita' di localii di isolamento per bovini con patologie in atto
6.5.3 REG 852/2004 Art 1,4,5 All I	<u>STRUTTURE</u> : I locali di stabulazione degli animali devono essere facilmente pulibili e provvisti di drenaggio dei liquami.  Mantenere i bovini in buone condizioni sanitarie con spazi, illuminazione e ventilazione adeguati in relazione alle successive operazioni di mungitura con animali alla posta oppure liberi.	Pulizia degli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate.  Rispetto delle misure relative alla salute e al benessere degli animali in produzione con lettiera correttamente gestite. E locali ( sala attesa, sala mungitura sala raccolta latte) puliti in modo sufficiente a contrastare la presenza di microrganismi patogeni
6.5.4 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II  DGR UMBRIA N. 617 del 04/05/2009 D.D. n. 5116 del 28/05/2009	I locali dove il latte è manipolato, immagazzinato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte  Devono essere sgombri da rifiuti e materiali vetusti e superflui	Locali progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione ( separato dalla stalla mediante porta chiudibile, locale non comunicante direttamente, ecc.) Finestre dotate di sistemi di protezione contro insetti e altri infestanti  Presenza di materiali obsoleti e/o rifiuti
6.5.5 REG CE 853/04 All 3 Sez X Cap II  REG CE 1662/2006	I locali deposito latte devono avere pareti e pavimenti di facile pulizia e disinfezione, con agevole drenaggio dei liquidi separati dai locali di stabulazione degli animali, ventilati ed illuminati adeguatamente, protetti da infestanti o parassiti, provvisti di acqua potabile per lavaggio e pulizia  Il latte munto deve essere filtrato per evitarne contaminazioni	Facile pulizia e disinfezione dei locali deposito latte Separazione dai locali di stabulazione degli animali Protezione da infestanti o parassiti Utilizzo acqua potabile per operazioni di lavaggio Presenza di esami di potabilità per utilizzo acqua di Presenza distinta di altro impianto per il recupero delle acque di lavaggio Presenza filtri per il latte Dotazione di impianto di refrigerazione adeguato, salvo trasporto del latte verso lo stabilimento di trasformazione entro le 2 ore successive alla mungitura o deroghe specifiche concesse dall'Azienda USL per

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	immediatamente refrigerato in adeguati impianti con rilevamento della temperatura per mantenere la catena del freddo	motivi tecnologici Rilevazione della temperatura del latte in refrigerazione
6.5.6 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II	Superfici e attrezzature( utensili contenitori cisterne ecc. per mungitura e raccolta del latte) devono essere di facile pulizia e disinfezione all'occorrenza, mantenute in buone condizioni, con materiali lisci lavabili e atossici. Ogni impiego di tali attrezzature richiede pulizia o disinfezione	Superfici e attrezzature: facilmente pulibili e disinfettabili in buone condizioni per l'utilizzo richiesto in materiale liscio, lavabile e atossico pulite e/o disinfettate prima di un loro riutilizzo Presenza di schede tecniche dei disinfettanti e/o disincrostanti per l'utilizzo corretto dei prodotti
6.5.7 REG 852/2004 All I REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II REG CE 1662/06 All 2 Cap I punto B	<b>IGIENE DELLA MUNGITURA:</b> Va eseguita nel rispetto delle norme di igiene senza alterazioni sostanziali della natura del prodotto: - pulire prima della mungitura capezzoli, mammella e parti adiacenti - controllare il latte di ciascuna vacca prima della mungitura per rilevare anomalie( visive o con un metodo che abbia risultato analogo ) - organolettiche o fisico-chimiche da renderlo non utilizzabile per il consumo umano - esame delle vacche che presentano segni clinici di malattie alla mammella  - identificazione degli animali sottoposti a trattamento medico che potrebbero trasferire al latte residui - trattamento per immersione o vaporizzazione dei capezzoli approvato per evitare la presenza di residui  - Il latte dopo la mungitura, deve essere posto in luogo pulito, progettato e attrezzato per evitare la contaminazione, deve essere prontamente raffreddato.  - mantenere la T° di refrigerazione non superiore a 8°C per raccolta giornaliera non superiore a 6°C per raccolta non giornaliera.	Sono rispettate le norme igieniche Alla mungitura sono puliti mammella e capezzoli Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti (stoppini) con operazione manuale e/o altri metodi  Sono segnalate anomalie mammarie Personale in grado di riconoscere o segnalare anomalie della mammella Identificazione dei bovini trattati con farmaci  Trattamenti di dipping attuati con sostanze idonee Presenza di scheda tecnica del prodotto  Il latte sosta in locali puliti, separati, attrezzati per evitare effetti contaminanti  Adeguato sistema di refrigerazione del latte salvo trasporto del latte verso lo stabilimento di trasformazione entro le 2 ore successive alla mungitura o deroghe specifiche concesse dall'Azienda USL per motivi tecnologici  Presenza di dispositivi per il controllo della temperatura
6.5.8 REG 852/2004 Art 5 All I All II CapXII REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II	<b>IGIENE DEL PERSONALE:</b> Le persone addette alla mungitura e/o manipolazione del latte devono indossare abiti idonei e puliti, devono curare con grande attenzione la pulizia personale disponendo di installazioni idonee attigue ai locali per consentire di lavarsi le mani e le braccia durante le operazioni in essere	Mungitori e addetti indossano abiti idonei e puliti Prestano attenzione alla pulizia personale Sono presenti lavabi non azionato manualmente con acqua calda e fredda

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
DGR 93 del 04/02/2008 e DGR 1849 del 22/12/2008	Il personale è formato o sufficientemente addestrato per le operazioni di mungitura e manipolazione del latte, prevenendo eliminando o riducendo a livelli accettabili eventuali pericoli	Personale mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni di mungitura Personale addestrato o formato
6.5.9 DM 9 maggio 1991 n. 185 DM 27 maggio 2004	<b>RINTRACCIABILITA'</b> Possesso del registro di carico-scarico dal quale risulti il quantitativo di latte prodotto ed il destinatario	Presenza di un registro di carico-scarico (vidimato solo per il latte "alta qualità")
6.5.10 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II DGR UMBRIA N. 617 del 04/05/2009 D.D. n. 5116 del 28/05/2009 DM 9 maggio 1991 n. 185 Reg. CE 466/2001 DGR UMBRIA N. 305 del 26/02/2007	<b>CRITERI E GARANZIE SUL LATTE:</b> <b>1. Latte crudo di vacca:</b> - tenore in germi a 30 °C ( ml) =< 100.000 (media geometrica calcolo su periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese) escluse: - titolo di cellule somatiche ( ml) =< a 400.000 (media geometrica calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi); - aflatoxina M1 non superiore a 50 ppt  Il latte crudo non va immesso sul mercato se contiene residui di antibiotici in quantità tale da superare livelli autorizzati a norma del reg (CEE) n. 2377/90. Quando il latte non soddisfa la norma nei criteri sopraccitati va sospesa la vendita, informata l'autorità competente e adottate le misure atte a correggere la situazione. <b>2. Latte alimentare fresco pastorizzato "alta qualità"</b> Oltre ai requisiti del latte crudo deve rispettare i seguenti requisiti igienico sanitari e di composizione: - titolo di cellule somatiche ( ml) =< a 300.000 (media geometrica calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi) - tenore in materia grassa non < al 3,5% - tenore di materia proteica non < a 32 gr. Litro - contenuto in acido lattico non > a 30 ppm  <b>3. Latte crudo per la vendita diretta</b> Oltre ai requisiti del latte crudo deve rispettare i seguenti requisiti igienico sanitari e di composizione: - tenore in germi a 30°C < o = 50.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi con due prelievi al mese) - titolo di cellule somatiche ( ml) =< a 300.000 (media geometrica	Presenza dei referti del laboratorio Titoli regolari dei criteri del latte nell'autocontrollo:  - tenore in germi - titolo di cellule somatiche - germi patogeni - aflatoxina - residui di sostanze inibenti  Procedure in grado di garantire la non immissione sul mercato di latte contenente residui e/o di latte che non rispetta i criteri di norma  Procedura per informativa all'autorità competente. Procedura per azioni correttive all'evento anomalo.

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi) Staphilococcus aureus (ml) n. = 5 m = 500 M = 2000 c = 2. Listeria monocytogenes: assenza in 25 ml, n.=5, c=0 Salmonella spp: assenza in 25 ml, n.=5, c=0 E. Coli O157 assenza in 25 ml, n.=5, c=0 Aflatossine: < 50 ppt	
6.5.11 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II REG 852/2004 Art 1 Art 4	<b>REGISTRAZIONI E CONTROLLO DOCUMENTALE :</b>  <b>AUTOCONTROLLO AZIENDALE</b> - attuare un sistema di autocontrollo con l'applicazione di una corretta prassi igienica   <b>DOCUMENTAZIONE PRESENTI:</b> 1 registrazione carico scarico animali aziendali 2 Registrazione trattamenti farmacologici 3 rintracciabilità della natura e origine degli alimenti somministrati 4 Pulizia e sanificazione attrezzature mungitura e stoccaggio latte 5 Manutenzione attrezzature utilizzate mungitura e stoccaggio latte 6 Formazione e/o addestramento sui rischi sanitari per il personale 7 Documentazione del destino del latte e relativa tracciabilità 8. modalità dei tempi e delle temperature di conservazione del latte 9. Esecuzione dei controlli sul latte come da regolamento 10. Destinazione vincolata del latte per superamento criteri limite	1. procedura per garantire l'immissione sul mercato di solo latte conforme: presente ed esaustiva 2. procedura per comunicazione ad A.C. non conformità del latte prodotto: presente ed esaustiva 3. procedura per azioni correttive o preventive a seguito non conformità del latte prodotto: presente ed esaustiva  1. Presente ed aggiornato 2. Presente ed aggiornato 3. Presente ed esaustivo 4. Presente 5. Presente 6. Presente 7. Presente secondo destinazione latte 8. Presente secondo destinazione latte 9. Presente secondo destinazione latte 10. Presente secondo destinazione latte

## 6.6. STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE

### RIFERIMENTI NORMATIVI:

- D.Lgs. 146/2001 (dir. 98/58/CE) - D.Lgs. 533/92 (dir. 91/629/CEE) (vitelli) DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n.146 (Attuazione dir.98/58/CE protez. animali negli allevamenti) Come modificato dalla legge 27 dicembre 2004 n.306.
- Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 (attuazione direttiva 98/58/CE protezione degli animali negli allevamenti) come modificato dalla legge 27 dicembre 200° n. 306
- Nota Ministero della Salute del 26 luglio 2006 - nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 331 e rettificato in data 4/8/1999
- Circolare 5 novembre 2001, n. 10 Chiarimenti in materia di protezione degli animali negli allevamenti e definizione delle modalità per la trasmissione dei dati relativi all'attività di controllo

STANDING COMMITTEE OF THE EUROPEAN CONVENTION FOR THE PROTECTION OF ANIMALS KEPT FOR FARMING PURPOSES (T-AP) 48th meeting Strasbourg, 21-23 November 2006

La valutazione dello stato di benessere animale comporta l'indagine dell'ambiente di vita, dello stato clinico di gruppo dei capi presenti e se del caso anche individuale. Pertanto ai fini della determinazione dello stato di benessere, ove ritenuto necessario, il Veterinario Ufficiale provvederà ad attuare procedure clinico-diagnostiche ricorrendo eventualmente anche al prelievo di campioni biologici per indagini di laboratorio. I requisiti normativi sono stati sotto suddivisi riconducendoli al rispetto delle 5 libertà

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>Libertà di riprodurre i propri modelli comportamentali</b>	Devono essere messi a disposizione dell'animale spazio sufficiente, attrezzature appropriate e la compagnia di altri animali della stessa specie	
<b>Libertà dal disagio termico e fisico</b>	Il ricovero non deve essere né troppo caldo, né troppo freddo né impedire il riposo	
6.6.1 Libertà di movimento (stabilizzazione e densità)  d.L.vo 146/2001 art. 2, punto 1, sub a)  d.L.vo 146/2001 – allegato punto 7	La libertà di movimento dell'animale non deve essere limitata in modo tale da causare all'animale inutili sofferenze o lesioni. La libertà di movimento propria dell'animale, in funzione della sua specie e secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche, non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. Ancorché continuamente o regolarmente legato, incatenato o trattenuto, l'animale deve poter disporre di uno spazio adeguato alle sue esigenze fisiologiche ed etologiche, secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche.	La libertà di movimento dell'animale non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica).
6.6.2 Libertà di movimento (stabilizzazione e densità)	I vitelli non debbono essere legati, ad eccezione di quelli stabulati in gruppo che possono essere legati per un periodo massimo di un ora al momento della somministrazione di latte e succedanei del latte. Se si utilizzano attacchi questi non devono provocare lesioni, debbono	Norma specifica per vitelli All'ispezione non sono presenti vitelli legati se non per i casi di deroga consentiti All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 30/12/1992 n 533 allegato punto 8	essere regolarmente esaminati e consentire ai vitelli di coricarsi, giacere, alzarsi ed accudire a se stessi	vive (valutazione clinica)
6.6.3 Libertà di movimento (stabilizzazione e densità) D.L.vo 30/12/1992 n 533 art.3 a)	Nessun vitello di età superiore alle 8 sett. Deve essere rinchiuso in un recinto individuale a meno che un veterinario non abbia certificato tale necessità per motivi diagnostico - terapeutici	Norma specifica per vitelli All'ispezione non vi sono vitelli di età superiore alle 8 settimane rinchiusi, se non per i casi di deroga consentiti All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica)
6.6.4 Libertà di movimento (stabilizzazione e densità) D.L.vo 30/12/1992 n 533 art.3 a) Recinti individuali D.L.vo 30/12/1992 n 533 art.3 b) Box collettivi	La larghezza del recinto individuale deve essere almeno pari all'altezza al garrese del vitello, misurata quando l'animale e' in posizione eretta, e la lunghezza deve essere almeno pari alla lunghezza del vitello, misurata dalla punta del naso all'estremità caudale della tuberosità ischiatica e moltiplicata per 1,1. Ogni recinto individuale per vitelli, salvo quelli destinati ad isolare gli animali malati, non deve avere muri compatti, ma pareti divisorie traforate che consentano un contatto diretto, visivo e tattile tra i vitelli; Dimensioni dei recinti per vitelli allevati in gruppo: mq 1,5/capo per vitelli di peso vivo < 150 Kg mq 1,7/capo per vitelli di peso vivo >150 Kg e < 220 Kg mq 1,8/capo per vitelli di peso vivo >220 Kg	Norma specifica per vitelli I recinti sono conformi per dimensioni e caratteristiche alla tipologia dei vitelli che vi sono rinchiusi
6.6.5 Materiali impiegati per recinti ed attrezzature d.L.vo 146/2001 allegato punto 8	Materiali impiegati per recinti ed attrezzature: devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e non risultare nocivi per gli animali	Ispezione dei recinti e delle attrezzature
6.6.6 Locali e dispositivi di attacco d.L.vo 146/2001 allegato punto 9	I locali di stabilizzazione e i dispositivi di attacco degli animali devono essere costruiti e mantenuti in modo che non vi siano spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali.	<i>Ispezione degli animali per evidenziare che non ci siano lesioni evidenti</i> <i>Ispezione dei locali di stabilizzazione e dei dispositivi di attacco</i>
6.6.7 nota esplicativa Ministero della Salute del 25/07/2006 sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del	L'isolamento termico della struttura, il riscaldamento e la ventilazione devono consentire di mantenere entro limiti non dannosi per gli animali, la circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e la concentrazioni di gas (anidride carbonica, ammoniacca, ecc.).	Macroclima e microclima Parametri indicativi CE - Ammonia 20 ppm; - Carbon dioxide 3 000 ppm; - Hydrogen sulphide [0.5] ppm; - Dust (TSP1) 10 mg/m3 ;

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.Lgs 30/12/1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01/09/1998, n. 331.		
6.6.8 Ispezione impianti - Microclima d.L.vo 146/2001 – allegato punto 13 Nota Ministero Salute 25/07/2006 d.L.vo 146/2001 allegato punto 10 e 13	Ogni impianto automatico o meccanico indispensabile per la salute ed il benessere degli animali deve essere ispezionato almeno una volta al giorno. In caso di ventilazione artificiale deve esistere un sistema di allarme e un adeguato impianto di riserva	<i>L'ispezione giornaliera deve essere verificata tramite intervista con gli operatori, tramite eventuale documentazione, simulazione di interruzione della ventilazione artificiale</i>
6.6.9 Illuminazione d.L.vo 146/2001 – allegato punto 3 d.L.vo 146/2001 – allegato punto 11	Per consentire l'ispezione completa degli animali in qualsiasi momento, deve essere disponibile un'adeguata illuminazione fissa o mobile. Gli animali custoditi nei fabbricati non devono essere tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale senza un adeguato periodo di riposo. Se la luce naturale disponibile e' insufficiente a soddisfare esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali, occorre prevedere un'adeguata illuminazione artificiale.	Tutti gli animali presenti devono essere ispezionabili visivamente in modo tale da poterne verificare eventuali segni clinici di malattia o comportamenti anomali (criterio per la verifica di ispezionabilità degli animali: è possibile attuare la lettura della marca auricolare a distanza senza dover catturare l'animale)
6.6.10 Vitelli: Pavimento e lettiera nota esplicativa Ministero della Salute del 25/07/2006 sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs 30/12/1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01/09/1998, n. 331.	Pavimento e lettiera: non devono essere sdruciolevoli e devono essere privi di asperità, con superficie rigida, piana e stabile per permettere ai vitelli di muoversi con sicurezza e di evitare traumatismi, inoltre, devono essere adeguati alle dimensioni ed al peso dei vitelli. Una <b>lettiera</b> adeguata deve essere costantemente presente ove siano stabulati vitelli di età inferiore a 2 settimane di vita	Norma specifica per vitelli Gli animali sotto le due settimane dispongono di lettiera asciutta e confortevole. <i>Stimolare gli animali a muoversi: lo fanno senza scivolamenti o difficoltà</i>
6.6.11 Gestione delle deiezioni animali nota esplicativa Ministero della Salute del 25/07/2006 sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti	Gestione delle deiezioni animali	Norma specifica per vitelli devono essere rimossi con la dovuta regolarità per: - Garantire la massima pulizia ed igiene degli animali (gli animali non sono sporchi) - ridurre al minimo gli odori e la presenza di infestanti.;

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
di vitelli – applicazione del D.Lgs 30/12/1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01/09/1998, n. 331.		
6.6.12 Poste, Cuccette, Lettieria permanente  d.L.vo 146/2001 allegato punto 20	Poste, Cuccette, Lettieria permanente	Cuccette / poste in numero non inferiore a quello dei bovini presenti. Adeguate alla razza allevata in modo che garantiscano la massima pulizia; materiale di riempimento morbido e correttamente distribuito; inclinate adeguatamente Lettiera permanente: Costituita di materiale non pericoloso, asciutta, rabboccata o rimossa con una frequenza tale da mantenerne le caratteristiche di comfort
6.6.13 Animali allo stato brado DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n. 146 (Attuazione dir.98/58/CE protez. animali negli allevamenti) Come modificato dalla legge 27 dicembre 2004 n.306. allegato punto 12 - 21	Animali allo stato brado: Agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati deve essere fornito, in funzione delle necessita' e delle possibilita', un riparo adeguato dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute.	Verificare la presenza di un riparo accessibile ed adeguato agli animali presenti
<b>Libertà dalla fame e dalla sete</b>	La dieta deve essere sufficiente in quantità, qualità, e composizione a garantire un livello normale di salute e di vigore fisico	
6.6.14 d.L.vo 146/2001 – allegato punto 14 – 15 - 17  d.L.vo 146/2001 – allegato punto 16  REGOLAMENTO (CE) N. 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi allegato III	Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro età e specie e in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Tutti gli animali devono avere accesso ad un'adeguata quantità di acqua, di qualità adeguata.	Il bovino in relazione alla razza, età, stato fisiologico deve ricevere una razione sufficiente in quantità, qualità, e composizione Presenza di una scheda razionamento specifica per la tipologia di alimentazione in uso o <i>intervista agli operatori, osservazione sul campo</i> <i>Per i vitelli a carne bianca tra le 8 e le 20 settimane di età la dose giornaliera di fibra deve progressivamente aumentare da un min. di 50 a un max di 250 g.</i> <i>L'acqua fresca in quantità sufficiente deve essere disponibile anche per tutti i vitelli sopra le 2 settimane</i>
6.6.15 nota esplicativa Ministero	Secchi, poppatoi, mangiatoie per vitelli: devono essere puliti dopo ogni utilizzo, smontando preventivamente le parti dove facilmente si	Norma specifica per vitelli Dopo la distribuzione dell'alimento è eseguita idonea pulizia e

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
della Salute del 25/07/2006 sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs 30/12/1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01/09/1998, n. 331.	depositano residui di alimento e sottoposti periodicamente a disinfezione	periodicamente una disinfezione <i>Eventuale documentazione, intervista agli operatori, osservazione sul campo</i>
<i>Libertà dalla paura e dallo stress</i>  <b>Libertà dal dolore e dalle malattie</b>	Il sistema di allevamento deve assicurare situazioni e trattamenti che evitino la sofferenza e gli inutili stati di eccitazione Il sistema di allevamento deve essere tale da minimizzare il rischio di lesioni e di malattie, che comunque qualora si verificassero devono essere immediatamente valutate, trattate da personale qualificato e gli interventi terapeutici devono essere documentati	
<b>PERSONALE</b>	La maggior parte delle informazioni relative al personale (numero, formazione, mansioni) vengono assunte in sede di valutazione della gestione aziendale	
6.6.16 Personale d.L.vo 146/2001 – allegato punto 1	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti in possesso di una adeguata e specifica competenza	Il personale conosce le modalità di applicazione delle norme relative al benessere <i>Eventuale documentazione, intervista agli operatori, osservazione sul campo</i>
6.6.17 Controllo animali d.L.vo 146/2001 – allegato punto 2  d.L.vo 146/2001	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno Tutti i vitelli allevati in locali di stabulazione devono essere controllati dal proprietario o da una persona responsabile almeno due volte al giorno e quelli allevati all'esterno almeno una volta al giorno	Personale sufficiente a ispezionare almeno 1 volta al giorno tutti gli animali presenti <i>Eventuale documentazione, intervista agli operatori, osservazione sul campo</i>
6.6.18 Controllo animali d.L.vo 146/2001 – allegato punto 4	Gli animali malati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato e, qualora un animale non reagisca alle cure in questione, deve essere consultato un medico veterinario. Fornire agli animali malati o feriti cure appropriate ed, eventualmente, isolarli in idonei locali identificati anche se non fissi e dotati di lettiera asciutta e confortevole	<i>Tutti gli animali che manifestino segni di malattia sono curati e se del caso isolati.</i> <i>Verifica del registro dei trattamenti e osservazione sul campo</i>
<b>REGISTRAZIONE DEI DATI</b>	La maggior parte delle registrazioni da considerare per il benessere animale fanno parte del sistema gestionale aziendale obbligatorio (sistema anagrafe, gestione farmaco)	

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>PRATICHE DI ALLEVAMENTO</b>	Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione sofferenze o lesioni	
6.6.19 Pratiche di allevamento d.L.vo 146/2001 allegato punto 20	<b>Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione sofferenze o lesioni.</b> Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni nazionali	All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica)
6.6.20 d.L.vo 146/2001 – allegato punto 20	Nessuna altra sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto nell'art. 1, paragrafo 2, lettera c) della direttiva 96/22/CE, deve essere somministrata ad un animale, a meno che gli studi scientifici sul benessere degli animali e l'esperienza acquisita ne abbiano dimostrato l'innocuità per la sua salute e il suo benessere.	All'atto dell'ispezione è rilevabile che a nessun animale vengono somministrate sostanze non approvate o per le quali non siano disponibili studi ed esperienza acquisita ne garantiscano l'innocuità
6.6.21 Gestione del vitello dalla nascita al momento della cicatrizzazione del cordone ombelicale. Nota Ministero Salute 25/07/2006 Circolare 20 del 2/12/2004 Regione Emilia Romagna	I vitelli non devono stare al buio, è vietata la museruola e non devono essere legati Gestione sanitaria e comportamentale (formazione dei gruppi di allevamento) Somministrazione colostro entro 6 ore dalla nascita	Norme specifiche per vitelli <i>Verifica della eventuale riserva aziendale di colostro congelato.</i> <i>Verifica dell'eventuale piano aziendale di corretta colostratura dei vitelli</i> <i>Accertamento sierologico per la presenza delle IGM</i> <i>I vitelli possono lasciare l'azienda solo dopo 10 giorni dalla nascita (cicatrizzazione ottimale ombelico)</i>
6.6.22 Allevamento del vitello a carne bianca Nota Ministero Salute 25/07/2006 Circolare 20 del 2/12/2004 Regione Emilia Romagna	Acclimatazione, apprendimento dell'assunzione del latte, gestione dei vitelli problema, piano di alimentazione e supplementi fibrosi, controllo del pericolo anemia	Dopo le 8 settimane obbligo dei gruppi, gestione per gruppi omogenei, piano di alimentazione, piano dei controlli per l'anemia
6.6.23 Allevamento del vitello a carne bianca Nota Ministero Salute 25/07/2006	Anemia dei vitelli. E' tenuta registrazione dei prelievi per il dosaggio dell'Hb	Presenza del registro, corretta compilazione, valutazione dei valori registrati (7,25 g/dl valore di gruppo relativo a tutto il periodo di ingrasso)
6.6.24	<b>Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o</b>	Rispetto del benessere nell'utilizzo di sistemi di contenzione

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
d.L.vo 146/2001 – allegato punto 20  STANDING COMMITTEE OF THE EUROPEAN CONVENTION FOR THE PROTECTION OF ANIMALS KEPT FOR FARMING PURPOSES (T- AP) 48th meeting Strasbourg, 21-23 November 2006  DM 19 luglio 2000, n. 403 "approvazione del nuovo regolamento di esecuzione della legge 15/01/91 n. 30, concernente la disciplina della riproduzione animale	<b>procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione sofferenze o lesioni.</b> Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni nazionali	L'applicazione e l'impiego di sistemi di contenzione (capezza, mordecchia, pinze per il garretto, gancio per la grassella, apparecchio per il sostegno in caso di "animale a terra") devono essere impiegate solo da personale specificamente formato e per il tempo strettamente necessario Rispetto del benessere nelle pratiche di riproduzione artificiale <i>Soprattutto per bovini da latte stabulati a posta fissa deve prevedere un particolare controllo podologico</i>
6.6.25 d.L.vo 146/2001 allegato punto 19 Nota Ministero Salute 25/07/2006	E' vietato il taglio della coda se non a fini terapeutici certificati <i>E' ammessa la cauterizzazione dell'abbozzo cornuale nel vitello</i>	In caso di attuazione di queste pratiche esiste un certificato che ne attesta la necessità
6.6.26 Castrazione, anello nasale d.L.vo 146/2001 allegato punto 19  STANDING COMMITTEE OF THE EUROPEAN CONVENTION FOR THE PROTECTION OF ANIMALS KEPT FOR FARMING PURPOSES (T- AP) 48th meeting Strasbourg, 21-23 November 2006	La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione, a condizione che tali operazioni siano effettuate prima del raggiungimento della maturazione sessuale, da personale qualificato in modo da garantire la massima riduzione di ogni sofferenza per gli animali.	Castrazione ed applicazione anello nasale: La castrazione dovrebbe essere fatta il più presto possibile e comunque entro un mese e mezzo di età usando il metodo Burdizzo L'applicazione dell'anello nasale e clips nasali ( mordecchia) sono permessi solo se necessario per la conduzione momentanea dell'animale.

	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 1 di 9

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

**1. Informazioni generali**

<b>Protocollo</b>	<b>Data</b>	
<b>RAGIONE SOCIALE</b> (timbro)	<b>Codice aziendale attribuito</b>	
<b>SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA:</b>		
Via _____	Comune _____	
Telefono _____ Fax _____	Codice fiscale/Partita IVA _____	
Legale rappresentante _____	nato a _____	il _____
residente a _____	in Via _____	
<b>SEDE PRODUTTIVA:</b>		
Via _____	Comune _____	
Località _____	Telefono _____	Fax _____
Detentore _____	nato a _____	il _____
residente a _____	in Via _____	
<b>RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :</b>		
Cognome e nome _____	Qualifica _____	
Registrazione alla destinazione lattiero-casearia	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Data _____
Registrazione alla produzione di latte fresco alta qualità	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Data _____
Autorizzato produzione latte crudo per consumo umano	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Data _____
<b>Produzione di latte</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze raccolte</b>
6.5.1 l'attività svolta è congruente rispetto alle _____	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 2 di 9

registrazioni/autorizzazioni possedute	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
<b>Stato sanitario in allevamento</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze raccolte</b>
6.5.2 Ufficialmente indenne da tubercolosi brucellosi e leucosi bovina	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.2 presenza di corretta attestazione sanitaria sui modelli 4 di bovini introdotti in azienda	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.2 Assenza di sintomi clinici riferibili a malattie infettive trasmissibili all'uomo con il latte	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.2 Assenza visiva di scoli vaginali, stati diarroici, ulcerazioni mammarie nelle lattifere in produzione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.2 Sono rispettati dei tempi di sospensione come da registrazione dei trattamenti farmacologici	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.2 Attestazione di prova tubercolinica per eventuali caprini compresenti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.2 Presenza di locali di isolamento per bovini con patologie in atto	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 3 di 9

STRUTTURE : locali di stabulazione	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
6.5.3 facilmente pulibili e provvisti di drenaggio dei liquami.	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.3 rispetto delle condizioni di salute e benessere degli animali in produzione con lettiera correttamente gestite	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.3 adeguatezza di spazi, illuminazione e ventilazione in relazione alle successive operazioni di mungitura con animali alla posta o liberi	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.3 il livello di pulizia è tale da garantire una sufficiente difesa dai comuni patogeni	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
STRUTTURE : Locali dove il latte è manipolato, immagazzinato o refrigerato	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
6.5.4 sono situati in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e sgombri da rifiuti e materiali superflui	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.4 sono separati dai locali di stabulazione degli animali	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 sono presenti pareti e pavimenti di facile pulizia e disinfezione, con agevole drenaggio dei liquidi	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 4 di 9

6.5.5 sono ventilati ed illuminati adeguatamente per le operazioni in essere	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 sono protetti da infestanti o parassiti,	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 sono provvisti di acqua potabile per lavaggio e pulizia	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 presenza di esami annuali di potabilità dell' acqua di pozzo	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 presenza distinta di un altro impianto per il recupero e successivo utilizzo delle acque di lavaggio	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 è presente sistema di filtraggio per il latte alla mungitura per evitare contaminazioni	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 è presente un impianto di refrigerazione adeguato	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 l'impianto di refrigerazione è dotato di rilevatore per la temperatura del latte	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 sono presenti altri sistemi di raffreddamento del latte in assenza dell' impianto di refrigerazione	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 5 di 9

6.5.6 Le attrezzature utilizzate sono di facile pulizia e disinfezione e di materiali lisci, lavabili e atossici.	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.6 superfici e attrezzature sono in buone condizioni, pulite e disinfettate prima di ogni loro riutilizzo	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
<b>Igiene della mungitura</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze raccolte</b>
6.5.7 sono rispettate le norme igieniche nel locale durante tutta la fase di mungitura	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.7 Non sono presenti fattori e/o cause che possono alterare il prodotto	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.7 in fase di mungitura la mammella e capezzoli sono puliti	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.7 sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti (stoppini) con operazione manuale e/o altri metodi.	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.7 sono segnalate le anomalie dell'apparato mammario	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.7 sono identificati tutti i bovini trattati farmacologicamente con un sistema evidente	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 6 di 9

6.5.7 Il trattamento per immersione o vaporizzazione dei capezzoli è attuato con sostanze idonee approvate con schede tecniche presenti	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.5 Il latte dopo la mungitura è prontamente filtrato, con filtri idonei e sostituiti prima di ogni mungitura	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.7 Il latte dopo la mungitura : è posto in luogo pulito e prontamente raffreddato.	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.7 le temperature previste per la sosta del latte in azienda sono rispettate	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
<b>Igiene e formazione del personale</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze raccolte</b>
6.5.8 Sono presenti abiti idonei e puliti per mungitori e addetti da indossare durante le operazioni di mungitura	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.8 Sono presenti lavabi non azionato manualmente con acqua calda e fredda per consentire di lavare le mani e braccia durante le operazioni in essere	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.8 Gli operatori sono istruiti a prestare attenzione alla pulizia personale durante le operazioni pre e post mungitura per ridurre il rischio di contaminazione	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.8 Gli operatori sono formati e/o istruiti per riconoscere e segnalare anomalie della mammella	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.8 Gli operatori mostrano conoscenza dei rischi legati alle operazioni di mungitura in funzione dell'addestramento o formazione ricevuta	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 7 di 9

Rintracciabilità del prodotto	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
6.5.9 E presente un registro di carico-scarico dal quale risulti il quantitativo di latte prodotto ed il destinatario	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
Criteri e garanzie sul latte	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
6.5.10 Presenza di referti di laboratorio dei criteri richiesti per la destinazione del latte o disciplinare per caratteristiche del prodotto.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.10 Conformità dei criteri richiesti per la destinazione del latte	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.11 Presenza di procedure in grado di garantire la non immissione sul mercato di latte non conforme (contenente residui o che non soddisfino i criteri previsti dalle normative cogenti, ecc.)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.11 Presenza di procedure per informativa all'autorità competente nel caso di produzione/ immissione sul mercato di latte che non soddisfino le normative cogenti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.11 Presenza di procedure per azioni correttive o preventive per superamento di criteri di non conformità del prodotto	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.5.11 Presenza di autocontrollo aziendale per vendita diretta di latte crudo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 8 di 9

**TEAM LEADER**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma .....

**AUDITORS**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma .....

Eventuale documentazione acquisita .....

Eventuali annotazioni .....

**LEGALE RAPPRESENTANTE**

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma .....

eventuali dichiarazioni .....

Località ..... data |\_|/|\_|/|\_|-|||\_|\_|

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO</b> <b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO LATTE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 9 di 9

## Legenda:

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO          BIOSICUREZZA</b>	Rev. 0 DATA 6 maggio 2010 Page 3 of 7
---	---	--

campioni prelevati a scopo diagnostico (rapporti di prova IZS) e schede mod. 2/33 degli ultimi 2 anni. <b>D</b>		
6.1.2 I casi di malattia o sospetta malattia contagiosa sono segnalati tempestivamente al servizio veterinario della AUSL; <b>D</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.1.3 Tutti i casi di mortalità sono segnalati tempestivamente al Servizio veterinario <b>D</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.1.4 Presenza di documenti attestanti l'avvenuto trasporto delle carcasse con mezzi idonei presso impianti riconosciuti per la distruzione di MSR <b>D</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.1.5 La FA è eseguita da personale autorizzato <b>D</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.1.6 L'intervento fecondativo deve essere certificato su apposito modulo CIF <b>D</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.1.7 Segnalazione dei casi di aborto ( <i>eventuale presenza di certificati e referti relativi a indagini diagnostiche; n. casi</i> ) <b>D</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.1.8 Segnalazione al servizio veterinario le introduzioni di nuovi animali entro 7 giorni <b>D</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.1.9 Presenza di locale adibito a quarantena/isolamento adeguatamente separato dal resto dall'allevamento (vuoto o occupato solo da animali di nuova introduzione) <b>V</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.1.10 Adozione di misure adeguate per la pulizia e la disinfezione degli impianti (ricoveri), delle attrezzature.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	<b>evidenze utili per valutare l'adeguatezza delle misure adottate</b> Sono presenti attrezzature funzionanti per la pulizia e disinfezione

3

 Regione Umbria Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO          BIOSICUREZZA</b>	Rev. 0 DATA 6 maggio 2010 Page 4 of 7
---	---	--

gabbie, animali; utilizzo ove necessario, di acqua pulita/potabile per evitare contaminazioni. <b>D V I</b>	NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	(aree di sosta, automezzi, locali, attrezzature) si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>  Le aree aziendali di sosta degli automezzi, quelle prospicienti agli accessi di ricovero animali e quelle sottostanti i silos mangimi sono pavimentate e consentono una efficace pulizia e deflusso delle acque di lavaggio? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.1.11 Adozione di un programma di derattizzazione e di lotta agli insetti nocivi "documentabile": <b>D V I</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	<b>evidenze utili per valutare l'adeguatezza delle misure adottate</b> (piano / contratto con ditta esterna, utilizzo diretto (presenza, data di scadenza, documenti di acquisto)
6.1.12 Adozione di misure adeguate a prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo <b>D V I</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	<b>evidenze utili per valutare l'adeguatezza delle misure adottate</b> E' presente una <b>planimetria</b> , mediante la quale sia possibile verificare il flusso degli spostamenti degli animali nell'allevamento. si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> (Se la planimetria non è disponibile, riportare sul retro del presente foglio uno schema funzionale delle strutture dell'azienda). L' <b>ingresso</b> è "controllabile" (cancello o sistema di chiusura permanente, citofono, video citofono, ufficio "filtro")? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> È presente un cartello "vietato l'ingresso ai non autorizzati"? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> È presente un'area di parcheggio per visitatori e dipendenti sufficientemente separata dai ricoveri degli animali? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

4

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO BIOSICUREZZA</b>	Rev. 0 DATA 6 maggio 2010 Page 5 of 7
--	--	--

	<p>Esiste una apposita area dedicata al <b>carico/scarico</b> degli animali ? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>L'area di carico/scarico degli animali è collocata a sufficiente distanza dai ricoveri degli animali? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>Il detentore degli animali verifica l'avvenuta sanificazione (documenti attestanti la disinfezione) e provenienza degli automezzi in ingresso? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>Il detentore verifica che al momento del carico, l'automezzo sia vuoto, lavato e disinfettato? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>L'area di carico/scarico degli animali è efficacemente lavabile e disinfettabile?</p> <p>Esiste una area destinata allo <b>stoccaggio</b> e carico delle carcasse? L'area di carico e scarico delle carcasse è sufficiente separata dai ricoveri degli animali? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>L'area di carico e scarico delle carcasse è efficacemente lavabile e disinfettabile? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>Sono presenti locali adibiti a <b>quarantena</b>/isolamento adeguatamente separati dal resto dell'allevamento (vuoti o occupati da animali di nuova introduzione)? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>Viene praticato l'isolamento degli animali di nuova introduzione (quarantena)? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>Durante la quarantena vengono effettuati dei controlli diagnostici? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>I trasportatori di latte e mangimi hanno libero accesso ai locali di allevamento?</p> <p>Sono a disposizione calzari monouso e indumenti a perdere a disposizione dei visitatori/ operatori esterni? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p>
--	--

5

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO BIOSICUREZZA</b>	Rev. 0 DATA 6 maggio 2010 Page 6 of 7
--	--	--

	<p>Gli operatori esterni utilizzano abbigliamento pulito / monouso? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>Gli operatori esterni (autisti, visitatori) partecipano alle operazioni di carico e scarico? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>E' impedito l'accesso ai locali d'allevamento agli altri animali domestici presenti in azienda? si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p>
6.1.13 Adozione di azioni correttive e preventive conseguenti alla evenienza di esiti non favorevoli di analisi effettuate su animali <b>D V I</b>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>

**TEAM LEADER**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

6

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO BOVINO BIOSICUREZZA</b>	Rev. 0 DATA 6 maggio 2010 Page 7 of 7
--	--	--

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Eventuale documentazione acquisita .....

Eventuali annotazioni .....

.....

#### LEGALE RAPPRESENTANTE

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

eventuali dichiarazioni .....

.....

.....

.....

Località .....data [ ]/[ ]/[ ]/[ ]/[ ]/[ ]

#### Legenda:

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" ANAGRAFE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 3 di 9

6.2.2 Gli animali sono correttamente identificati?	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Totale bovini presenti in allevamento <input type="text" value=""/></li> <li>• Numero bovini correttamente marcati <input type="text" value=""/></li> <li>• Numero di bovini con una sola marca auricolare <sup>(1)</sup> <input type="text" value=""/></li> <li>• Numero di animali privi di marche <input type="text" value=""/></li> </ul>
	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
	NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	(1) fatti salvi i soggetti marcati dal 01.01.1997 al 01.07.1998 ai sensi DPR 317/96

**VERIFICA DELLA CORRETTA GESTIONE DEI MARCHI AURICOLARI**

6.2.3 il detentore ha effettuato una richiesta di marchi auricolari coerente con le necessità dell'allevamento	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.2.3 il detentore possiede copia della denuncia effettuata all'Autorità di P.G. in caso di smarrimento/furto di marchi non apposti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.2.3 il detentore ha provveduto ad ordinare tramite l'anagrafe bovina la ristampa dei marchi apposti smarriti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.2.3 il detentore ha apposto i marchi auricolari ristampati già consegnati dal fornitore	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6.2.3 il detentore ha provveduto a comunicare all'anagrafe bovina la sostituzione del codice identificativo in caso di animali identificati con metodi precedenti e il passaporto dell'animale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" ANAGRAFE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 4 di 9

è stato consegnato al Servizio veterinario che ha fornito un nuovo passaporto con il nuovo codice identificativo.	NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
<b>VERIFICA DELLA CORRETTA TENUTA DEI PASSAPORTI E DEI DATI IN ESSI CONTENUTI</b>		
6.2.5 Tutti gli animali presenti in azienda, salvo i vitelli sotto età nati in stalla, sono accompagnati dal proprio passaporto, e qualora provenienti da azienda di altro proprietario, opportunamente aggiornato dal detentore con la data di ingresso in allevamento, il proprio codice aziendale e la propria firma negli spazi previsti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	Numero di animali in allevamento dotati di passaporto <input type="text" value=""/>
		Numero di passaporti non conformi alla normativa vigente <input type="text" value=""/>
		Numero di passaporti recanti informazioni errate: <input type="text" value=""/>
		Numero di passaporti incompleti <input type="text" value=""/>
		Numero di passaporti non rilasciati da BDN <input type="text" value=""/>
Numero di animali privi di passaporti <input type="text" value=""/>		
6.2.9 Nel caso di animale morto in stalla, il detentore riporta sul retro del relativo passaporto la data del decesso, cancella la dicitura "Macellato", inserisce il codice aziendale e fiscale dell'allevamento in cui il fatto è accaduto e lo invia entro 7 giorni al Servizio Veterinario	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	



	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" ANAGRAFE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 7 di 9

VERIFICA DELLA CORRETTA MODALITA' DI TRASMISSIONE DEI DATI ALLA BDN		
6.2.4 Ogni capo a cui sono stati apposti nuovi marchi auricolari ( nato in stalla o introdotto da Paesi Terzi) da almeno 7 giorni è notificato all'anagrafe bovina. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	N° di animali nati in azienda o importati non notificati in BDN   _ _ _ _ _ N° di notifiche avvenute in ritardo rispetto a quanto stabilito   _ _ _ _ _
6.2.4 Ogni capo introdotto da Paesi comunitari da oltre 7 giorni è notificato all'anagrafe bovina. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	N° di animali introdotti da altri Paesi Membri non notificati in BDN   _ _ _ _ _ N° di notifiche avvenute in ritardo rispetto a quanto stabilito   _ _ _ _ _
6.2.8 Entro 7 giorni dall'evento il detentore comunica all'anagrafe bovina ogni introduzione o uscita per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	N° di animali introdotti da altri allevamenti italiani non notificati in BDN   _ _ _ _ _ N° di notifiche avvenute in ritardo rispetto a quanto stabilito   _ _ _ _ _ N° di movimentazioni animali in uscita dall'allevamento non notificate in BDN   _ _ _ _ _ N° di notifiche avvenute in ritardo rispetto a quanto stabilito   _ _ _ _ _

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" ANAGRAFE</b>	Rev. 0
		Data 6 maggio 2010
		Pag. 8 di 9

6.2.9 Il detentore comunica entro 48 ore al Servizio Veterinario la morte in stalla per gli adempimenti di polizia veterinaria Il detentore comunica all'anagrafe bovina la morte in stalla del capo per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	N° di morti in allevamento non notificate al Servizio Veterinario   _ _ _ _ _ N° di notifiche avvenute in ritardo rispetto a quanto stabilito.   _ _ _ _ _
6.2.10 Il detentore notifica entro 48 ore dall'evento casi di furto o smarrimento alla BDN tramite il Servizio Veterinario	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	N° di animali smarriti/oggetto di furto nell'allevamento, non notificati in BDN   _ _ _ _ _ N° di notifiche avvenute in ritardo rispetto a quanto stabilito   _ _ _ _ _

**TEAM LEADER**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Eventuale documentazione acquisita .....

Eventuali annotazioni .....

	<b>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" ANAGRAFE</b>	Rev. 0 Data 6 maggio 2010 Pag. 9 di 9
---	---	---

.....  
 .....  
**LEGALE RAPPRESENTANTE**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

eventuali dichiarazioni

.....  
 .....

Località ..... data |\_|/|\_|/|\_|\_|

Legenda:

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;  
**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;  
**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;  
**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;  
**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 1 di 57

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

**PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”**

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 2 di 57

**INDICE**

1. RIFERIMENTI NORMATIVI
  - A. 1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI E SEZIONAMENTI
  - A. 2 IGIENE DELLA MACELLAZIONE
  - A. 3 MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO DI BOVINI-OVINI- CAPRINI – ASPORTAZIONE DELLA COLONNA VERTEBRALE E GESTIONE MSR
  - A. 4 ANAGRAFE BOVINA – ETICHETTATURA CARNI BOVINE
  - A. 5 GESTIONE DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO E SEZIONAMENTO
  - A. 6 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE IN SEZIONAMENTO
  - A. 7 BOLLATURA SANITARIA IN MACELLO
  - A. 8 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO
  - A. 9 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE NEI MACELLI
  - A. 10 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 3 di 57

### 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Si riportano i riferimenti normativi generali e specifici relativi al settore di macellazione e sezionamento degli ungulati domestici, a fronte dei quali sono stabiliti i requisiti oggetto di indagine e le modalità per le verifiche ispettive.

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO
1. REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
2. REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
3. REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
4. REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA 'CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI
5. REGOLAMENTO 2073/2005 del 15 novembre 2005 DELLA COMMISSIONE EUROPEA	CITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
6. LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG.CE DELLA COMMISSIONE EUROPEA N. 2073/2005	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
7. REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE EUROPEA	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI a norma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004.
8. REGOLAMENTO 1664/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE EUROPEA	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 PER QUANTO RIGUARDA LE MISURE DI ATTUAZIONE PER TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO E CHE ABROGA TAUNE MISURE DI ATTUAZIONE
9. REGOLAMENTO 1662/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE EUROPEA	MODIFICA IL REG CE 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO CHE STABILISCE NORME SPECIFICHE N MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
10. REGOLAMENTO 2075/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE EUROPEA	NORME SPECIFICHE APPLICABILI AI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLA PRESENZA DI <i>Trichine</i> NELLE CARNI
11. REGOLAMENTO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ISTITUISCE L'AUTORITA EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
12. REGOLAMENTO 1935/2004 dl 27 ottobre 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	RIGUARDANTE I MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE e 89/109/CEE
13. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio 2005	LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITA PUBBLICA
14. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI.
15. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
16. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 4 di 57

17. DETERMINAZIONE n. 9746 DEL 26.07.2007	PROCEDURE PER LA REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITA' E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE ALIMENTARE E DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
18. D.LGS 1 SETTEMBRE 1998, N. 333	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO
19. Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006	Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione - applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333
20. ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001	MISURE SANITARIE DI PREVENZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI
21. D.L.G.S n. 31 DEL 2 FEBBRAIO 2001	QUALITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO
22. REG. 999/2001 (così modificato da REGG. CE 1248/01, 1326/01, 270/2002, 1494/02, 1139/03, 1809/03, 1471/04, 1492/04, 1993/04, 1974/05,999/01, 339/06, 657/06, 688/06)	DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DI ALCUNE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI
23. Decr. MIN. SALUTE 16.10.03	MISURE SANITARIE DI PROTEZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI
24. REGOLAMENTO 1774/2002 del 3.10.02	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO
25. LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DEL REG. N. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA DEL 3/10/2002 - Deliberazione giunta regionale R.E.R. 13/12/04 n.2544	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO". REV. DGR 1348/03
26. Reg CE 1760 del 17.07.2000,	Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
27. Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano " (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005)	Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina".
28. Decr. M.I.P.A.F. 30.8.00	Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
29. REG. CE 1825/2000 Commiss. 25.8.00	Modalità di applicazione del Reg. 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
30. D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)	APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA - (Modifica allegato IV).
31. DECRETO PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 23 AGOSTO 1982, N. 777 MODIF. DA DECRETO LEGISLATIVO 25 GENNAIO 1992, N. 108	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA (CEE) N. 76/893 RELATIVA AI MATERIALI E AGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 5 di 57

32. DECRETO MINISTERIALE 21 MARZO 1973 E SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI	DISCIPLINA IGIENICA DEGLI IMBALLAGGI, RECIPIENTI, UTENSILI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO CON LE SOSTANZE ALIMENTARI O CON SOSTANZE D'USO PERSONALE
33. D.L.G.S 209 del 27 febbraio 1996	REGOLAMENTO CONCERNENTE LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI CONSENTITI NELLA PREPARAZIONE E NELLA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI
34. DECRETO MIN. SALUTE del 13 giugno 1994	MODALITA' TECNICHE DI APPLICAZIONE CONCERNENTI PROBLEMI SANITARI IN MATERIA PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI FRESCHE
35. D.L.G.S n. 117 del 27 maggio 2005	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2002/99/CE CHE STABILISCE NORME DI POLIZIA SANITARIA PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA DISTRIBUZIONE E L'INTRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
36. D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)	APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA - (Modifica allegato IV).
37. DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 1999	IDENTIFICAZIONE DEGLI EQUIDI DA ALLEVAMENTO E DA REDDITO
38. REGOLAMENTO 1 / 2005 DEL 22 DICEMBRE 2005	SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO
39. D.lgs 1 settembre 1998, n. 333	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 6 di 57

A.1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI E SEZIONAMENTI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI E SEZIONAMENTI</b></p> <p><b>REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE 1, CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati ungulati domestici soddisfino i seguenti requisiti.</p> <p>1. a) I macelli devono avere stalle di sosta <u>adeguate</u> e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli. L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza degli alimenti.</p> <p>b) Per il ricovero degli animali malati o sospetti devono inoltre essere previste strutture separate che si possano chiudere a chiave o, se il clima lo permette, recinti separati, dotati di un sistema di drenaggio autonomo e atti ad evitare la contaminazione di altri animali, a meno che l'autorità competente consideri superflue tali strutture.</p> <p>c) Le dimensioni delle stalle di sosta devono garantire il rispetto del benessere degli animali. La loro disposizione deve essere tale da facilitare le ispezioni</p>	<p><b>Stalle di sosta o recinti di attesa :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Presenti in numero e dimensione sufficienti per l'adeguata stabulazione degli animali.</u></li> <li>• <u>Progettate in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio degli animali e assicurare l'incolumità durante gli spostamenti</u></li> <li>• <u>I pavimenti non devono essere scivolosi in modo da ridurre al minimo il rischio che gli animali subiscano lesioni; devono inoltre essere presenti protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali.</u></li> <li>• <u>Devono essere pulibili e disinfettabili</u></li> <li>• <u>Devono consentire la protezione degli animali da variazioni delle condizioni climatiche e consentire una ventilazione adeguata</u></li> <li>• <u>Qualora siano in essere mezzi di ventilazione meccanici devono essere previsti dispositivi di emergenza per far fronte ad eventuali guasti</u></li> <li>• <u>Devono consentire una separazione per animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età o dell'origine</u></li> <li>• <u>Le attrezzature adibite all'immobilizzazione degli animali devono essere costruite in modo da evitare loro ferite, contusioni, sofferenze e dolori evitabili</u></li> </ul>

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 7 di 57
<p>ante mortem, compresa l'identificazione degli animali o dei gruppi di animali.</p> <p>D.lgs 01.09.1998, n. 333 Allegato A Disposizioni applicabili al trasferimento e alla stabulazione degli animali nei macelli previsto dall'art. 5 comma 1, lettera A.</p> <p>Circolare Ministeriale n. 6 del 6.5.1998</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Devono essere dotate di impianti idonei per rinfrescare gli animali in caso di temperature elevate con alto tasso di umidità</u></li> <li>• <u>Devono essere dotati di dispositivi funzionanti per abbeverare gli animali e in caso di necessità per nutrirli</u></li> <li>• <u>Devono essere dotati di un sistema per l'evacuazione delle acque reflue tale da non compromettere la sicurezza degli alimenti</u></li> <li>• <u>Devono essere dotati di dispositivi per lo scarico degli animali con pavimento antiscivolo ed eventualmente, se necessario, dotati di protezioni laterali con una inclinazione minima delle rampe di accesso ed uscita</u></li> <li>• <u>Il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione deve essere strutturato in maniera tale da ridurre al minimo la possibilità d'ingresso di insetti ed altri animali indesiderabili</u></li> <li>• <u>I corridoi di transito devono essere costruiti in modo che gli animali non possano ferirsi</u></li> <li>• <u>L'illuminazione deve essere sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza e se necessario deve essere disponibile un adeguato sistema di illuminazione artificiale sostitutivo</u></li> <li>• <u>La disposizione delle stalle di sosta e dei recinti deve facilitare l'ispezione ante mortem e consentire l'identificazione degli animali</u></li> <li>• <u>Devono essere presenti stalle di sosta o recinti per la stabulazione separata degli animali sospetti o malati, dotati di sistema autonomo di drenaggio dei reflui; tali locali devono potersi chiudere a chiave</u></li> <li>• <u>Devono essere disponibili attrezzature per leqare gli animali, se necessario</u></li> <li>• <u>Deve essere disponibile, se necessario, materiale da lettiera per tutti gli animali che di notte vengono collocati nei locali di stabulazione</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 8 di 57
<p><b>REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE 1,CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI</b></p> <p>2. Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:</p> <p>a) disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;</p> <p>b) disporre di un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini, a meno che l'autorità competente non autorizzi caso per caso, in un determinato macello, la separazione di queste operazioni nel tempo;</p> <p>c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:</p> <p>i) stordimento e dissanguamento;</p> <p>ii) per i suini, scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura;</p> <p>iii) eviscerazione e successiva toelettatura;</p> <p>iv) manipolazione delle budella e delle trippe pulite;</p> <p>v) preparazione e pulizia di altre frattaglie, in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata sulla linea di</p>	<p><b>I locali adibiti alla macellazione devono essere in numero adeguato e prevedere :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci ed intestini (trippiera); le operazioni di cui sopra possono avvenire anche nello stesso locale o settore qualora separate nel tempo e a condizione che sia evitata la contaminazione delle carni. In quest'ultimo caso è necessaria specifica autorizzazione dell'Autorità competente;</u></li> <li>• <u>La separazione nel tempo o nello spazio delle seguenti operazioni:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Stordimento e dissanguamento;</li> <li>➢ Scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura dei suini; scuoiatura dei bovini, ovicapri ed equini;</li> <li>➢ Eviscerazione e successiva toelettatura;</li> <li>➢ Manipolazione delle budella e trippe pulite;</li> <li>➢ Preparazione e pulizia di altre frattaglie (corate), in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata in linea di macellazione;</li> <li>➢ Imballaggio frattaglie;</li> <li>➢ Spedizione delle carni;</li> </ul> <p><u>Nel caso in cui tali operazioni avvengano nello stesso locale ma in tempi diversi è necessaria specifica procedura che definisca le modalità operative sufficienti a garantire l'igienicità delle operazioni;</u></p> </li> <li>• <u>Un locale o strutture chiudibili a chiave per la conservazione delle carni refrigerate in osservazione e per le carni dichiarate inidonee al consumo umano;</u></li> <li>• <u>Uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e disinfezione mezzi di trasporto per il bestiame (se necessario)</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 9 di 57
<p>macellazione;</p> <p>vi) imballaggio delle frattaglie;</p> <p>vii) spedizione delle carni;</p> <p>5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.</p> <p>6. Il macello deve disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non devono avere tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consenta e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.</p> <p>7. Il macello deve disporre di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti. La presenza di queste strutture non è tuttavia necessaria se tale macellazione avviene in altri stabilimenti a tal fine autorizzati dall'autorità competente o se viene effettuata al termine del normale periodo di macellazione.</p> <p>8. Se il letame o il contenuto del tubo digerente è depositato nel macello, quest'ultimo deve disporre di un reparto speciale riservato a tal fine.</p> <p>9. Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Un locale o struttura, se necessario, in cui si possa effettuare la macellazione degli animali malati o sospetti;</u></li> <li>• <u>Un locale o reparto per il deposito del contenuto intestinale, se questo viene stoccato nel macello;</u></li> <li>• <u>Un locale o adeguata struttura chiudibile ad uso esclusivo del servizio veterinario</u></li> <li>• <u>Nei locali di macellazione devono essere previsti alcuni accorgimenti riguardo alle porte:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ devono essere rivestite di materiale liscio ed impermeabile e preferibilmente di colore chiaro.</li> <li>➢ deve essere evitato qualsiasi contatto tra le porte e le carni durante il transito da un locale all'altro</li> <li>➢ è auspicabile l'uso di sistemi di apertura automatica o comunque che impediscano il contatto tra le carni, gli stipiti o le ante delle porte</li> <li>➢ se hanno accesso diretto all'esterno devono essere ben aderenti agli stipiti ed al pavimento in modo da impedire il passaggio di contaminanti dall'ambiente esterno.</li> </ul> </li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 10 di 57

**CONDIZIONI ATTREZZATURE , MACCHINARI**
**REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V**  
**Requisiti applicabili alle attrezzature**

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:
- a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
  - b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
  - c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
  - d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.
2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.
3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.
- REG. 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE 1, CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI**
- d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra

- Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile devono essere:
    - costruiti in materiali non assorbenti
    - realizzati in materiali che non cedano sostanze dannose o che conferiscano al prodotto colori o odori anormali
    - in buono stato di manutenzione
    - privi di corrosione, ruggine, rotture o altri difetti
    - di facile pulizia
    - privi di aree ruvide o nicchie, giunture aperte, squarci, sporgenze, fili interni, bulloni o chiodi sulle loro superfici a contatto con l'alimento
    - privi di giunture aperte, squarci, crepe, nicchie inaccessibili o fessure o saldature concave ecc., sulle superfici non a contatto con l'alimento
    - privi di saldature ruvide, interrotte o non uniformi
    - privi di parti o componenti, come carrucole, cuscinetti o ingranaggi che potrebbero contaminare con materiali estranei il prodotto e le superfici a contatto con l'alimento
    - privi di depressioni o infossature dove può ristagnare l'acqua di lavaggio creando condizioni igieniche non idonee
  - I contenitori usati per lo stoccaggio di prodotti non edibili devono essere contrassegnati in maniera evidente e distintiva per identificarne gli usi autorizzati
- Nei MACELLI:
- la linea o le linee di macellazione devono essere costruite in maniera tale che nella progressione del processo di macellazione non vi siano contatti tra carni ed attrezzature, pareti e pavimenti.

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 11 di 57
<p>le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;</p> <p>e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.</p> <p>3. Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C, o un sistema alternativo con effetto equivalente.</p> <p>4. I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione.</p> <p><b>D.lgs 1.9.98,n.333, Allegato B immobilizzazione degli animali prima di essere storditi, macellati o abbattuti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>non devono sussistere incroci durante le varie fasi produttive: deve essere mantenuta la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite mediante una adeguata distanza delle postazioni operative.</u></li> <li>• <u>la presenza di docce è consentita solo per il lavaggio degli indumenti di protezione indossati dagli operatori purché per effetto degli schizzi d'acqua che producono non costituiscano fonte di inquinamento e non siano utilizzate per il lavaggio diretto delle carcasse prima della eventuale necessaria toelettatura delle stesse</u></li> <li>• <u>Gli sterilizzatori per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni, devono essere dotati di acqua ad 82°C o un sistema alternativo con effetto equivalente.</u></li> <li>• <u>Gli sterilizzatori dovrebbero essere preferibilmente dotati di un sistema di ricambio continuo di acqua: in alternativa l'acqua dev'essere cambiata periodicamente durante la lavorazione per evitare il ristagno di residui di materiale organico.</u></li> <li>• <u>Il livello dell'acqua deve arrivare a coprire almeno la base dell'impugnatura dei coltelli ed altri utensili.</u></li> <li>• <u>Non è ammessa l'utilizzazione di foderi per coltelli.</u></li> <li>• <u>I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi devono essere collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro e dotati di rubinetti non azionati a mano o a braccio per l'erogazione di acqua calda e fredda o miscelata.</u></li> <li>• <u>Deve essere presente un impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi vedano le operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono</u></li> <li>• <u>Deve essere presente un carrello per l'eventuale trasporto di animali che non si possono muovere</u></li> <li>• <u>Le attrezzature adibite all'immobilizzazione degli animali devono essere costruite in modo da evitare loro ferite, contusioni, sofferenze e dolori.</u></li> <li>• <u>Nel caso della macellazione rituale la sospensione non può essere considerata un mezzo di contenimento</u></li> <li>• <u>il ricorso a strumenti appropriati per limitare i movimenti della testa di solipedi e bovini deve essere autorizzato dall'Autorità Sanitaria.</u></li> <li>• <u>Le attrezzature per la contenzione dell'animale stordito con mezzi meccanici o elettrici al capo devono potersi applicare facilmente e manovrare senza difficoltà in modo corretto e per la durata appropriata allo scopo.</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 12 di 57
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Nel macello si applica lo stordimento degli animali mediante :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Pistola a proiettile captivo</li> <li>➢ Elettronarcosi</li> <li>➢ Biossido di carbonio</li> <li>➢ Altro</li> </ul> </li> </ul> <p><b>STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Vi sono le pistole di riserva</u></li> <li>• <u>Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente ed il controllo viene registrato</u></li> <li>• <u>Si tiene registrazione dei colpi utilizzati</u></li> </ul> <p><b>STORDIMENTO CON ELETRONARCOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento</u></li> <li>• <u>L' impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa</u></li> <li>• <u>E' presente un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della scossa (il dispositivo luminoso è preferibile)</u></li> <li>• <u>L'apparecchio è collegato ad un dispositivo , collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che misuri ed indichi il voltaggio e l'intensità e l'impedenza di corrente utilizzata</u></li> <li>• <u>Vi sono dispositivi (doccette) per bagnare i suini ed umidificarne la pelle per favorire un corretto contatto elettrico</u></li> </ul> <p><b>STORDIMENTO CON BISSIDO DI CARBONIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La cella è munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 13 di 57

## A.2 IGIENE DELLA MACELLAZIONE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, lett. b, lett. e
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma 4, lett. a, lett. b
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.	Art. 3, comma 1,
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. C, lett. d, lett. e
DGR N. 1849 DEL 22.12.2008 - Regione Umbria	INTEGRAZIONI E MODIFICHE ALLA D.G.R. 93/2008 - LINEE GUIDA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE IMPRESE ALIMENTARI AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE N. 852 E 853/2004. REVISIONE D.G.R. 246/2001 E D.D.D 1915/2003	
REGOLAMENTO 2073/2005 DEL 15 novembre 2005 DELLA COMMISSIONE	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 1, Art. 2, Art. 4, Art. 7, Art. 9
LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG.CE DELLA COMMISSIONE EUROPEA N. 2073/2005	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Punto 5,
ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001	MISURE SANITARIE DI PREVENZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI	• ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
REG. 853/2004 ALLEGATO III, CAPITOLO IV IGIENE DELLA MACELLAZIONE:	IGIENE DELLA MACELLAZIONE

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 14 di 57

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati ungulati domestici devono conformarsi ai seguenti requisiti:

4. Gli animali devono essere puliti.

7. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura, l'eviscerazione e la toelettatura devono essere effettuati senza indebito ritardo e in modo da evitare contaminazioni delle carni.

In particolare:

- a) durante il dissanguamento, la trachea e l'esofago devono rimanere intatti, salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa;
- b) durante la rimozione della pelle e dei velli:
  - i) deve essere evitato qualsiasi contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa;
  - ii) gli operatori e le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della pelle e dei velli non devono toccare le carni;
  - c) devono essere prese misure atte a evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione e a far sì che quest'ultima sia completata il più presto possibile dopo lo stordimento;
  - d) l'asportazione delle mammelle non deve dar luogo alla contaminazione della carcassa con il latte o il colostro.
8. Deve essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini e le teste e le zampe degli ovini e caprini e dei vitelli. Le teste e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni di altre carni.

9. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Il rischio di contaminazione delle carni con l'acqua utilizzata per la

- gli operatori che si occupano delle fasi specifiche durante l'attività di macellazione degli animali devono applicare correttamente tutti gli aspetti di buona prassi previsti nei regolamenti

- Tutti gli animali che presentano problemi di pulizia della cute vanno lavati prima di essere avviati alla macellazione;
- Tutte le operazioni di macellazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche, comprese le macellazioni per riti religiosi;
- Tutte le operazioni successive all'abbattimento dell'animale devono essere conseguenti, senza alcuna interruzione;
- Deve essere evitato il contatto tra pelle e carne per evitare eventuali contaminazioni;
- deve essere evitata la fuoriuscita di contenuto gastro-enterico durante l'eviscerazione così come la contaminazione della carcasse con latte o colostro;
- deve essere evitata la contaminazione della carcassa con testa e zampe;
- Nel caso dei suini deve essere ridotto al minimo il rischio di contaminazione della carcassa con l'acqua di scottatura e le carcasse devono essere lavate con acqua potabile;
- Le carcasse non devono presentare contaminazioni fecali visibili;
- Le carcasse non devono entrare in contatto tra loro né con visceri, frattaglie, pavimenti, pareti e strutture.
- Le carni dichiarate non idonee al consumo e le carcasse in osservazione non devono entrare in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo, e devono essere rimosse il più rapidamente possibile;
- Le carni non confezionate devono essere debitamente stoccate e trasportate separatamente dalle carni imballate;
- Le trippe, i visceri, le teste e le zampe, se destinate alla lavorazione, devono essere rese idonee per il consumo umano;

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 15 di 57
<p>scottatura deve essere ridotto al minimo. Per tale operazione possono essere utilizzati esclusivamente additivi autorizzati. I suini devono poi essere risciacquati a fondo con acqua potabile.</p> <p>10. Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni fecali visibili. Ogni contaminazione visibile deve essere eliminata senza indugio mediante rifilatura o operazione alternativa di effetto equivalente.</p> <p>11. Le carcasse e le frattaglie non devono venire a contatto con il pavimento, le pareti o le strutture.</p> <p>13. Sino al completamento dell'ispezione post mortem le parti di un animale macellato sottoposto a tale ispezione devono:</p> <p>b) non venire a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione post mortem.</p> <p>16. Dopo l'ispezione post mortem:</p> <p>b) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;</p> <p>c) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano;</p> <p>d) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri che rimangono nella carcassa devono essere asportati, integralmente e il più rapidamente possibile, salvo diversa autorizzazione dell'autorità competente.</p> <p>17. Una volta ultimate la macellazione e l'ispezione post mortem, le carni devono essere immagazzinate conformemente ai requisiti previsti nel <b>REG 854/2004 ALLEGATO III CAPITOLO VII punto 5.</b> (le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto</p>	<p>➤ Gli animali di specie diverse se macellati nella stesso stabilimento devono essere manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche.</p>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 16 di 57
<p>non avvengano in tempi diversi o in modo tale che il materiale di confezionamento e le modalità di immagazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni).</p> <p>18. Se sono destinate a ulteriore trasformazione:</p> <p>a) le trippe devono essere sbiancate o pulite;</p> <p>b) i visceri devono essere svuotati e puliti;</p> <p>c) le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate.</p> <p>19. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.</p> <p>ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che prevede relativamente al personale ed ai materiali impiegati :</u></li> </ul> <p>➤ l'individuazione di un responsabile per la gestione dei MSR</p> <p>➤ l'adozione di dispositivi per la protezione individuale (DPI) ed istruzioni operative per operatori addetti alla rimozione degli MSR</p> <p>➤ il controllo sull'effettivo utilizzo dei DPI da parte del personale addetto</p> <p>➤ la chiara identificazione e l'utilizzo esclusivo degli utensili e degli strumenti che vengono a contatto con gli MSR</p> <p>➤ la decontaminazione dei contenitori e delle attrezzature venute in contatto con il MSR con uno dei disinfettanti indicati come efficaci dal CEA di Torino (ipoclorito di sodio in soluzione al 2% di cloro attivo per 1 ora ;oppure autoclave in idrossido di sodio 2 molare a 121°C per 30 minuti; oppure autoclave in idrossido di sodio 1N a 132°C per 1 ora; oppure autoclavaggio a 132°C per due cicli consecutivi di 1 ora ciascuno)</p>	
<p><b>REG 2073/05 ALLEGATO I, CAPITOLO 2 Criteri di</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'OSA deve garantire, nell'ambito delle procedure HACCP e delle prassi igieniche, che la lavorazione</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 17 di 57
<b>igiene del processo:</b> <b>2.1 Carne e prodotti a base di carne</b> 2.1.1 e 2.1.3 Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini; 2.1. 2 e 2.1.4 Carcasse di suini;	<i>e la manipolazione delle carcasse si effettui nel rispetto dei criteri di igiene del processo.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>L'OSA deve effettuare analisi appropriate per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche</i></li> <li><i>L'OSA deve utilizzare i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici</i></li> <li><i>In caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche l'OSA deve predisporre misure di miglioramento delle condizioni igieniche di macellazione e la revisione dei controlli del processo.</i></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 18 di 57

### A.3 MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO DI BOVINI – OVINI CAPRINI – ASPORTAZIONE DELLA COLONNA VERTEBRALE E GESTIONE DEL MSR

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. b
REG. 999/2001 (così modificato da REGG. CE 1248/01, 1326/01, 270/2002, 1494/02, 1139/03, 1809/03, 1471/04, 1492/04, 1993/04, 1974/05, 999/01, 339/06, 657/06, 688/06)	DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DI ALCUNE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI	ALL XI
Decr. MIN. SALUTE 16.10.03	MISURE SANITARIE DI PROTEZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI	Art. 2 comma 2 lett. b -
REGOLAMENTO 1774/2002 del 3.10.02	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO	ALLEGATO II
LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DEL REG. N. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA DEL 3/10/2002 - DGR 1531/2004	AGGIORNAMENTO DELLE LINEE GUIDA VINCOLANTI PER L'APPLICAZIONE DEL REG. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UE - REGIONE UMBRIA (SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE)	

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VI Rifiuti alimentari	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b></p>	<p>REV .0</p> <p>Data 6 maggio 2010</p> <p>Pagina 19 di 57</p>
<p>1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.</p> <p>2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.</p> <p>3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.</p> <p>4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.</p> <p><b>Art. 1. I seguenti tessuti vengono definiti materiale specifico a rischio:</b>    f) il cranio, esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi, la colonna vertebrale dei bovini di età superiore a 12 mesi, la colonna vertebrale escluse le vertebre caudali, le apofisi spinali e traverse delle vertebre cervicali, toraciche e lombari così come la cresta sacrale mediana e le ali del sacro, ma includendo i gangli spinali dei bovini di età superiore a 24 mesi, nonché le tonsille, gli intestini dal duodeno al retto e il mesenterio dei bovini di qualunque età;    g) il cranio, compresi il cervello e gli occhi, le tonsille e il midollo spinale di ovini e caprini di età superiore a 12 mesi o ai quali è spuntato un dente incisivo permanente nonché la milza e l'ileo di ovini e caprini di ogni età.    5. Il materiale specifico a rischio è rimosso presso:    a) i macelli o, eventualmente, altri luoghi di macellazione;    b) i laboratori di sezionamento, nel caso della colonna vertebrale dei bovini;    c) se del caso, gli impianti di transito di cui all'art. 10 del Reg. CE n. 1774/2002</p> <p>11. Tutto il materiale specifico a rischio è contraddistinto da un colorante o, se del caso, marcato al momento immediato della rimozione e smaltito, in conformità alle disposizioni fissate nel Reg. CE n. 1774/2002, in particolare nell'art. 4, paragrafo 2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve dare evidenza della gestione dei rifiuti attraverso procedura documentata ed implementata dove sia previsto che:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, altri materiali non destinati al riutilizzo, vengano collocati in contenitori appositi e gestiti in maniera igienicamente corretta.</li> </ul> </li> <li>• <u>L'impresa deve dare evidenza della gestione dei rifiuti, degli scarti di lavorazione, compreso il MSR, attraverso procedura documentata ed implementata dove sia previsto che:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ i contenitori utilizzati presentino le idonee caratteristiche ed identificazione per tipologia di scarto (banda verde per materiali cat. 3; banda gialla per materiali cat. 2; banda rossa per materiali cat. 1</li> <li>➢ i contenitori utilizzati per i rifiuti siano chiudibili, a meno che altri tipi di contenitori o di raccolta risultino adatti allo scopo,</li> <li>➢ i contenitori siano mantenuti in idonee condizioni igieniche, facilmente pulibili e disinfettabili</li> <li>➢ non siano presenti scarti e rifiuti al di fuori dei contenitori identificati per tipologia</li> <li>➢ se l'allontanamento non avviene quotidianamente, sia presente un'area di stoccaggio degli scarti con possibilità di conservazione degli stessi in cella refrigerata</li> <li>➢ i magazzini di deposito dei rifiuti e degli scarti siano progettati e gestiti in modo da essere tenuti costantemente puliti ed al riparo da animali ed infestanti</li> <li>➢ sia possibile la segregazione in una struttura all'interno dello stabilimento di carni e prodotti sottoposti a controlli e provvedimenti successivi</li> </ul> </li> <li>• <u>L'impresa deve essere in possesso di registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento.</u></li> <li>• <u>Per il MSR l'impresa ha obbligo della tenuta di specifico registro di carico e scarico (comprensivo del contenuto ruminale stimato), e di contratto con ditte specializzate incaricate del ritiro e dello smaltimento, (con indicazione delle modalità di smaltimento, trattamento e frequenza del ritiro).</u></li> <li>• <u>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti dove viene asportata la colonna vertebrale deve essere presente una procedura documentata ed implementata con:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ definizione di MSR a seconda della specie ed età</li> <li>➢ Identificazione e caratteristiche, ai fini della rimozione degli MSR, dei capi in macellazione.</li> <li>➢ metodi per la rimozione degli MSR e relativi DPI individuali da utilizzare</li> </ul> </li> </ul>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b></p>	<p>REV .0</p> <p>Data 6 maggio 2010</p> <p>Pagina 20 di 57</p>
<p><b>Decr. MIN. SALUTE 16.10.03</b>  <b>Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili Art. 2</b>    2. Oltre a quanto previsto al comma 1, i soggetti di cui al medesimo comma 1, devono: b) assicurare il rispetto delle prescrizioni in materia di prevenzione e protezione dei lavoratori specificate nell'All. I al presente decreto;    Allegato</p> <p>Considerato che il decreto interministeriale 12.11.99 classifica nel gruppo 3 (***) le TSE, devono essere messi in atto tutti gli interventi di prevenzione-protezione, di tipo collettivo ed individuale, che la tecnologia e le acquisizioni scientifiche in materia consentono.</p> <p>Ai fini della protezione dei lavoratori, le operazioni di rimozione e manipolazione del materiale specifico a rischio, devono essere condotte nel rispetto di quanto previsto dal D. L.vo 19.9.94, n. 626, e successive modifiche ed integrazioni, con particolare riguardo a quanto previsto al titolo VIII del suddetto decreto legislativo.</p> <p>Al riguardo si segnala la dovuta attenzione, ad esempio, alle operazioni connesse al sezionamento della carcassa ed alla successiva estrazione del midollo spinale, alla separazione meccanica della porzione del cranio stabilita ed all'asportazione dell'ileo utilizzando i seguenti dispositivi di protezione individuale (DPI):</p> <p><b>Reg. CE 1774/2002</b>  <b>All. II</b>    Capitolo 1    Identificazione</p> <p>1. Devono essere adottate tutte le misure necessarie per garantire che:    a) i materiali di categoria 1, 2 e 3 siano identificabili e restino separati ed identificabili per tutta la durata delle operazioni di raccolta e trasporto; e    b) i prodotti trasformati siano identificabili e restino separati ed identificabili durante il trasporto.</p> <p>2. Durante il trasporto, sui veicoli, contenitori, cartoni o altri imballaggi deve essere apposta un'etichetta che rechi chiaramente:    a) la categoria dei sottoprodotti di origine animale oppure, in caso di prodotti trasformati, la categoria dei sottoprodotti di origine animale dai quali sono stati derivati i prodotti trasformati;    b) i) in caso di materiali di categoria 3, la dicitura "Non destinato al consumo umano";    ii) in caso di materiali di categoria 2 diversi dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura "Non destinato al consumo animale"; o    iii) in caso di materiali di categoria 1 e di prodotti trasformati da essi derivati, la</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ identificazione dei contenitori di stoccaggio ed istruzioni per la colorazione subito dopo la rimozione</li> <li>➢ istruzioni per il deposito degli MSR se non allontanati a termine della giornata di lavorazione</li> <li>➢ istruzioni per la compilazione dei documenti di trasporto degli MSR e relative registrazioni</li> <li>➢ modalità con cui i materiali di categoria 1, 2 e 3 sono identificati e separati per tutta la durata delle operazioni di raccolta, deposito e trasporto</li> <li>➢ tracciabilità, ai fini dell'esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano, che preveda:       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ criteri di classificazione se non sono destinati al consumo umano per motivi commerciali o quando derivano da animali giudicati non idonei al consumo umano</li> <li>○ modalità di identificazione certa immediatamente al termine della seduta di macellazione e modalità di deposito separatamente in contenitori specifici in base alla categoria (Cat. 1 o Cat. 3);</li> </ul> </li> <li>➢ indicazione dei contenitori per gli MSR identificati con banda rossa, Materiale specifico a rischio - Categoria 1 (apposizione di una striscia inamovibile di colore rosso, alta almeno 15 centimetri e di lunghezza tale da renderla evidente, trasversalmente ad uno dei lati lunghi del contenitore)</li> <li>➢ indicazione della colorazione con specifico colorante dopo rimozione.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve assicurare l'utilizzo dei sottoelencati DPI e fornire istruzioni operative agli addetti la rimozione degli MSR:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ quanti: devono possedere la marcatura CE quali DPI di terza categoria e l'ottemperanza ai requisiti della norma tecnica EN 374, rilevabile da opportuna documentazione e certificazione rilasciata dal produttore e dall'organismo notificato;</li> <li>➢ indumenti di protezione: devono essere classificabili quali DPI e possedere la marcatura CE, il produttore deve essere in grado di documentare che gli indumenti sono stati sottoposti a test che prevedono nella metodologia di analisi l'impiego del batteriofago Phi X 174 (esempio delle metodologie di analisi sono quelle inerenti gli ASTM F 1670-97, F 1671-97d, F 1819-97);</li> <li>➢ dispositivi di protezione degli occhi e del viso: devono essere del tipo a visore ed essere classificati quali DPI, possedere la marcatura CE come dispositivi per "protezione da gocce e spruzzi liquidi", in ottemperanza alla norma tecnica EN 166, rilevabile da opportuna documentazione e certificazione rilasciata dal produttore e dall'organismo notificato;</li> <li>➢ dispositivi per la protezione delle vie respiratorie: devono essere classificati quali DPI di terza categoria e nell'ambito del possesso dei requisiti essenziali di sicurezza e salute, previsti dall'All. II del decreto legislativo n. 475/1992, devono assolvere con particolare riguardo ed inderogabilità alla funzione di protezione ad agenti infettivi ed a tal proposito le aziende produttrici devono presentare all'utente idonea documentazione specifica al riguardo.</li> </ul> </li> </ul>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</p>	<p>REV .0</p> <p>Data 6 maggio 2010</p> <p>Pagina 21 di 57</p>
<p>dicitura "Destinato solo all'eliminazione".</p> <p><b>Reg. CE 1774/2002</b> Art. 4</p> <p>Materiali di categoria 1</p> <p>I <b>materiali di categoria 1</b> comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:</p> <p>a) tutte le parti del corpo, incluse le pelli, degli animali seguenti:</p> <p>i) animali sospettati di essere affetti da una TSE conformemente al Reg. CE n. 999/2001 o in cui la presenza di una TSE è stata ufficialmente confermata;</p> <p>ii) animali abbattuti nel quadro di misure di eradicazione delle TSE;</p> <p>iii) ove i materiali specifici a rischio non siano stati rimossi al momento dello smaltimento, i corpi interi di animali morti contenenti materiali specifici a rischio;</p> <p>c) i prodotti ottenuti da animali cui sono state somministrate sostanze vietate ai sensi della Dir. 96/22/CE e i prodotti di origine animale contenenti residui di agenti contaminanti per l'ambiente e altre sostanze elencate nell'All. I, categoria B, punto 3, della Dir. 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti e che abroga le Dir. 85/358/CEE e 86/469/CEE e le Decis.89/187/CEE e 91/664/CEE (3), se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria o, in assenza di tale normativa, dalla normativa nazionale;</p> <p>d) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue degli impianti di trasformazione di categoria 1 e degli altri locali in cui viene effettuata l'asportazione di materiali specifici a rischio, ivi compresi mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi salvo se tali materiali non contengono materiali o parti di materiali specifici a rischio.</p> <p>I <b>materiali di categoria 2</b> comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:</p> <p>a) lo stallatico e il contenuto del tubo digerente;</p> <p>b) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue dei macelli diversi da quelli rientranti nell'art. 4, paragr. 1, lett. d), ovvero degli impianti di trasformazione di categoria 2, ivi compresi mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi;</p> <p>c) i prodotti di origine animale contenenti residui di farmaci veterinari e di agenti contaminanti elencati nell'All. I, categoria B, punti 1) e 2), della Dir. 96/23/CE, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria;</p> <p>e) gli animali e le parti di animali diversi da quelli contemplati all'art. 4, morti non in seguito a macellazione a fini di consumo umano, ivi compresi gli animali abbattuti nel quadro dell'eradicazione di una malattia epizootica;</p> <p>g) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 o 3.</p> <p><i>Se il programma prerequisito è stato utilizzato come azione preventiva nell'analisi dei pericoli del piano HACCP per escludere pericoli significativi deve essere previsto il controllo periodico sulla corretta implementazione del medesimo.</i></p>		

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</p>	<p>REV .0</p> <p>Data 6 maggio 2010</p> <p>Pagina 22 di 57</p>
<p>1. I materiali di categoria 3 comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:</p> <p>a) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;</p> <p>b) parti di animali macellati dichiarate idonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;</p> <p>c) pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria;</p> <p>d) sangue ottenuto da animali, esclusi i ruminanti, macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria;</p> <p>k) sangue, pelli, zoccoli, piume, lana, corna, peli e pellicce ottenuti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;</p> <p>Art. 7 Raccolta, trasporto e magazzinaggio</p> <p>1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati, ad eccezione dei rifiuti alimentari della categoria 3, sono raccolti, trasportati e identificati conformemente all'All. II.</p> <p><b>DGR 1531/2004</b> <b>Articolo 2</b> Modalità di gestione del materiale specifico a rischio</p> <p>1. Il materiale specifico a rischio (MSR) di cui all'articolo 4 del Regolamento in esame, ad esclusione dell'intero corpo degli animali morti o abbattuti della specie bovina, ovina e caprina di qualunque età e di quello destinato a scopi diagnostici, di ricerca o didattici, deve essere colorato o marcato, subito dopo la rimozione, mediante un colorante o marcatore che consenta l'individuazione di detto materiale fino alla sua trasformazione o distruzione</p> <p>2. Il materiale specifico a rischio (MSR), di cui all'articolo 4 del Regolamento CE/1774/2002 e del decreto del Ministero della Salute 16 ottobre 2003, deve essere stoccato separatamente, oltre che da qualsiasi altro prodotto, anche da altro materiale di categoria 2 e 3, in contenitori identificati mediante una targhetta recante la dicitura "Materiale specifico a rischio - Categoria 1" sui quali, trasversalmente ad uno dei lati lunghi, deve essere apposta una striscia inamovibile di colore rosso, alta almeno 15 centimetri e di una lunghezza tale da renderla evidente.</p> <p>3. Nelle strutture di rimozione, stoccaggio, trattamento e distruzione del MSR, e' obbligatoria la tenuta di uno specifico registro di carico e scarico, timbrato e firmato dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per il territorio, sul quale deve essere annotato, secondo le operazioni effettuate, il quantitativo del materiale rimosso, movimentato, trattato e distrutto, unitamente ai dati</p>		

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 23 di 57
<p>identificativi delle strutture di provenienza e di destinazione; nei macelli puo' essere utilizzato il registro di cui all'art. 17 del RD 20/12/1928, n. 3298, opportunamente integrato.</p> <p>4. Il materiale specifico a rischio deve essere accompagnato dal punto di raccolta, fino al luogo di destinazione, dal documento commerciale di trasporto previsto per il materiale di Categoria 1. Una procedura specifica riguardante la gestione completa del MSR deve essere presente nel piano di autocontrollo degli impianti produttori di tale materiale, ad esclusione dell'allevamento zootecnico, in conformita' alle disposizioni vigenti</p> <p>5. Entro sette giorni lavorativi successivi alla ricezione del materiale specifico a rischio, il destinatario invia copia del documento commerciale di trasporto all'allevamento o allo stabilimento da cui proveniva il materiale, con la dichiarazione dell'avvenuta ricezione, sottoscritta dal titolare dell'impianto di ricevimento o da altra persona all'uopo delegata. Il Veterinario Ufficiale incaricato della vigilanza in allevamento o sullo stabilimento di provenienza del materiale specifico a rischio, verifica la correttezza di tale procedura e in caso di mancato rispetto informa tempestivamente l'autorita' competente sullo stabilimento di ricezione per le necessarie verifiche ed i conseguenti provvedimenti.</p> <p><b>Articolo 4</b>          Modalita' di raccolta sul luogo di produzione</p> <p>1. Qualora i sottoprodotti di Categoria 1, 2 e 3 non vengano asportati quotidianamente dal luogo in cui sono stati prodotti, compresi gli esercizi di vendita al dettaglio (macellerie e pescherie), devono essere immagazzinati in un locale o in appositi contenitori per una corretta conservazione, anche mediante l'impiego del freddo qualora necessario; i contenitori devono essere chiaramente identificati in base alla tipologia di materiale cui sono dedicati, mediante l'apposizione di una striscia inamovibile, alta almeno 15 centimetri e di una lunghezza tale da renderla evidente di colore rosso per i materiali di Categoria 1, giallo per i materiali Categoria 2 e verde per i materiali di Categoria 3, fatte salve le disposizioni previste per il materiale specifico a rischio</p> <p><b>Articolo 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1) Documento commerciale e sanitario Durante il trasporto i sottoprodotti di origine animale ed i prodotti trasformati devono essere accompagnati dal documento commerciale contenente le indicazioni di cui all'Allegato II, Capitolo III del Regolamento CE/1774/2002, riportate nei fac-simile allegati (Allegati 2-3-4 e 4bis), rispettivamente di colore rosso, giallo e verde o con bordatura del medesimo colore.</li> <li>• 2) Qualora la raccolta ed il trasporto vengano effettuati dallo stesso gestore dello stabilimento di trasformazione, questi dovra' conservare anche la copia del documento commerciale prevista per il trasportatore.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3) Il documento commerciale deve essere firmato dallo speditore e dal trasportatore. .</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Articolo 10</b>          Registri</p> <p>1. Le persone che spediscono, trasportano e ricevono sottoprodotti di origine animale devono tenere il registro delle partite di cui all'articolo 9 del Regolamento CE/1774/2002 (Allegato 5).</p> <p>2. Il registro, numerato pagina per pagina, deve recare, sulla prima e sull'ultima pagina, il timbro con firma di annullo dell'Azienda Unita' sanitaria locale di</p>		

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 24 di 57
<p>competenza. Le stesse indicazioni valgono nel caso in cui il registro sia informatizzato e la stampa avvenga su modulo continuo. Nel caso di stampa su fogli singoli, ogni pagina deve essere timbrata e numerata prima di essere stampata. Ai fini degli adempimenti previsti dall'articolo 2, comma 3 del presente provvedimento puo' essere utilizzato il registro di cui all'articolo 9 del Regolamento con le opportune integrazioni.</p> <p>3. Gli impianti di magazzino devono adottare un sistema che garantisca la tracciabilita' di ciascuna partita spedita.</p> <p>4. La compilazione del registro dovra' essere effettuata entro dieci giorni dalla fine del trasporto e la stampa del registro dovra' avvenire con frequenza non superiore a novanta giorni.</p> <p><b>Articolo 14</b></p> <p>2. Gestione delle pelli dal macello all'impianto di transito</p> <p>2.1. Le pelli di animali macellati ricadono nel campo di applicazione del Regolamento CE/1774/2002 quando non sono destinati al consumo umano per motivi commerciali o quando derivano da animali giudicati non idonei al consumo umano. Le pelli derivanti da animali che al macello hanno superato favorevolmente la visita ante e post mortem possono essere considerate materie prime per la produzione di gelatine collagene per il consumo umano, rispettivamente ai sensi delle Decisioni CE/1999/724 e CE/2003/721, a cui si deve fare riferimento per la conservazione, per i documenti di trasporto e per l'eventuale deposito temporaneo.</p> <p>2.2. Le pelli derivate da carcasse giudicate non idonee al consumo umano, devono essere:</p> <p>2.2.1. identificate in modo chiaro immediatamente al termine della seduta di macellazione e depositate separatamente in contenitori specifici in base alla categoria (Cat. 1 o Cat. 3);</p> <p>2.2.2. annotate nel registro delle partite spedite di sottoprodotti;</p> <p>2.2.3. accompagnate dal documento commerciale di trasporto previsto per i materiali di Categoria 1 o 3;</p> <p>2.2.4. trasportate separatamente dalle pelli idonee al consumo umano in contenitori o veicoli autorizzati ed identificati.</p> <p>2.3. Il macello, nell'ambito del piano di autocontrollo, deve predisporre una procedura che garantisca, durante ed al termine di ogni seduta di macellazione, la tracciabilita' ai fini dell'esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano.</p> <p>4. Il macello che non e' in grado di dimostrare e garantire una corretta gestione separata delle pelli non idonee alla produzione di gelatine, deve classificare tutte le pelli ottenute nell'impianto come sottoprodotti, con la conseguente esclusione dalla possibilita' di utilizzarle per la produzione di alimenti destinati all'uomo.</p> <p>2.5. Solo i macelli che sono dotati di procedure specifiche per esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano, potranno rilasciare le certificazioni previste dalle Decisioni CE/1999/724 e CE/2003/721.</p> <p><b>4. Lo stallatico ed il contenuto del tubo digerente possono essere:</b></p> <p>4.1. destinati alla produzione di compost o di biogas secondo i criteri stabiliti dal Regolamento CE/1774/2002, in impianti ai sensi dell'art. 15;</p> <p>4.2. commercializzati ad impianti che producono fertilizzanti per la produzione per il commercio di fertilizzanti organici o di stallatico trasformato;</p>		

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 25 di 57
<p>4.3. trasportati in contenitori o automezzi riportanti la dicitura "stallatico", come previsto dal Regolamento CE/808/2003 della Commissione, quando destinati agli impianti previsti ai punti 4.1 e 4.2.</p> <p>4.4. applicati sui terreni agricoli previa maturazione in concimaia, senza trasformazione in impianti riconosciuti;</p> <p>4.5. allontanati dal macello per lo spargimento sui terreni agricoli ed in tale caso: 4.5.1. la maturazione puo' avvenire presso la concimaia del macello (se esistente) ovvero presso la concimaia dell'azienda agricola che si e' incaricata del ritiro; 4.5.2. non si rende necessaria l'annotazione nel registro delle partite spedite;</p> <p>4.5.3. i contenitori o i carri agricoli che li contengono e li trasportano, non necessitano dell'autorizzazione sanitaria ne' dell'identificazione specifica ne' del documento commerciale previsto dal Regolamento CE/1774/2002 .</p>		

#### A.4 ANAGRAFE BOVINA - ETICETTATURA CARNI BOVINE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg CE 1760 del 17.07.2000,	Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine	Art. 4 e 6 TITOLO II - Art. 11 - 13
Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano " (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005)	Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina".	Art.15.
Decr. M.I.P.A.F. 30.8.00	Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine	Art. 2
Reg. CE 999/2001 22.5.01	Disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili	All XI
Regolamento CE 853/04	norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale: obiettivi delle procedure basate sui principi HACCP	Sezione II dell'allegato II
Reg. CE 1825/2000 Commiss. 25.8.00	Modalità di applicazione del Reg. 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	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 26 di 57

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>Reg CE 1760 del 17.07.2000</b></p> <p>Art. 4</p> <p>1. Tutti gli animali di un'azienda nati dopo il 31 dicembre 1997, o destinati dopo tale data al commercio intracomunitario, sono identificati mediante un marchio auricolare apposto su ciascun orecchio e approvato dall'autorità competente. I marchi auricolari recano lo stesso e unico codice di identificazione che consente di identificare ciascun animale individualmente, nonché l'azienda in cui è nato. In deroga a quanto precede, gli animali nati prima del 1° gennaio 1998, e destinati al commercio intracomunitario dopo tale data, possono essere identificati sino al 1° settembre 1998 a norma della Dir. 92/102/CEE.</p> <p>Art. 6</p> <p>1. A decorrere dal 1° gennaio 1998, per ciascun animale da identificare ai sensi dell'art. 4, l'autorità competente rilascia un passaporto entro 14 giorni dalla notifica della nascita o, per gli animali importati da paesi terzi, entro 14 giorni dalla notifica della nuova identificazione da parte dello Stato membro interessato, ai sensi dell'art. 4, paragr. 3. L'autorità competente può rilasciare alle stesse condizioni un passaporto per gli animali provenienti da un altro Stato membro. In tal caso il passaporto che accompagna l'animale al momento dell'arrivo è consegnato all'autorità competente, la quale lo rinvia allo Stato membro che lo ha rilasciato. 1. Tutti gli animali di un'azienda nati dopo il 31 dicembre 1997, o destinati dopo tale data al commercio intracomunitario, sono identificati mediante un marchio auricolare apposto su ciascun orecchio e approvato dall'autorità competente. I marchi auricolari recano lo stesso e unico codice di identificazione che consente di identificare ciascun animale individualmente, nonché l'azienda in cui è nato. In deroga a quanto precede, gli animali nati prima del 1° gennaio 1998, e destinati al commercio intracomunitario dopo tale data, possono essere identificati sino al 1° settembre 1998 a norma della Dir. 92/102/CEE.</p> <p><b>Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, recante "Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina". (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005)</b></p> <p>Art. 15. Macellazione o abbattimento del capo</p> <p>15.1 Macellazione del capo</p> <p>Nell'ambito delle operazioni di macellazione di un animale, il responsabile dello stabilimento provvede alla verifica della presenza dello stesso in BDN ed è tenuto a segnalare al più presto l'eventuale esito negativo di tale verifica al Veterinario Ispettore. Quest'ultimo, per l'applicazione dei conseguenti adempimenti, segnala l'evento al Servizio Veterinario competente sull'allevamento di origine, che provvederà a regolarizzare la mancata registrazione in BDN dell'animale nel più breve tempo possibile, e comunque prima che la carcassa lasci lo stabilimento di macellazione.</p> <p>Una volta effettuata la macellazione o abbattimento degli animali, il gestore dello stabilimento provvederà alla registrazione degli animali macellati, alla distruzione dei marchi auricolari (che saranno preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati ed all'invio al Servizio Veterinario, che effettua l'ispezione e la vigilanza sul mattatoio, dei passaporti preventivamente annullati con apposito timbro dal Veterinario presente in mattatoio.</p>	<p>—</p> <p><u>L'impresa deve:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verificare che tutti gli animali presenti nello stabilimento di macellazione e nella stalla annessa al macello siano correttamente marcati</li> <li>• verificare che tutti gli animali siano scortati da valido documento d'identificazione individuale: passaporto, conservato per almeno 3 anni dalla data di macellazione</li> <li>• essere in possesso di un protocollo interno per la verifica della corretta identificazione</li> <li>• attuare una procedura che assicuri un controllo efficace e tempestivo sulla presenza dei capi in anagrafe, volto ad accertare che ogni animale, indipendentemente dalle registrazioni delle movimentazioni, sia iscritto in BDN</li> <li>• assicurare le notifiche in BDN; il gestore dello stabilimento di macellazione deve comunicare alla BDN (e contestualmente alle banche dati regionali che ne facciano richiesta) con frequenza comunque non oltre sette giorni dalla macellazione, per via informatica e secondo i tracciati previsti, i dati sui capi macellati od abbattuti</li> <li>• assicurare la distruzione dei marchi auricolari (preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati</li> </ul>

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b></p>	<p>REV .0</p> <p>Data 6 maggio 2010</p> <p>Pagina 27 di 57</p>
<p>Il Servizio Veterinario competente deve custodire i passaporti e renderli disponibili per ogni ispezione delle Autorità Nazionali o Comunitarie, per tre anni.</p> <p>In particolare, il gestore dello stabilimento di macellazione comunica alla BDN e contestualmente alle banche dati regionali che ne facciano richiesta, con frequenza preferibilmente giornaliera e comunque non oltre sette giorni dalla macellazione, per via informatica e secondo i tracciati previsti, i dati sui capi macellati od abbattuti presso il suo stabilimento.</p> <p>L'aggiornamento della BDN può avvenire, in alternativa, in tempo reale utilizzando gli applicativi sviluppati dal CSN in ambiente Internet.</p> <p>Il Servizio Veterinario che assicura il servizio di ispezione e vigilanza sullo stabilimento di macellazione verifica, inoltre, il corretto adempimento dei compiti demandati ai gestori degli stabilimenti di macellazione.</p> <p>E' compito del Servizio Veterinario competente provvedere all'aggiornamento in BDN dell'indicazione se trattasi di macello a bollo CEE ovvero di macello a capacità limitata, degli estremi anagrafici dello stabilimento di macellazione (codice fiscale, denominazione ed indirizzo), nonché della notifica dell'avvenuta chiusura del macello.</p> <p>Modalità operativa: inserimento in tempo reale di capo macellato</p> <p>Responsabile della notifica: il responsabile dello stabilimento di macellazione.</p> <p>Soggetto deputato alla registrazione in BDN: il responsabile dello stabilimento di macellazione direttamente o tramite un suo delegato.</p> <p>Pre condizioni per la positiva conclusione della notifica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* il capo oggetto di macellazione deve essere presente in BDN e deve riportare nell'attributo status il valore "vivo";</li> <li>* l'allevamento ovvero la stalla di sosta, ovvero il centro di raccolta di provenienza, deve essere presente in BDN e risultare aperto alla data della macellazione;</li> <li>* la data di macellazione deve essere valida e non deve essere posteriore alla data di registrazione dell'evento;</li> <li>* il numero di macellazione attribuito alla carcassa deve essere presente;</li> <li>* ove richiesto, i dati relativi al peso, alla classificazione e categoria della carcassa devono essere presenti nel rispetto delle norme comunitarie e nazionali vigenti [Reg. CEE n. 1208/81; Reg. CEE n. 1186/90, Reg. CEE n. 344/91; D.M. 4.5.98, n. 298];</li> <li>* se trattasi di macellazione o abbattimento a seguito di ordinanza sanitaria, questo elemento deve essere riportato in BDN;</li> <li>* la data di notifica all'Autorità competente deve essere valida e non deve essere antecedente alla data di macellazione;</li> <li>* se noti, gli estremi del documento di provenienza devono essere riportati in BDN e devono essere validi.</li> </ul> <p>Post condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* registrazione in BDN della macellazione nello stabilimento di macellazione specificato;</li> <li>* aggiornamento dello status del capo macellato ("macellato");</li> <li>* segnalazione positiva conclusione dell'operazione.</li> </ul> <p>Il sistema verifica se i capi macellati erano presenti in BDN nell'allevamento di provenienza e se la registrazione della movimentazione di uscita è già stata effettuata in BDN.</p> <p>Eventuali discordanze sono oggetto di segnalazione di avvertimento non vincolante per l'operatore.</p> <p><b>Reg CE 1760 del 17.07.2000, e Reg. CE 1825/2000</b></p> <p><b>TITOLO II</b> Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine Art. 11</p> <p><i>L'impresa deve garantire l'etichettatura delle carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione, con le informazioni obbligatorie:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero di</li> </ul>		

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b></p>	<p>REV .0</p> <p>Data 6 maggio 2010</p> <p>Pagina 28 di 57</p>
<p>Gli operatori e le organizzazioni, quali definiti all'art. 12, che</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siano tenuti, in virtù della sez. I del presente titolo, a etichettare le carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione,</li> <li>- intendano, ai sensi della sez. II del presente titolo, etichettare le carni bovine nel punto di vendita in modo da fornire informazioni, diverse da quelle prescritte all'art. 13, circa talune caratteristiche o le condizioni di produzione delle carni etichettate o dell'animale da cui sono tratte, si attengono al presente titolo.</li> </ul> <p>Il presente titolo si applica fatta salva la pertinente normativa comunitaria, segnatamente nel settore delle carni bovine.</p> <p>Art. 12</p> <p>Ai fini del presente titolo si intende per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "carni bovine": tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91,</li> <li>- "etichettatura": l'apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale d'imballaggio o, per i prodotti non preimballati, le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita.</li> <li>- "organizzazione": un gruppo di operatori del medesimo settore o di settori diversi negli scambi di carni bovine.</li> </ul> <p><b>art. 13.</b></p> <p>1. Gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine provvedono ad etichettare. Ricadono in tale obbligo anche gli operatori e le organizzazioni che lavorano per conto terzi.</p> <p>2. L'etichetta reca le seguenti informazioni obbligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero di identificazione di un gruppo di animali;</li> <li>b. il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole "Macellato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione)";</li> <li>c. il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole "Sezionato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione);</li> </ol> <p>I numeri di approvazione del macello e/o del laboratorio di sezionamento previsti alle lettere b) e c) sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- quelli di approvazione previsti dall'articolo 10, comma 1, della direttiva 64/433/CEE del 26 luglio 1964, oppure</li> <li>- il numero di registrazione nazionale.</li> </ul> <p>3. Dal 1° gennaio 2002, gli operatori e le organizzazioni dovranno indicare in etichetta, le seguenti ulteriori informazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Lo Stato membro o Paese terzo di nascita;</li> <li>b. Gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso;</li> <li>c. Lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione. Per le carni bovine ottenute da animali ingrassati per un periodo pari o inferiore a 30 giorni nello Stato membro o nel paese terzo di nascita o nello Stato membro o nel paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione, non è necessario indicare tali Stati membri o paesi terzi quale Stato membro o paese terzo di ingrasso se gli animali sono stati ingrassati in un altro Stato membro o paese terzo per un periodo superiore a 30 giorni.</li> </ol> <p>identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero di identificazione di un gruppo di animali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole "Macellato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione)"</li> <li>➤ lo Stato membro o Paese terzo di nascita</li> <li>➤ gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso</li> <li>➤ lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione</li> </ul> <p><i>L'impresa deve osservare le seguenti indicazioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'etichetta, in qualsiasi momento della commercializzazione, deve essere apposta in maniera tale da non consentire la riutilizzazione</li> <li>• qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE n. 1760/2000 mediante una striscia blu;</li> <li>• specificare sul documento commerciale il numero di carcasse o parti di carcasse bovine, per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale.</li> </ul>		

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b></p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 29 di 57
<p><b>Decr. M.I.P.A.F. 30.8.00</b> Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine Art. 2 Sistema obbligatorio di etichettatura 1. vedi Reg. CE n.1760/2000 2. vedi Reg. CE n.1760/2000 3.... Per le carni ottenute da animali nati nella Comunità anteriormente al 1° gennaio 1998, qualora non sia disponibile l'informazione circa il luogo di nascita e/o il luogo di ingrasso, diverso dall'ultimo luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione "(nato prima del 1° gennaio 1998)". Per le carni ottenute da animali importati vivi nella Comunità, per le quali non sia disponibile l'informazione relativa al luogo di nascita ed al luogo di ingrasso, diversi dall'ultimo luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione "(Importato vivo nella CE)" oppure "(Importato vivo da [nome del paese terzo])". 4. Per le carni che provengono da animali nati, ingrassati e macellati in uno stesso Stato membro U.E. è possibile riportare in etichetta "origine: (nome dello Stato membro)", mentre per le carni che provengono da animali nati, ingrassati e macellati in uno stesso Paese terzo è possibile indicare "origine: (nome del Paese terzo)". 5. omissis (carni macinate) 6. L'etichetta, in qualsiasi momento della commercializzazione, deve essere apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione. Le informazioni da riportare in etichetta possono essere espresse anche mediante codice a barre o codice alfanumerico attribuito dall'impianto di macellazione e/o dal laboratorio di sezionamento; in tal caso la carne deve essere accompagnata da un documento riportante, oltre il codice a barre o il codice alfanumerico, tutte le informazioni previste in etichetta. 7. L'operatore o l'organizzazione deve adottare un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione, con aggiornamento giornaliero, contiene in particolare l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze e, nel caso dell'esercizio di vendita, tra l'arrivo e la carne messa in vendita al dettaglio. <b>Reg. CE 999/2001 All XI</b> 14. .Si applica un regime di controllo della rimozione della colonna vertebrale secondo quanto specificato al punto 1, lett. a), punto i). Il regime comprende almeno i seguenti provvedimenti:  a) qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE n. 1760/2000 mediante una <u>striscia blu</u>;  b) un'indicazione specifica del numero di carcasse o parti di carcasse bovine, per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale, è aggiunta al documento commerciale di cui all'art. 3, paragr. 1, parte A, lett. f), punto ii), della Dir. 64/433/CEE o, se del caso, al documento di cui all'art. 1, paragr. 2, della Decis. 93/13/CEE della Commissione (2);</p>		

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b></p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 30 di 57

#### A.5 GESTIONE DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO E SEZIONAMENTO

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI	3.5 PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 2</b> Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. <b>Reg. 853/2004 ALLEGATO III CAP VII Magazzinaggio e trasporto</b> Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti. 1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post-mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, paragrafo 4. b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve garantire il controllo delle temperature previste dalla normativa in fase di stoccaggio, lavorazione, trasporto mediante:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strumenti di misura delle temperature sottoposti a periodiche verifiche di funzionalità e di taratura ( per approfondimenti vedi punto 6.5.7 del manuale di ispezione);</li> <li>➤ sistema di controllo delle temperature di refrigerazione delle carcasse o delle carni che consenta di dimostrare l'abbattimento della temperatura</li> <li>➤ le registrazioni delle temperature tramite: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ registrazioni in continuo o rilevazioni intermittenti</li> <li>○ qualora la registrazione consista in rilevazioni intermittenti, l'intervallo tra una registrazione e l'altra deve essere tale da garantire la possibilità di intervenire in tempo utile con le idonee misure correttive</li> </ul> </li> <li>➤ archiviazione dei dati relativi alle condizioni di temperatura</li> </ul> </li> </ul>

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 31 di 57
<p>un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.</p> <p>2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzinaggio.</p> <p>3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:</p> <p>a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;</p> <p>b) le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 5</b></p> <p>Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve predisporre le azioni correttive da adottare in caso di cattivo funzionamento degli impianti di refrigerazione, in rapporto alla durata ed alla gravità dell'inconveniente registrato:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ blocco dei prodotti e comunicazione al Veterinario ufficiale;</li> <li>➤ risoluzione dell'inconveniente e liberalizzazione dei prodotti, previa valutazione dell'impatto sugli stessi dell'eventuale abuso di temperatura;</li> <li>➤ sospensione della lavorazione, fino al ripristino delle condizioni previste dalla norma;</li> <li>➤ in caso di rischio per la salute umana, ritiro dal mercato dei prodotti ottenuti in condizioni di temperatura non idonee;</li> <li>➤ destinazione ad uso non alimentare dei prodotti ritirati dal mercato o trattenuti in azienda, previa valutazione dell'impatto sugli stessi dell'eventuale abuso di temperatura.</li> </ul> </li> </ul>		

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 32 di 57

#### A.6 A.7 BOLLATURA SANITARIA / MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 5 lett. a
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art.5, comma 2
REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL REG. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI ANORMA REG. 854/2004 E 882/2004, DEROGA AL REG. 852/2004 E MODIFICA AI REG. 853/2004 E 854/2004.	Art. 1
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	
REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5 dicembre 2005	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004	Art. 5 , Art. 6
D.Ivo 209 del 27 febbraio 1996	REGOLAMENTO CONCERNENTE LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI CONSENTITI NELLA PREPARAZIONE E NELLA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI	Art. 6, comma 7
DECRETO MIN. SALUTE del 13 giugno 1994	MODALITA' TECNICHE DI APPLICAZIONE CONCERNENTI I PROBLEMI SANITARI IN MATERIA PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI FRESCHE	Art. 1, Art. 3
D.Ivo n. 117 del 27 maggio 2005	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2002/99/CE CHE STABILISCE NORME DI POLIZIA SANITARIA PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA DISTRIBUZIONE E L'INTRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 33 di 57
REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p><b>REG.854/2004 ALEGATO I SEZIONE I</b></p> <p><b>CAPO III: BOLLATURA SANITARIA</b></p> <p>1. Il veterinario ufficiale sovrintende alla bollatura sanitaria e ai bolli utilizzati.</p> <p>2. Il veterinario ufficiale assicura in particolare:</p> <p>a) che il bollo sanitario sia apposto soltanto se l'animale (ungulati domestici, mammiferi selvatici d'allevamento diversi dai lagomorfi, e selvaggina in libertà di grosse dimensioni) è stato sottoposto a ispezione ante mortem e post mortem in conformità del presente regolamento e non vi sono motivi per dichiarare le carni non idonee al consumo umano. Tuttavia il bollo sanitario può essere apposto prima dei risultati dell'esame della trichinosi, se il veterinario ufficiale è certo che la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di risultati soddisfacenti;</p> <p>e</p> <p>b) la bollatura sanitaria sia effettuata sulla superficie esterna della carcassa, mediante un bollo impresso con l'inchiostro o a fuoco, in modo tale che se le carcasce sono tagliate in mezze carcasce o quarti o le mezze carcasce sono tagliate in tre parti, un bollo sanitario sia apposto su ciascuna di esse.</p> <p>3. Il bollo sanitario dev'essere un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza recante le seguenti informazioni in caratteri perfettamente leggibili:</p> <p>a) il bollo deve indicare il nome del paese in cui lo stabilimento è</p>	<p><i>L'impresa deve:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve immettere sul mercato carni manipolate in un uno stabilimento soggetto a riconoscimento solo quando esse risultano contrassegnate da un bollo sanitario apposto secondo le modalità previste dai regolamenti.</u></li> <li>• <u>Gli operatori del settore alimentare non devono rimuovere dalle carni il bollo sanitario applicato ai sensi del Reg CE 854/2004 salvo che siano tagliate, trattate o lavorate.</u></li> <li>• <u>L'impresa deve predisporre una procedura documentata per la gestione della bollatura sanitaria approvata dal Veterinario ufficiale dove sia indicato che:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ la bollatura sanitaria delle carni fresche avvenga con la sovrintendenza del veterinario ufficiale al fine di consentire la sorveglianza da parte dello stesso sulla corretta applicazione della bollatura sanitaria e l'uso improprio e fraudolento dello stesso;</li> <li>➢ la bollatura sanitaria avvenga successivamente alla ispezione ante-mortem e post-mortem;</li> <li>➢ Il bollo sanitario non deve essere apposto sulle carni non idonee al consumo umano;</li> <li>➢ Il bollo sanitario può essere apposto prima dei risultati dell'esame trichinoscopico se al veterinario ufficiale viene garantito la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di esiti favorevoli;</li> <li>➢ venga individuato il responsabile aziendali della implementazione della bollatura sanitaria e della conservazione dei bolli sanitari;</li> <li>➢ siano rispettate le caratteristiche di forma, dimensione e diciture riportate sul bollo sanitario. ( il bollo sanitario impiegato risulta delle dimensioni e con le diciture previste al REG.854/2004 ALLEGATO I, SEZIONE I CAPO III come modificato da RE. 2076 ALLEGATO VIII);</li> <li>➢ siano indicate le modalità di applicazione del bollo sanitario;</li> <li>➢ i colori utilizzati per la bollatura sanitaria siano autorizzati in conformità alle norme</li> </ul> </li> </ul>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 34 di 57
<p>situato, che può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO.</p> <p>Nel caso degli Stati membri, tuttavia, i codici sono: BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.</p> <p>b) il bollo deve indicare il numero di riconoscimento del macello;</p> <p>c) se apposto in un macello all'interno della Comunità, il bollo deve includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK ,EY, ES, EU, EK, EB, o WE.</p> <p>4. L'altezza deve essere pari ad almeno 0,8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre. Le dimensioni e i caratteri del bollo possono essere ridotti nel caso di agnelli, capretti e porcellini.</p> <p>5. I colori utilizzati per la bollatura sanitaria devono essere autorizzati in conformità delle norme comunitarie sull'impiego di sostanze coloranti nei prodotti alimentari.</p> <p>6. Il bollo sanitario può comprendere anche un'indicazione del veterinario ufficiale che ha effettuato l'ispezione sanitaria delle carni. Le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare attrezzature da essi ordinate prima dell'entrata in vigore del presente regolamento fino al loro esaurimento o alla loro sostituzione.</p> <p>7. Le carni degli animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza al di fuori del macello devono recare un bollo sanitario speciale, che non può essere confuso né con il bollo sanitario previsto nel presente capitolo né col marchio di identificazione previsto all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) 853/2004.</p>	<p>comunitarie sull'impiego di sostanze coloranti nei prodotti alimentari. (D.lvo n. 209 del 27 febbraio 1996 e successive modifiche art. 6, comma 7);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>l'impresa deve dimostrare la corretta gestione dei materiali riportanti il bollo sanitario:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ la riproduzione e stampa del bollo;</li> <li>➢ L' applicazione del bollo;</li> <li>➢ l' utilizzo dei materiali riportanti il bollo;</li> </ul> </li> <li>• <u>l'impresa deve garantire che le carni provenienti da animali macellati d'urgenza siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13giugno 2006 e che :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ il bollo rettangolare misuri almeno 6 centimetri in larghezza e 4 centimetri in altezza;</li> <li>➢ il bollo rechi nella parte superiore l'indicazione dell' AUSL nel cui territorio si trova lo stabilimento di macellazione;</li> <li>➢ il bollo rechi al centro la sigla MSU seguita dal numero di identificazione del Veterinario Ufficiale e nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territori di trova lo stabilimento;</li> </ul> </li> </ul> <p><u>(L'Art. 5 REG. 2076/2005 prevede come data ultima il 31 dicembre 2007 per l'utilizzo di materiali di confezionamento, imballaggio ed etichettatura prestampati con marchi sanitari acquistati prima del 1 gennaio 2006).</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve garantire che le carni provenienti da animali macellati in impianti a capacità limitata siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13 giugno 2006, sino allo scadere delle deroghe temporanee ai</u></li> </ul>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 35 di 57
<p>9. Il presente capo si applica fatte salve le norme in materia di salute degli animali concernenti la bollatura sanitaria.</p> <p>D. L.vo 27.5.05 n. 117</p> <p>Allegato II (articolo 4, comma 4)</p> <p>CONTRASSEGNO DI IDENTIFICAZIONE SPECIALE PER LE CARNI PROVENIENTI DA UN TERRITORIO O DA UNA PARTE DI UN TERRITORIO CHE NON SODDISFA TUTTE LE PERTINENTI CONDIZIONI DI POLIZIA SANITARIA</p> <p>1. Alla bollatura sanitaria per le carni fresche deve essere sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello stesso restino leggibili.</p> <p>2. La bollatura di cui al punto 1 può essere altresì effettuata con un unico timbro ovale lungo 6,5 cm e largo 4,5 cm; la bollatura deve recare, perfettamente leggibile, quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nella parte superiore, il nome o il codice ISO dello Stato membro in lettere maiuscole: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK;</li> <li>- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;</li> <li>- nella parte inferiore, uno dei seguenti gruppi di iniziali: CE-EC-EF-EG-EK o EY;</li> <li>- una croce formata da due linee rette al centro del bollo, disposte in modo tale che le indicazioni siano perfettamente leggibili.</li> </ul> <p>Le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm e le cifre di 1 cm.</p> <p>La bollatura deve anche recare informazioni che consentano di identificare il veterinario che ha ispezionato le carni.</p>	<p><u>regolamenti comunitari attualmente fissati per il 31/12/2009:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il bollo rettangolare deve misurare almeno 6 centimetri in larghezza e 4 centimetri in altezza, recare nella parte superiore l'indicazione dell' AUSL nel cui territorio si trova lo stabilimento, al centro il numero di identificazione attribuito all'impianto dalla regione, seguito dalla lettera M e nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territori di trova lo stabilimento.</li> </ul> <p><u>L'impresa deve assicurare che le carni degli animali provenienti da un territorio o da una parte di un territorio che non soddisfa tutte le pertinenti condizioni di polizia sanitaria sono identificate mediante l'apposizione di un contrassegno speciale costituito da un normale bollo sanitario a cui è sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello stesso restino leggibili.</u></p>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 36 di 57
<p>La bollatura deve essere apposta sotto la diretta sorveglianza del veterinario ufficiale che verifica l'attuazione dei requisiti di polizia sanitaria.</p>		

## A.8 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO CARNI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 4 comma 2 lettera b punto 2

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Reg. 853/04 ALLEGATO III, Sez. I</p> <p>Capitolo II comma 2, lettera c):</p> <p>assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:</p> <p>VI) imballaggio delle frattaglie;</p> <p>VII) spedizione delle carni;</p> <p>lettera d): disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le</p>	<p><u>L'impresa deve garantire:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>la presenza di locali separati per il magazzinaggio di carni confezionate e non confezionate, salvo che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni;</u></li> <li>• <u>La separazione nello spazio o nel tempo delle operazioni di imballaggio frattaglie e spedizione carni;</u></li> <li>• <u>La presenza di dispositivi nelle celle frigorifere che impediscono il contatto di carni e frattaglie.</u></li> </ul>

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</p>	<p>REV .0 Data 6 maggio 2010 Pagina 37 di 57</p>
<p>attrezzature;</p> <p><b>comma 5.</b> Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.</p> <p><b>Capitolo VII:</b> <b>MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO.</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzino e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.</p> <p>1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, punto 4.</p> <p>b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.</p> <p>2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzino.</p> <p>3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire</p>	<p><u>con muri, attrezzature e pavimento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>che gli impianti di refrigerazione delle celle siano efficienti e sufficienti</u></li> <li>• <u>che siano presenti celle refrigerate chiudibili a chiave riservate alle carni trattenute in osservazione.</u></li> <li>• <u>che siano presenti strutture separate chiudibili a chiave per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano</u></li> <li>• <u>che immediatamente dopo l'ispezione post mortem le carni siano sottoposte a raffreddamento ad una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. (Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, punto 4).</u></li> <li>• <u>che la carne raggiunga alla fine della fase di raffreddamento la temperatura di cui al punto precedente e a tale temperatura avvenga il magazzino.</u></li> <li>• <u>che durante la fase di raffreddamento l'areazione all'interno delle celle frigorifere risulti idonea ad evitare la formazione di condensa sulle carni;</u></li> <li>• <u>che le carni destinate al congelamento siano congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.</u></li> </ul> <p><b>TRASPORTO</b></p> <p><u>L'impresa deve garantire:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>che la carne raggiunga la temperatura prevista prima del trasporto e resti a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, in deroga, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:</u></li> <li>• <u>tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;</u></li> </ul>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</p>	<p>REV .0 Data 6 maggio 2010 Pagina 38 di 57</p>
<p>anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:</p> <p>a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;</p> <p>b) le carni lascino il macello immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.</p> <p>4. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.</p> <p>5. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzino o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.</p> <p><b>Reg. 853/04 ALLEGATO I SEZIONE I</b> <b>Capitolo VII: MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.</u></li> <li>• <u>le carni non confezionate siano immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzino o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.</u></li> <li>• <u>che i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari siano mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e siano progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.</u></li> <li>• <u>che i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non siano utilizzati per trasportare altri materiale diversi dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.</u></li> <li>• <u>che i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, siano atti a separare in maniera efficace i vari prodotti.</u></li> <li>• <u>che i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.</u></li> <li>• <u>che i prodotti alimentari nei veicoli e contenitori siano collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.</u></li> <li>• <u>che ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari siano atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.</u></li> </ul>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0																								
		Data 6 maggio 2010																								
		Pagina 39 di 57																								
<b>REG 852 / 2004 ALLEGATO II CAPITOLO IV</b> <b>Trasporto</b> 1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. 2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati. 3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti. 6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione. 7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.	<b>Temperature di Trasporto CARNI ungulati domestici</b>																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prodotto</th> <th>Temperatura</th> <th>Riferimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carni bovine (incluse le specie <i>Bubalus e Bison</i>)</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 meccanicamente</td> <td>≤ + 2 ° C</td> <td>All. III .Sez. V. Cap. III</td> </tr> <tr> <td>Carni congelate (tutte le specie)</td> <td>≤ - 18° C</td> <td><b>All.III</b></td> </tr> </tbody> </table>	Prodotto	Temperatura	Riferimento	Carni bovine (incluse le specie <i>Bubalus e Bison</i> )	≤ + 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 meccanicamente	≤ + 2 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III	Carni congelate (tutte le specie)	≤ - 18° C	<b>All.III</b>	
Prodotto	Temperatura	Riferimento																								
Carni bovine (incluse le specie <i>Bubalus e Bison</i> )	≤ + 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 meccanicamente	≤ + 2 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III																								
Carni congelate (tutte le specie)	≤ - 18° C	<b>All.III</b>																								

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 40 di 57

#### A.9 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 2, lett. j, lett. k, lett. l Art. 4, comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
REGOLAMENTO 854/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	
REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2 lett. b, punti ii, iii, iv, vi
REG. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI anorma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004.	Art. 1
REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5 dicembre 2005	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004	Art. 8

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 41 di 57
D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)	APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA - (Modifica allegato IV).	
DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 1999	IDENTIFICAZIONE DEGLI EQUIDI DA ALLEVAMENTO E DA REDDITO	

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 2076/2005 Art. 8</b></p> <p><b>REG 853/2004 ALLEGATO II, SEZIONE III</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, come previsto nella presente sezione per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello.</p> <p>1. I gestori dei macelli non devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare che figurano nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.</p> <p>2. I gestori dei macelli devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli, tranne nelle circostanze di cui al punto 7.</p> <p>3. Le pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare di cui al punto 1 riguardano, in particolare:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In deroga alle prescrizioni sotto indicate, <u>gli obblighi in materia di informazione sulla catena alimentare si applicano al settore :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Suino entro la fine del 2007.</u></li> <li><u>Equino e del vitello entro la fine 2008.</u></li> </ul> </li> </ul> <p><u>L'IMPRESA ALIMENTARE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Non deve accettare animali nei locali di macellazione senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare</u></li> <li><u>Deve essere in possesso delle informazioni necessarie almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli ( tranne nelle circostanze di cui al punto 7 dell'ALLEGATO II, SEZ. III)</u></li> </ul> <p>Le informazioni necessarie comprendono :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;</li> <li>le condizioni di salute degli animali;</li> <li>i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione</li> </ul>

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 42 di 57
<p>a) lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;</p> <p>b) le condizioni di salute degli animali;</p> <p>c) i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;</p> <p>d) la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;</p> <p>e) i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;</p> <p>f) le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;</p> <p>g) i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;</p> <p>h) il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.</p> <p>4. a) Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:</p> <p>i) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità); oppure</p> <p>ii) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.</p> <p>b) Le informazioni non devono necessariamente essere fornite quale estratto integrale dei registri dell'azienda di provenienza. Esse possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;</li> <li>i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;</li> <li>le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;</li> <li>i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia</li> <li>il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.</li> </ul> <p><b>Nota : Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità);</li> <li>delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.</li> <li>Le informazioni possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.</li> </ul> <p><u>L'IMPRESA ALIMENTARE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>notifica al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.</u></li> <li><u>notifica immediatamente al veterinario ufficiale se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare.</u></li> <li><u>garantisce che la macellazione dell'animale non avviene fino a quando il</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 43 di 57
<p>forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.</p> <p>5. Gli operatori del settore alimentare che decidono di accettare gli animali nei locali del macello previa valutazione delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, devono mettere queste ultime a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e, salvo nelle circostanze di cui al punto 7, almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto. L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.</p> <p>6. Se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare, l'operatore deve immediatamente notificarlo al veterinario ufficiale. La macellazione dell'animale non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.</p> <p>7. Se l'autorità competente lo permette, le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:</p> <p>a) animali della specie suina, pollame o selvaggina d'allevamento che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani;</p> <p>b) solipedi domestici;</p> <p>c) animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;</p> <p>d) animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.</p> <p>I gestori dei macelli devono valutare le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono consegnare i documenti di cui alle lettere a) e c) al veterinario ufficiale. La macellazione o la tolettatura degli animali non possono aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.</p>	<p><u>veterinario ufficiale non lo autorizzi.</u></p>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 44 di 57
<p>8. Gli operatori del settore alimentare devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici per assicurare che gli animali siano destinati alla macellazione per il consumo umano. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono dare il passaporto al veterinario ufficiale.</p> <p><b>REG. 2074/2005 ALLEGATO I</b></p>	<p><u>L'IMPRESA ALIMENTARE DEVE GARANTIRE CHE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le informazioni sulla catena alimentare siano comunicate in modo coerente ed efficiente dall' operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello;</u></li> <li>• <u>Le informazioni sulla catena alimentare siano valide ed attendibili;</u></li> <li>• <u>le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ animali della <b>specie suina</b> che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani (D.M 4 maggio 2006 modifica allegato IV di cui al DPR 317/96);</li> <li>➢ <b>solipedi domestici ;</b></li> <li>➢ <b>animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza,</b> se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;</li> <li>➢ <b>animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.</b></li> </ul> </li> <li>• <u>I gestori dei macelli valutano le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione devono controllare: i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici consegnarli al veterinario ufficiale e i documenti di cui alle lettere a) (certificazione di un veterinario ufficiale) per suini e c) (certificazione di un veterinario ufficiale) per animali sottoposti a macellazione di urgenza al veterinario ispettore.</u></li> <li>• <u>La macellazione o la tolettatura degli animali non ha luogo fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi.</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 45 di 57
		<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Gli operatori del settore alimentare controllano i passaporti di cui sono muniti gli animali della specie bovina e la corrispondenza con i marchi auricolari degli animali stessi per assicurarne la corretta identificazione</u></li> </ul>

## Documenti di accompagnamento ungulati domestici al macello movimentati sul territorio nazionale

SPECIE	DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO	NORMA DI RIFERIMENTO	ATTESTAZIONE SANITARIA OBBLIGATORIA SUL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO	SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI
SUINA	Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali ( <b>modello 4</b> )  dichiarazione di scorta	1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31  2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e  D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario)	1)DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico anche all'interno del comune  2)OM 23/02/06 spostamento suidi  possibilità di movimentare verso macelli regionali partite di suini provenienti da aziende regionali accreditate per MVS, senza visita veterinaria prima del carico. Il detentore ha l'obbligo di indicare nel quadro E della dichiarazione di provenienza la data di accreditamento dell'azienda.	D.P.R. 317 del 30 aprile 1996 Regolamento recante le norme relative all'identificazione ed alla registrazione degli animali  TATUAGGIO AURICOLARE all'orecchio sinistro o sulla parte esterna delle cosce. Numero dei caratteri 10 : IT/ CODICE ISTAT COMUNE/ SIGLA PROVINCIA/ CODICE PROVINCIALE AZIENDA
EQUINA	Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali ( <b>modello 4</b> )  dichiarazione di scorta	1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31  2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e  D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata al momento della	DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico	D.M. 5 maggio 2006 LINEE GUIDA E PRINCIPI PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE EQUINA ( entra in vigore il 19 gennaio 2007)  Dispositivo elettronico inoculato contenente tutte le informazioni dello stesso documento di identificazione (passaporto)

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0		
		Data 6 maggio 2010		
		Pagina 46 di 57		
	Documento di identificazione (passaporto) con scheda segnaletica di identificazione	prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario )  DECISIONE 2000/68 del 22 dicembre 1999 per equidi da allevamento e da reddito		
OVI-CAPRINA	Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali ( <b>modello 4</b> )  dichiarazione di scorta	D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31  2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e  D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario )	DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico	REG. CE N. 21/2004 DEL 17 dicembre 2003 Sistema di identificazione della specie ovina e caprina MARCHI AURICOLARI -due primi caratteri individuano stato membro azienda -codice individuale al massimo di 13 cifre - eventualmente codice a barre ed altre indicazioni complementari  TATUAGGI MARCHIO SUL PASTORALE solo per caprini  TRASPONDER ELETTRONICO  Dal 01 gennaio 2008 obbligo di trascrizione dei codici identificativi dei singoli animali sul documento di trasporto  NOTA : DEROGA NEGLI OVICAPRINI INFERIORI AI 6 MESI PER LA IDENTIFICAZIONE INDIVIDUALE RISULTA SUFFICIENTE L'IDENTIFICAZIONE DI GRUPPO
BOVINA-BUFALINA	1)Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali ( <b>modello 4</b> )	1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31	1) O.M 29 maggio 1992 (modificata da O.M. 10 marzo 1993) : <b>bovini trasportati fuori da territorio regioni e province autonome</b>	REG 1760/2000 del 17 luglio 2000 sistema di identificazione e registrazione dei bovini  REG. 911/04 APPLICAZIONE DEL ROGLAMENRO 1760/00 PER QUANTO

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>			REV .0
				Data 6 maggio 2010
				Pagina 47 di 57
2) copia elenco dei trattamenti quando necessaria  dichiarazione di scorta  PASSAPORTO rilasciato da Servizio Veterinario competente sull'azienda di allevamento	2) D.Lgs 27/01/1992, 118 e  D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata, al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario )  REG 1760/2000 del 17 luglio 2000 sistema di identificazione e registrazione dei bovini	DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico	RIGUARDA I MARCHI AURICOLARI...  D.M. 21/01/2002 modificato dal D.M. 13/10/2004	

#### A. 10 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>			REV .0
				Data 6 maggio 2010
				Pagina 48 di 57
D.Lvo 333 del 01/09/1998	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO	art. 2, 7, 12 allegato A		
Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006 Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione - applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333				
REGOLAMENTO 1 / 2005 DEL 22 DICEMBRE 2005	SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO	ART.3 paragrafo c), d), e) ART.4 ART.6 comma 1, 5 ART.17		

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>REG. 853/2004 All. III, Sez. 1</b> <b>Capitolo 1</b> Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi al macello devono conformarsi ai seguenti requisiti: <ol style="list-style-type: none"> <li>durante la raccolta e il trasporto gli animali devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze;</li> <li>gli animali che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo quando l'autorità competente lo autorizzi.</li> </ol>	<b>Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione - applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333 Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006</b>  <i>L'operatore del settore alimentare dà evidenza che:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>sia presente una procedura attraverso la quale sono assicurate le migliori condizioni di benessere agli animali nel caso la fase di scarico debba essere differita</li> <li>gli animali siano scaricati al più presto dopo il loro arrivo</li> <li>gli animali non presentano lesioni riferibili alle condizioni di trasporto</li> <li>i mezzi di trasporto sono dotati di apposite attrezzature per ottimizzare le fasi di scarico degli animali</li> </ul>
D.Lvo 333/ 98 All. A	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI "</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 49 di 57
<p>I. Disposizioni generali.</p> <p>2. Gli animali devono essere scaricati il più presto possibile dopo il loro arrivo. In caso di ritardi inevitabili, gli animali devono essere protetti da variazioni eccezionali delle condizioni climatiche e godere di una ventilazione adeguata.</p> <p>3. Gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età o dell'origine devono essere tenuti separati.</p> <p>4. Gli animali devono essere protetti da condizioni climatiche avverse. Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un alto tenore di umidità, gli animali devono essere rinfrescati con metodi appropriati.</p> <p>6. Fatte salve le disposizioni di cui al capitolo VI dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE, gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezziati devono essere macellati immediatamente.</p> <p>II. Disposizioni relative agli animali consegnati mediante mezzi di trasporto diversi dai contenitori.</p> <p>4. Gli animali non devono essere percossi, né subire pressioni su qualsiasi parte sensibile del corpo. In particolare, non si deve loro schiacciare, torcere o rompere la coda, né afferrarne gli occhi. È vietato colpire o prendere a calci gli animali.</p> <p>5. Gli animali non devono essere trasportati nel luogo di macellazione se non possono essere immediatamente macellati. Qualora non vengano macellati immediatamente dopo il loro arrivo, gli animali devono essere condotti nei locali di stabulazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>al momento dello scarico degli animali vengono utilizzate idonee rampe di scarico che hanno un pavimento non sdruciolevole, se necessaria una protezione laterale, una corretta pendenza</u></li> <li>• <u>durante le fasi dello scarico e trasferimento gli animali non sono sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa loro causare dolori e sofferenza inutili</u></li> <li>• <u>durante le fasi dello scarico e trasferimento gli animali sono mantenuti in sospensione con idonei mezzi meccanici se questo si rende necessario</u></li> <li>• <u>il governo degli animali avviene senza l'utilizzo di punzoli</u></li> <li>• <u>se necessario vengono utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare lesioni o ferite</u></li> <li>• <u>l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (possibili solo su suini e bovini) viene evitato quanto più possibile</u></li> <li>• <u>all'atto dell'ispezione l'eventuale utilizzo di apparecchi a scarica elettrica è avvenuto in maniera conforme</u></li> <li>• <u>gli animali sono spostati con la debita cura (non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non viene loro schiacciata, torta o rotta la coda, non sono colpiti gli occhi e non vengono presi a pugni o a calci)</u></li> <li>• <u>gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezziati sono macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo</u></li> <li>• <u>gli animali che non sono in grado di camminare devono essere abbattuti sul posto oppure, se possibile e non comporta alcuna inutile sofferenza, trasportati su un carrello o piattaforma mobile sono al locale per la macellazione di emergenza</u></li> </ul> <p><b>GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Agli animali, che al loro arrivo, non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, viene somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi</u></li> <li>• <u>Gli animali che rischiano di ferirsi a causa della specie, del sesso, dell'età, dell'indole o dell'origine sono tenuti separati</u></li> <li>• <u>Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un elevato tasso di umidità, gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati</u></li> <li>• <u>Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo vengono alimentati</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI "</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 50 di 57
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sono presenti procedure per cui qualora gli animali rimangono in stalla di sosta durante la notte, le condizioni e lo stato di salute sono controllati almeno ogni mattina ed ogni sera</u></li> <li>• <u>La densità degli animali nelle stalle e nei recinti deve essere adeguata</u></li> </ul> <p><b>IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Gli animali sono immobilizzati nel modo idoneo a risparmiare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili</u></li> <li>• <u>In caso di macellazione rituale, gli animali della specie bovina vengono immobilizzati prima della macellazione con metodo meccanico per evitare qualsiasi dolore, sofferenza e eccitazione, nonché qualsiasi ferita o contusione agli animali</u></li> <li>• <u>Gli animali non vengono legati per le zampe né sospesi prima di essere abbattuti</u></li> <li>• <u>Gli animali non sono sistemati nel box per lo stordimento se l'operatore non è pronto ad operare fin dal momento in cui l'animale vi è introdotto</u></li> <li>• <u>La testa dell'animale viene immobilizzata solo quando l'operatore è pronto a stordirlo</u></li> <li>• <u>Gli animali storditi con mezzi meccanici od elettrici che agiscono sulla testa sono contenuti in una posizione tale in modo che lo strumento possa essere applicato e manovrato facilmente in modo corretto e per la durata appropriata</u></li> <li>• <u>Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenze</u></li> <li>• <u>L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto)</u></li> <li>• <u>Gli animali non devono presentare segni di ripresa dopo la iugulazione</u></li> <li>• <u>Il dissanguamento inizia entro quindici secondi dopo lo stordimento, prima che l'animale riprenda coscienza</u></li> <li>• <u>Il dissanguamento è rapido profuso e completo</u></li> <li>• <u>Non vengono effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento</u></li> </ul> <p><b>STORDIMENTO MEDIANTE PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO</b></p>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 51 di 57
<p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'operatore addetto allo stordimento, sollevamento, impastoimento e dissanguamento degli animali, esegue consecutivamente tali operazioni su un solo animale prima di passare ad un altro animale, oppure sono presenti più operatori con mansioni diverse</u></li> <li>• <u>L'operatore deve colpire regolarmente nel punto esatto dell'animale (variabile a seconda della specie, ad esempio per i bovini è vietato colpire dietro le corna)</u></li> <li>• <u>Esiste una procedura di controllo dei crani per la verifica del corretto stordimento</u></li> <li>• <u>L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione colpo dopo colpo</u></li> <li>• <u>Viene verificato che la pistola ed i proiettili utilizzati siano sempre di potenza adeguate all'animale da stordire</u></li> <li>• <u>A fianco dell'operatore addetto allo stordimento vi sono entrambe le pistole a seconda della categoria degli animali, ed anche pistole di riserva</u></li> <li>• <u>Al momento dell'ispezione le pistole di riserva funzionano</u></li> <li>• <u>Esiste un sistema di controllo relativo al rapporto colpi utilizzati/animali macellati</u></li> </ul> </p> <p><b>STORDIMENTO MEDIANTE ELETTRONARCOSI</b></p> <p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>i dispositivi elettrici di stordimento non sono usati per bloccare od immobilizzare gli animali, né per farli muovere</u></li> <li>• <u>gli elettrodi sono posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo</u></li> <li>• <u>l'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente siano adatti</u></li> <li>• <u>al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità di corrente sono regolari</u></li> </ul> </p> <p><b>STORDIMENTO MEDIANTE ESPOSIZIONE A BISSIDO DI CARBONIO</b></p> <p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>la concentrazione di biossido di carbonio per lo stordimento dei suini è uguale o superiore al 70% del volume</u></li> <li>• <u>la cella nella quale i suini sono esposti al gas ed i dispositivi utilizzati per</u></li> </ul> </p>		

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 52 di 57
<p><b>REG. 1/2005 All. 1</b></p> <p><b>IDONEITÀ AL TRASPORTO</b></p> <p>1. Non può essere trasportato nessun animale che non sia idoneo al viaggio previsto, né le condizioni di trasporto possono essere tali da esporre l'animale a lesioni o a sofferenze inutili.</p> <p>2. Gli animali che presentino lesioni o problemi fisiologici ovvero patologie non vanno considerati idonei al trasporto, in particolare se:</p> <p>a) non sono in grado di spostarsi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto;</p> <p>b) presentano una ferita aperta di natura grave o un prolasso;</p> <p>c) sono femmine gravide che hanno superato il 90 % del periodo di gestazione previsto ovvero femmine che hanno partorito durante la settimana precedente;</p> <p>d) sono mammiferi neonati il cui ombelico non è ancora completamente cicatrizzato;</p> <p>e) sono suini di meno di tre settimane, ovini di meno di una settimana e vitellini di meno di dieci giorni, a meno che non siano trasportati per percorsi inferiori a 100 km;</p> <p>3. Tuttavia, animali malati o che presentino lesioni possono essere ritenuti idonei al trasporto se:</p> <p>a) presentano lesioni o malattie lievi e il loro trasporto non causerebbe sofferenze addizionali; nei casi dubbi si chiede un parere veterinario;</p> <p>d) sono animali che sono stati sottoposti a procedure veterinarie in ordine a pratiche zootecniche, quali la decorazione o la castrazione, purché le ferite siano completamente cicatrizzate.</p> <p>4. Allorché si ammalano o subiscono lesioni durante il trasporto, gli animali sono separati dagli altri e ricevono quanto prima cure adeguate. Essi ricevono un</p>		<p><u>convogliarli gli animali sono concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto o da permettere loro di restare in piedi prima di perdere i sensi</u></p> <p>• <u>le attrezzature per convogliare i suini alla cella sono adeguatamente illuminate in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante</u></p> <p>• <u>i suini sono convogliati il più rapidamente possibile (entro 30 secondi) dalla soglia al punto di massima concentrazione di gas per tempo sufficiente a rimanere in stato di incoscienza sino alla morte</u></p> <p>• <u>l'operazione di dissanguamento inizia il più presto possibile dopo lo stordimento dei suini, in modo da provare un dissanguamento rapido, profuso e completo e questo avviene prima che l'animale riprenda coscienza</u></p> <p><b>MEZZI DI TRASPORTO</b></p> <p>• <u>la presenza di autorizzazione sanitaria non scaduta</u></p> <p>• <u>I mezzi di trasporto e le loro attrezzature concepiti, costruiti, mantenuti e usati in modo da garantire la incolumità degli animali durante il trasporto e da poter garantire una sufficiente illuminazione per la ispezione e la cura degli animali</u></p> <p>• <u>le condizioni per il rispetto del benessere degli animali ( presenza di lettiera idonea a seconda della specie animale trasportata, ecc)</u></p> <p><b>OPERAZIONI DI SCARICO DEGLI ANIMALI</b></p> <p>• <u>le strutture per lo scarico devono essere progettate, costruite, mantenute e usate in modo da:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ prevenire lesioni e sofferenze e ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità</li> <li>➢ essere pulite e disinfettate.</li> </ul> <p>• <u>le rampe devono avere pendenze idonee</u></p> <p>• <u>deve essere assicurata un'illuminazione appropriata</u></p> <p>• Allorché su un mezzo di trasporto sono caricati su più livelli si devono prendere le precauzioni necessarie per evitare che l'urina e le feci cadano</p>

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 53 di 57
<p>appropriato trattamento veterinario e, se del caso, sono sottoposti a macellazione d'emergenza o abbattimento in un modo che non causi loro sofferenze inutili.</p> <p><b>CAPO II MEZZI DI TRASPORTO</b></p> <p>1. Disposizioni per tutti i mezzi di trasporto</p> <p>1.1 I mezzi di trasporto, i contenitori e le loro attrezzature sono concepiti, costruiti, mantenuti e usati in modo da:</p> <p>a) evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali;</p> <p>b) proteggere gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni climatiche avverse;</p> <p>c) essere puliti e disinfettati;</p> <p>d) evitare che gli animali fuggano o cadano fuori ed essere in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti;</p> <p>e) assicurare che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate;</p> <p>f) garantire l'accesso agli animali in modo da consentire l'ispezione e la cura;</p> <p>g) presentare una superficie d'impianto antiscivolo;</p> <p>h) presentare una superficie d'impianto che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci;</p> <p>i) fornire un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto.</p> <p>1.2 Nel compartimento destinato agli animali e a ciascuno dei suoi livelli dev'essere garantito uno spazio sufficiente per assicurare che vi sia una ventilazione adeguata sopra gli animali allorché questi si trovano in posizione eretta naturale, senza impedire per nessun motivo il loro movimento naturale.</p> <p>1.4 Le paratie devono essere sufficientemente forti per resistere al peso degli animali. Le attrezzature devono essere concepite per poter funzionare in modo rapido e agevole.</p> <p>1.5 I suinetti di meno di 10 kg gli agnelli di meno di 20 kg i vitelli di meno di sei mesi e i puledri di meno di quattro mesi d'età devono disporre di lettiera adeguata o di materiale adeguato equivalente che ne garantisca il benessere in funzione della specie, del numero di animali trasportati, della durata del percorso e delle condizioni atmosferiche.</p> <p>Il materiale deve consentire un assorbimento adeguato delle deiezioni.</p> <p><b>CAPO III PRATICHE DI TRASPORTO</b></p> <p>1. Carico, scarico ed accudimento degli animali</p>	<p>sugli animali posti al livello inferiore e per assicurare che la ventilazione non sia impedita.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli animali non devono subire maltrattamenti durante le operazioni di scarico e che siano adeguatamente separati, durante il trasporto, a seconda della specie, sesso, età</li> </ul> <p><u>L'operatore del settore alimentare dà evidenza che:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>la documentazione del trasporto sia compilata in tutte le sue parti riportante:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ origine e proprietà degli animali</li> <li>➢ data ora e luogo di partenza</li> <li>➢ luogo di destinazione</li> <li>➢ durata del viaggio</li> <li>➢ certificato sanitario e mod. 4</li> </ul> </li> <li>• <u>Gli spazi messi a disposizione degli animali vivi durante il trasporto corrispondano almeno alle indicazioni riportate nel capo VII (vedi tabelle dedicate)</u></li> <li>• <u>Durante i trasporti superiori alle 8 ore gli animali devono essere abbeverati, nutriti e avere l'opportunità di riposare conformemente alle esigenze della loro specie e età, a intervalli appropriati e, in particolare, secondo quanto enunciato nel capo V (GIORNALE DI VIAGGIO) con le seguenti sezioni:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ pianificazione</li> <li>➢ luogo di partenza</li> <li>➢ luogo di destinazione</li> <li>➢ dichiarazione del trasportatore</li> <li>➢ modello per la relazione sulle anomalie</li> </ul> </li> <li>• <u>la durata del viaggio senza interruzione per l'abbeveraggio e l'alimentazione può variare a seconda della specie animale e dell'età</u></li> <li>• <u>per i lunghi viaggi sono sancite disposizioni che riguardano le caratteristiche dell'automezzo in modo tale che sia rispettato il benessere</u></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 54 di 57
<p>1.1 Si deve prestare debita attenzione all'esigenza di certe categorie di animali</p> <p><b>Strutture e procedure</b></p> <p>1.3 Le strutture per il carico e lo scarico, compreso l'impianto, devono essere progettate, costruite, mantenute e usate in modo da:</p> <p>a) prevenire lesioni e sofferenze e ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità. In particolare, le superfici non devono essere scivolose e devono esservi protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali;</p> <p>b) essere pulite e disinfettate.</p> <p>1.4 a) Le rampe non devono avere pendenza superiore a un angolo di 20°, vale a dire il 36,4 % rispetto all'orizzontale, per i suini, i vitelli e i cavalli e ad un angolo di 26°-34°, vale a dire il 50 % rispetto all'orizzontale, per gli ovini e i bovini diversi dai vitelli. Quando l'inclinazione è superiore a 10°, vale a dire il 17,6 % rispetto all'orizzontale, le rampe devono essere munite di un sistema, ad esempio delle assi trasversali per le zampe, che permetta agli animali di salire o scendere senza rischi o difficoltà;</p> <p>b) le piattaforme di sollevamento e i piani superiori devono essere muniti di barriere di protezione che impediscono la caduta o la fuga degli animali durante le operazioni di carico e scarico.</p> <p>1.6 Durante le operazioni di carico e scarico dev'essere assicurata un'illuminazione appropriata.</p> <p>1.7 Allorché su un mezzo di trasporto sono caricati su più livelli contenitori con animali, si devono prendere le precauzioni necessarie:</p> <p>a) per evitare che l'urina e le feci cadano sugli animali posti al livello inferiore o, nel caso del pollame, dei conigli e degli animali da pelliccia, per limitare tale situazione;</p> <p>b) per assicurare la stabilità dei contenitori;</p> <p>c) per assicurare che la ventilazione non sia impedita.</p> <p><b>Trattamento degli animali</b></p> <p>1.8 È proibito:</p> <p>a) percuotere o dare calci agli animali;</p> <p>b) comprimerne parti sensibili del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze inutili;</p> <p>c) sospendere gli animali con mezzi meccanici;</p> <p>d) sollevare o trascinare gli animali per il capo, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o trattarli in modo tale da causare loro dolore o sofferenze inutili;</p> <p>e) usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze;</p> <p>f) ostruire volutamente il passaggio di un animale spinto o condotto per qualsiasi luogo in cui gli animali debbano essere trattati.</p> <p>1.9 Dev'essere evitato, nella misura del possibile, l'uso di strumenti che</p>	<p><u>degli animali al trasporto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>esistenza di attestato di formazione del personale trasportatore, conforme all'allegato IV sui temi considerati negli allegati I e II, sulle condizioni generali di trasporto e sulla documentazione, su temi di fisiologia animale, aspetti pratici dell'accudimento degli animali, sull'impatto dello stile di guida sugli animali, sulle emergenze e sulla sicurezza del personale.</u></li> </ul> <p><b>FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO</b></p> <p><u>Vedi specifico capitolo sulla formazione del personale 6.5.3</u></p>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 55 di 57
<p>trasmettono scariche elettriche. In ogni caso tali strumenti sono usati solo su bovini o suini adulti che rifiutano di spostarsi, e soltanto se hanno davanti a sé spazio per muoversi. Le scariche non devono durare più di un secondo, devono essere trasmesse ad intervalli adeguati e applicate soltanto ai muscoli dei quarti posteriori. Le scariche non devono essere applicate ripetutamente se l'animale non reagisce.</p> <p>1.11 Gli animali non devono essere legati per le corna, i palchi, gli anelli nasali né per le zampe legate assieme. Ai vitelli non deve essere messa museruola. Gli equidi domestici di oltre otto mesi devono recare cavezze durante il trasporto, fatta eccezione per i cavalli non domati. Se gli animali devono essere legati, le corde, le pastoie o gli altri mezzi usati devono essere:</p> <p>a) sufficientemente forti per non spezzarsi durante condizioni di trasporto normali;  b) tali da consentire agli animali, se necessario, di coricarsi e di mangiare e bere;  c) concepiti in modo tale da eliminare il pericolo di strangolamento o di lesione ma anche da permettere di liberare rapidamente gli animali.</p> <p>Separazione  1.12 Gli animali sono accuditi e trasportati separatamente nei seguenti casi:  a) animali di specie diverse;  b) animali di taglia o età significativamente diverse;  d) maschi sessualmente maturi e femmine;  e) animali con corna e animali senza corna;  g) animali legati e animali slegati.</p> <p><b>2. Durante il trasporto</b></p> <p>2.1 Gli spazi messi a disposizione devono corrispondere almeno alle cifre riportate, per quanto concerne gli animali e i rispettivi mezzi di trasporto, nel capo VII.</p> <p><b>CAPO VII  SPAZI DISPONIBILI</b></p> <p>Gli spazi disponibili per gli animali devono corrispondere almeno alle dimensioni in appresso:  <b>A. Equidi domestici</b></p> <p><i>Trasporto stradale</i></p>		

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 56 di 57
<p>Cavalli adulti 1,75 m2 (0,7 x 2,5 m)  Cavalli giovani (6-24 mesi) (per viaggi di durata non superiore a 48 ore) 1,2 m2 (0,6 x 2 m)  Cavalli giovani (6-24 mesi) (per viaggi di durata superiore a 48 ore) 2,4 m2 (1,2 x 2 m)  Pony (altezza inferiore a 144 cm) 1 m2 (0,6 x 1,8 m)  Puledri (0-6 mesi) 1,4 m2 (1 x 1,4 m)  Nota: Durante i lunghi viaggi i puledri e i cavalli giovani devono potersi coricare. Le cifre possono variare del 10 % al massimo per i cavalli adulti ed i pony e del 20 % al massimo per i cavalli giovani e i puledri, in base non solo al peso e alle dimensioni ma anche allo stato fisico dei cavalli, alle condizioni meteorologiche ed alla durata probabile del tragitto.</p> <p><b>B. Bovini</b>  <i>Trasporto stradale</i>  Categoria Peso approssimativo (in kg) Superficie in m2 per animale  Vitelli d'allevamento 50 0,30-0,40  Vitelli medi 110 0,40-0,70  Vitelli pesanti 200 0,70-0,95  Bovini medi 325 0,95-1,30  Bovini di grandi dimensioni 550 1,30-1,60  Bovini di grandissime dimensioni &gt; 700 &gt; 1,60  Le cifre possono variare in base non solo al peso e alle dimensioni, ma anche allo stato fisico degli animali, alle condizioni meteorologiche e alla durata probabile del tragitto.</p> <p><b>C. Ovini/capri</b>  <i>Trasporto stradale</i>  Categoria Peso (in kg) Superficie in m2 per animale  Montoni tosati e agnelli di peso superiore a 26 kg &lt; 55 0,20-0,30 &gt; 55 &gt; 0,30  Montoni non tosati &lt; 55 0,30-0,40 &gt; 55 &gt; 0,40  Pecore in gestazione avanzata &lt; 55 0,40-0,50 &gt; 55 &gt; 0,50  Capre &lt; 35 0,20-0,30 35-55 0,30-0,40 &lt; 55 0,40-0,75  Capre in gestazione avanzata &lt; 55 0,40-0,50 &gt; 55 &gt; 0,50  La superficie al suolo sopra indicata può variare in base alla razza, alle dimensioni, allo stato fisico e alla lunghezza del vello degli animali, nonché in base alle condizioni meteorologiche e alla durata</p>		

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<p><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b></p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 57 di 57
<p>del viaggio. Ad esempio, per piccoli agnelli, può essere prevista una superficie inferiore a 0,2 m2 per animale.</p> <p><b>D. Suini</b> <i>Trasporto ferroviario e stradale</i> Tutti i suini devono almeno potersi coricare e restare naturalmente in posizione eretta. Per soddisfare questi requisiti minimi, durante il trasporto la densità di carico dei suini del peso di 100 kg non dovrebbe essere superiore a 235 kg/m2. Per la razza, le dimensioni e lo stato fisico dei suini può essere necessario aumentare la superficie al suolo minima richiesta. Essa può essere aumentata fino al 20 % anche in base alle condizioni meteorologiche e alla durata del viaggio.</p> <p><b>ALLEGATO IV FORMAZIONE</b></p> <p>1. I conducenti di trasporti su strada e i guardiani di cui all'articolo 6, paragrafo 5 e all'articolo 17, paragrafo 1 devono aver completato positivamente la formazione di cui al punto 2 ed aver superato un esame riconosciuto dall'autorità competente, la quale assicura l'indipendenza degli esaminatori.</p> <p>2. I corsi di formazione di cui al punto 1 comprendono almeno gli aspetti tecnici e amministrativi della legislazione comunitaria sulla protezione degli animali durante il trasporto e in particolare i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) articoli 3 e 4 e allegati I e II;</li> <li>b) fisiologia animale e in particolare fabbisogno di acqua e alimenti, comportamento animale e concetto di stress;</li> <li>c) aspetti pratici dell'accudimento degli animali;</li> <li>d) impatto dello stile di guida sul benessere degli animali trasportati e sulla qualità della carne;</li> <li>e) cure di emergenza agli animali;</li> <li>f) aspetti relativi alla sicurezza del personale che accudisce gli animali.</li> </ul>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI "</b>	REV 0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 1 di 24

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

data \_\_\_\_\_

**RAGIONE SOCIALE** (timbro)

Legale rappresentante Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente  
a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

**SEDE PRODUTTIVA**

Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_ n. addetti produzione \_\_\_\_\_ dipendenti \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ esterni \_\_\_\_\_

**Numero di riconoscimento** \_\_\_\_\_

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. \_\_\_\_\_ dipendente  consulente  
esterno

Laboratorio di analisi interno  esterno  n. accreditamento \_\_\_\_\_

**RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO**

Cognome e Nome \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

Page 1 of 24

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI "</b>	REV 0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 2 di 24

A.1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI E SEZIONAMENTI	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
<b>STALLE DI SOSTA E RECINTI</b>			
Le stalle di sosta od i recinti di attesa : <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ sono presenti</li> <li>➢ consentono di ricoverare tutti gli animali in macellazione</li> <li>➢ consentono di separare gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età o dell'origine</li> <li>➢ sono muniti di tettoia e proteggono gli animali in caso di maltempo</li> <li>➢ sono facili da pulire e disinfettare</li> <li>➢ sono dotati di dispositivi per abbeverare gli animali e in caso di necessità per nutrirli</li> <li>➢ sono dotati di un sistema per l'evacuazione delle acque reflue</li> <li>➢ il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione è strutturato in modo da ridurre al minimo la possibilità di ingresso di insetti</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Le stalle di sosta od i recinti di attesa : <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ sono progettati in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità</li> <li>➢ sono dotati di dispositivi per lo scarico con pavimento antisdrucchiolevole e se necessario, di protezioni laterali con una inclinazione minima delle rampe di accesso ed uscita</li> <li>➢ sono dotati di pavimenti non sdrucchiolevoli per evitare lo scivolamento degli animali</li> <li>➢ sono areate o dotate di dispositivi di aerazione (nel caso siano presenti mezzi di ventilazione meccanici devono essere previsti dispositivi di emergenza)</li> <li>➢ Le attrezzature sono costruite in modo da evitare ferite, contusioni, sofferenze e dolori evitabili agli animali</li> <li>➢ E' presente l'attrezzatura necessaria per evitare inutili sofferenze agli animali non deambulanti</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

Page 2 of 24

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>	REV 0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 3 di 24

<p>La disposizione delle stalle di sosta e dei recinti consente di eseguire correttamente l'identificazione degli animali e l'ispezione ante mortem (se necessario deve essere disponibile l'attrezzatura per il contenimento)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>L'illuminazione consente di eseguire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza (se necessario deve essere disponibile l'illuminazione artificiale)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>E' presente una stalla di sosta o un recinto, chiudibile a chiave, per la stabulazione degli animali sospetti o malati separato dagli altri e dotato di sistema autonomo di drenaggio dei reflui; ( a meno che l'autorità competente consideri superflua tale struttura)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>LOCALI ADIBITI ALLA MACELLAZIONE</b>			
<p>Il macello, per evitare la contaminazione delle carni ,è dotato di locali o di settori per l'esecuzione separata nel tempo e/o nello spazio delle seguenti operazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Stordimento e dissanguamento</li> <li>➤ Scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura dei suini;</li> <li>➤ Eviscerazione e successiva toelettatura;</li> <li>➤ Manipolazione budella e trippe pulite (questo locale può non essere presente se le operazioni di svuotamento e pulizia degli stomaci avvengono in tempi differenti alla macellazione)</li> <li>➤ Preparazione e pulizia di altre frattaglie (corate) ed in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata in linea di macellazione;</li> <li>➤ Imballaggio frattaglie;</li> <li>➤ Spedizione delle carni</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>	REV 0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 4 di 24

<p>Il macello è dotato di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per la conservazione delle carni refrigerate in osservazione</li> <li>➤ Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per le carni dichiarate inidonee al consumo umano</li> <li>➤ Locale o adeguata struttura chiudibile ad uso esclusivo del servizio veterinario.</li> <li>➤ Locale o reparto per il deposito del contenuto intestinale, se questi viene depositato al macello</li> <li>➤ Spazio separato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e disinfezione mezzi di trasporto per il bestiame (se necessario)</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Per le macellazioni degli animali malati o sospetti Il macello è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ specifico locale o struttura, chiudibile a chiave ( oppure tali operazioni sono previste alla fine del normale periodo di macellazione – verificare procedura in autocontrollo)</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Nei macelli e nei locali in cui vengono rimossi MSR, in sede di trattamento delle acque reflue, è garantito:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ un processo di pretrattamento per trattenere e raccogliere i materiali di origine animale come fase iniziale del trattamento delle acque reflue</li> <li>➤ una attrezzatura munita di sifoni intercettatori o vagli di scolo con aperture o maglie di non oltre 6 mm nell'estremità a valle del processo oppure di sistemi equivalenti che consentono il passaggio delle sole particelle solide presenti nelle acque reflue che non superino i 6 mm.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV 0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 5 di 24
<b>LOCALI DI MAGAZZINAGGIO DI MACELLO /SEZIONAMENTO</b>		
Sono presenti locali refrigerati : > separati per il magazzinaggio di carni confezionate e non confezionate salvo che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>LINEE DI MACELLAZIONE</b>		<b>Evidenze documentali</b>
		<b>Evidenze "on site"</b>
le linee di macellazione, per evitare contaminazioni crociate, sono costruite in maniera tale da: > consentire il costante avanzamento delle operazioni di macellazione > mantenere la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite mediante una distanza delle postazioni operative adeguata al ritmo di macellazione > garantire che nella progressione del processo di macellazione non vi siano contatti tra carcasse, e tra carni ed attrezzature, porte, pareti e pavimenti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Sono presenti dispositivi per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni dotati: > di acqua a T > 82°C ,con un sistema di ricambio continuo o periodico per evitare il ristagno di residui e che copra la base dell'impugnatura dei coltelli o di altri utensili. > o di un sistema alternativo con effetto equivalente al precedente	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>	REV 0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 6 di 24
I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi : > sono collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro > sono dotati di rubinetti non azionabili a mano o a braccio > sono dotati di acqua calda e fredda o miscelata	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Per garantire il rispetto delle condizioni di benessere animale : > E' presente un dispositivo per la movimentazione di animali non deambulanti > E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa vedano le operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono > Le attrezzature adibite all'immobilizzazione sono costruite in modo da evitare ferite, contusioni, sofferenze e dolori agli animali > Le attrezzature per la contenzione dell'animale consentono di applicare senza difficoltà e per la durata appropriata allo scopo gli strumenti per lo stordimento ( il ricorso a strumenti appropriati per limitare i movimenti della testa di solipedi e bovini è limitato ai tempi strettamente necessari )	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Nel caso della macellazione rituale : > È presente la gabbia di contenimento meccanico per i bovini (la sospensione non può essere considerata un mezzo di contenimento).	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.2.2.1 Nel macello si applica lo stordimento degli animali mediante mezzi consentiti : > Pistola a proiettile captivo > Elettronarcosi > Biossido di carbonio	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 7 di 24
<b>STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO</b>			
Sono presenti : <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Pistole e proiettili di potenza diversa per le diverse specie e categorie di animali storditi</li> <li>&gt; Pistole di riserva</li> <li>&gt; le registrazioni dei controlli periodici sulle pistole</li> <li>&gt; sistema di controllo dei bossoli utilizzati</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI</b>			
L' impianto è dotato di : <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa</li> <li>&gt; un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della scossa (il dispositivo luminoso è preferibile)</li> <li>&gt; un dispositivo , collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che misuri ed indichi il voltaggio , l'intensità e l'impedenza di corrente utilizzata</li> <li>&gt; in caso di suoni di dispositivi (doccette) per bagnare ed umidificarne la pelle e favorire un corretto contatto elettrico</li> <li>&gt; attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 8 di 24
<b>STORDIMENTO CON BISSIDO DI CARBONIO</b>			
La cella è munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Sono presenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>A.2 IGIENE DELLA MACELLAZIONE</b>		<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
Il programma relativo all'igiene della macellazione è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; che per garantire lo stato di pulizia degli animali destinati alla macellazione siano predisposti controlli sugli animali all'arrivo e siano previste azioni correttive in caso di non conformità</li> <li>&gt; che siano previsti controlli per evitare la presenza di contaminazione fecale visibile sulle carcasse ed azioni correttive in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Il medesimo programma relativo all'igiene della macellazione prevede inoltre : <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; che le operazioni successive all'abbattimento dell'animale siano conseguenti, senza alcuna interruzione</li> <li>&gt; che la trachea e l'esofago rimangano intatti durante il dissanguamento (salvo la macellazione con rito religioso)</li> <li>&gt; che siano evitati tutti i contatti tra pelle e carne per evitare eventuali contaminazioni</li> <li>&gt; che sia evitata la contaminazione della carcasse con latte o colostro</li> <li>&gt; che sia evitata la fuoriuscita di contenuto del tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione</li> <li>&gt; che sia effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano (salvo che per i suini e le teste e zampe di ovini, caprini e vitelli)</li> </ul>			

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 9 di 24
<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che sia evitata la contaminazione della carcassa con testa e zampe</li> <li>➢ che i suini , se non sono scuoiati, siano immediatamente privati dalle setole</li> <li>➢ che per i suini sia ridotto al minimo il rischio di contaminazione della carcassa con l'acqua di scottatura e le carcasse siano lavate con acqua potabile</li> <li>➢ che le carcasse non entrino in contatto tra loro sino al completamento della visita post mortem ;</li> <li>➢ che le carcasse non entrino in contatto con visceri, frattaglie, pavimenti, pareti o strutture</li> <li>➢ che le carni dichiarate non idonee al consumo e le carcasse in osservazione non entrino in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo, e siano rimosse il più rapidamente possibile</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Gli animali di specie diverse se macellati nello stesso stabilimento sono manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>L'OSA :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ effettua ricerche per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 del Reg. 2073/2005/CE (si applicano alle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento) quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche</li> <li>➢ utilizza i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

Page 9 of 24

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 10 di 24
<b>A.3 MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO DI BOVINI OVINI CAPRINI – ASPORTAZIONE DELLA COLONNA VERTEBRALE E GESTIONE DEL MSR</b>		<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze “on site”</b>
<p>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che prevede relativamente al <b>personale</b> ed ai <b>materiali impiegati</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ l'individuazione di un responsabile per la gestione dei MSR</li> <li>➢ l'adozione di dispositivi per la protezione individuale (DPI) ed istruzioni operative per operatori addetti alla rimozione degli MSR</li> <li>➢ il controllo sull'effettivo utilizzo dei DPI da parte del personale addetto</li> <li>➢ la chiara identificazione e l'utilizzo esclusivo degli utensili e degli strumenti che vengono a contatto con gli MSR</li> <li>➢ la decontaminazione dei contenitori e delle attrezzature venute in contatto con il MSR con uno dei disinfettanti indicati come efficaci dal CEA di Torino (ipoclorito di sodio in soluzione al 2% di cloro attivo per 1 ora ;oppure autoclave in idrossido di sodio 2 molare a 121°C per 30 minuti; oppure autoclave in idrossido di sodio 1N a 132°C per 1 ora; oppure autoclavaggio a 132°C per due cicli consecutivi di 1 ora ciascuno)</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che relativamente alle <b>modalità di macellazione e manipolazione delle parti dell'animale macellato</b> prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che gli animali non produttori di MSR siano macellati separatamente od all'inizio della seduta di macellazione .In caso contrario, le carcasse degli animali macellati successivamente restino in vincolo fino al responso favorevole del test</li> <li>➢ che nei casi in cui non siano macellati all'inizio della seduta, sia effettuata una decontaminazione di locali ed attrezzature, prima di riprendere l'attività</li> <li>➢ che per lo stordimento dei vitelli &lt; 12 mesi sia utilizzata una pistola a proiettile captivo differente o In alternativa, il proiettile captivo sia accuratamente disinfettato prima di procedere all'abbattimento dei vitelli che sia evitata l'apertura della scatola cranica</li> <li>➢ che le operazioni di asportazione delle porzioni muscolari della testa dei bovini, produttori di MSR avvengano in un locale o spazio apposito</li> </ul>			

Page 10 of 24

 Regione Umbria Giunta Regionale	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI "	REV 0 Data 6 maggio 2010 Pagina 11 di 24	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ che nel caso di teste di bovini di età &gt; ai 12 mesi rimosse dalla guidovia o dai ganci ai fini dell'asportazione delle porzioni muscolari vengano sigillati i fori frontali ed occipitale con un tappo impermeabile ed inamovibile</li> <li>➤ che siano escluse dalle operazioni di asportazione delle porzioni muscolari dalle teste i cui occhi sono stati danneggiati</li> <li>➤ che in caso di invio di teste contenenti MSR sotto vincolo sanitario ad un laboratorio di sezionamento, esista uno stoccaggio refrigerato e separato e le stesse siano collocate su una rastrelliera</li> <li>➤ che tonsille, l'intestino dal duodeno al retto ed il mesenterio siano asportati in bovini di qualsiasi età, la milza e l'ileo siano asportati in ovi-caprini di qualsiasi età</li> <li>➤ che la divisione in mezzene eviti la contaminazione della carcassa con il tessuto spinale</li> <li>➤ che in caso di utilizzo di sega a nastro, sia ridotta al minimo la nebulizzazione dell'acqua di raffreddamento della lama</li> <li>➤ che il midollo spinale e il restante MSR sia rimosso al momento della macellazione (ad esclusione della colonna vertebrale dei bovini con più di 24 mesi)</li> <li>➤ che la lingua dei bovini di ogni età sia prelevata tramite una resezione trasversale anteriore al processo linguale dello ioide</li> <li>➤ che le carcasse di bovini di età superiore a 12 mesi depositate nelle celle frigorifere non presentino residui di midollo spinale</li> <li>➤ che tutte le parti degli animali sottoposti a prelievo siano poste in vincolo fino all'esito favorevole, oppure inviate alla distruzione come MSR</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini è presente un programma prerequisito che relativamente alla <b>asportazione della colonna vertebrale</b> prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ che sia presente una cella separata o una zona distinta per depositare separatamente le carni che contengono parti di colonna vertebrale di bovini di età &gt; ai 24 mesi in modo da escludere contatti con altre carni</li> <li>➤ che l'operazione di rimozione della colonna vertebrale sia effettuata in un locale separato o in un settore adibito esclusivamente a tale uso e che nelle vicinanze siano presenti un lavabo e sterilizzatore</li> <li>➤ che l'operazione di rimozione della colonna vertebrale elimini integralmente la sezione di emicolonna senza effettuare tagli trasversali negli spazi intervertebrali, sui corpi vertebrali e senza lasciare in situ porzioni residue, gangli spinali e midollo spinale inclusi (ad eccezione delle vertebre caudali e delle apofisi spinali e traverse delle vertebre cervicali toraciche e</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		

 Regione Umbria Giunta Regionale	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI "	REV 0 Data 6 maggio 2010 Pagina 12 di 24	
lombari, della cresta sacrale mediana e delle ali del sacro) <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ che per le carni bovine con ossa della colonna vertebrale in entrata e in uscita sia presente sul documento commerciale un'indicazione specifica del n° di carcasse o parti di carcasse per le quali sia richiesta o non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale</li> <li>➤ che le carni, le carcasse o le parti di carcasse, ottenute da bovini di età inferiore ai 24 mesi, siano identificate sull'etichetta mediante una striscia blu</li> </ul>	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che che per le <b>carni e le frattaglie in vincolo</b> prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Che non siano sottoposte a bollatura sanitaria</li> <li>➤ Che siano conservate in celle o zone separate da quelle in cui sono presenti carni destinate al consumo umano</li> <li>➤ Che siano rintracciabili e riconducibili al capo di origine</li> <li>➤ Che siano contrassegnate da cartellini riportanti: data di macellazione, numero di marca auricolare, numero progressivo di macellazione</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che relativamente alla <b>gestione degli MSR</b> prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'esistenza di un sistema di raccolta di residui di MSR per lo scarico dell'acqua di raffreddamento della sega a nastro il cui tubo sia raccordato con una vasca di raccolta</li> <li>➤ la raccolta ed il successivo smaltimento con il restante MSR della segatura d'ossa residua dal sezionamento della colonna vertebrale</li> <li>➤ la colorazione dell'MSR al momento della rimozione o comunque entro il termine della seduta di macellazione o di spolpo e prima dello stoccaggio</li> <li>➤ che l'MSR eventualmente stoccato sia tutto colorato a strati in modo evidente</li> <li>➤ che l'MSR sia raccolto in contenitori o cassoni identificati mediante una targhetta recante la dicitura "MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO-CATEGORIA 1" e dove sia stata apposta una striscia rossa inamovibile, alta almeno 15 cm., trasversalmente sul lato lungo degli stessi</li> <li>➤ che l'MSR sia immagazzinato separatamente dal materiale di Categoria 3, nonché dalle carni destinate al consumo</li> <li>➤ che sia presente e correttamente compilato l'obbligatorio specifico registro di carico e scarico vidimato dal Servizio Veterinario previsto dal Reg.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 13 di 24
CE/1774/2002 > che siano presenti ed archiviati i documenti di trasporto previsti dal Reg. CE/1774/2002, compilati a cura del trasportatore > che le copie dei documenti di trasporto di Categoria 1 comprendenti anche SRM ritornano entro 7 giorni, con la dichiarazione di ricezione			
<b>A.4 ANAGRAFE BOVINA- ETICHETTATURA CARNI BOVINE</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
<b>APPLICAZIONE CONTROLLI ALL'ANAGRAFE BOVINA NEI MACELLI</b>			
E' presente una procedura per il controllo: > degli animali in arrivo che devono essere scortati da valido documento d'identificazione individuale ( passaporto) e correttamente identificati (doppia marca auricolare) > della presenza dei capi in anagrafe, volto ad accertare che ogni animale, indipendentemente dalle registrazioni delle movimentazioni, sia iscritto in BDN > della notifica alla BDN e contestualmente alle banche dati regionali che ne facciano richiesta, dei dati sui capi macellati od abbattuti ( con frequenza comunque non oltre sette giorni dalla macellazione, per via informatica e secondo i tracciati previsti), > della corretta distruzione dei marchi auricolari (preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>CRITERI DI ETICHETTATURA CARNI BOVINE</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
L'OSA applica l'etichettatura delle carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione mediante l'indicazione delle informazioni obbligatorie: > un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. > il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e o Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello.			

Page 13 of 24

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 14 di 24
> il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. > lo Stato membro o Paese terzo di nascita > gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogol'ingrasso;	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
L'etichetta è apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE n. 1760/2000 mediante una striscia blu, qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
il documento commerciale riporta un'indicazione specifica del numero di carcasse o parti di carcasse bovine, per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
L'OSA mantiene un aggiornamento giornaliero del sistema di registrazione, con l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze (vedi paragrafo sulla tracciabilità, rintracciabilità)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

<b>A.5 GESTIONE DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO E SEZIONAMENTO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
--	-------------------------------	-----------------------------	---------------------------

Page 14 of 24

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<p><b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b></p>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 15 di 24
<p>Nel macello, l'ispezione post mortem è immediatamente seguita da una fase di raffreddamento per assicurare il raggiungimento di una temperatura di conservazione non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni . Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del REG 853/2004 Allegato III Capitolo V, punto 4</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>durante le operazioni di sezionamento, disosso, confezionamento, le frattaglie sono mantenute a una temperatura non superiore a + 3°C e le carni a una temperatura non superiore a + 7°C, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12°C o un sistema alternativo di effetto equivalente</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Le carni destinate al congelamento sono congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>La carne raggiunge la temperatura prevista prima del trasporto e resta a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche a temperature superiori, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente da un determinato stabilimento a un altro;</li> <li>➢ le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<p><b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b></p>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 16 di 24
<p><b>A.6 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE IN SEZIONAMENTO</b></p>	<p><b>Giudizio di conformità</b></p>	<p><b>Evidenze documentali</b></p>	<p><b>Evidenze “on site”</b></p>
<p>il programma prerequisite è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ l'individuazione delle responsabilità</li> <li>➢ che il marchio di identificazione apposto sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti ( codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale)</li> <li>➢ che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione</li> <li>➢ le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiale di confezionamento, timbri )</li> <li>➢ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p><b>A.7 BOLLATURA SANITARIA IN MACELLO</b></p>		<p><b>Evidenze documentali</b></p>	<p><b>Evidenze “on site”</b></p>
<p>L'azienda di macellazione, a seguito di preventiva autorizzazione del veterinario ufficiale, ha predisposto una procedura documentata per la gestione della bollatura sanitaria che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ l'individuazione delle responsabilità</li> <li>➢ le modalità di gestione del bollo sanitario</li> <li>➢ che il bollo sanitario apposto sia leggibile, indelebile,</li> <li>➢ che il bollo sanitario impiegato risulti delle dimensioni e completo degli elementi previsti dal regolamento 854/2004 e succ. modifiche ( codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale)</li> <li>➢ che l'immissione sul mercato di carni avvenga solo quando esse risultano contrassegnate da un bollo sanitario apposto secondo le modalità previste dai regolamenti</li> <li>➢ che non sia rimosso dalle carni un bollo sanitario applicato ai sensi del Reg CE 854/2004 salvo che siano tagliate, trattate o lavorate</li> <li>➢ che le carni provenienti da animali macellati d'urgenza siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN.</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>			REV 0
				Data 6 maggio 2010
				Pagina 17 di 24
<p>13giugno 2006</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che le carni provenienti da animali macellati e/o sezionati in impianti a capacità limitata siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13giugno 2006 sino allo scadere delle deroghe temporanee ai regolamenti comunitari attualmente fissati per il 31/12/2009</li> <li>➢ che le carni provenienti da un territorio o da una parte di un territorio che non soddisfa tutte le pertinenti condizioni di polizia sanitaria siano identificate mediante l'apposizione di un contrassegno speciale costituito da un normale marchio di identificazione a cui è sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello stesso restino leggibili</li> <li>➢ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>				
<b>A.8 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze “on site”</b>	
<p>il programma prerequisito gestione del <u>magazzinaggio</u> è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ l'individuazione delle responsabilità</li> <li>➢ le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti</li> <li>➢ le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non protette e prodotti confezionati e/o imballati.</li> <li>➢ Le modalità di movimentazione e stoccaggio atte a prevenire la lacerazione delle confezioni</li> <li>➢ la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura</li> <li>➢ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>			
<p>il programma prerequisito gestione del <u>trasporto</u> è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ l'individuazione delle responsabilità</li> <li>➢ le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed</li> </ul>				

Page 17 of 24

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>			REV 0
				Data 6 maggio 2010
				Pagina 18 di 24
<p>indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari.</li> <li>➢ che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a separare in maniera efficace i vari prodotti</li> <li>➢ che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione</li> <li>➢ che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> <li>➢ che siano definiti i requisiti di trasporto e le modalità di controllo per gli autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>			
<b>A.9 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE NEI MACELLI</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze “on site”</b>	
<p><b>In deroga alle prescrizioni sotto indicate , gli obblighi in materia di informazione sulla catena alimentare si applicano al settore :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Suino entro la fine del 2007</li> <li>➢ Equino e del vitello entro la fine 2008</li> </ul>				
<p>Le informazioni sulla catena alimentare sono comunicate in modo coerente ed efficiente dall' operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>			

Page 18 of 24

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>			REV 0
				Data 6 maggio 2010
				Pagina 19 di 24
<p>E' presente un programma prerequisito che prevede che l'OSA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; non accetta animali privi delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare e che tali informazioni pervengano almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali ( tranne nelle circostanze di cui al REG 853/2004 punto 7 dell'ALLEGATO II, SEZ. III)</li> <li>&gt; valuta le informazioni pertinenti e controlla i passaporti ed altri documenti di provenienza degli animali destinati alla macellazione</li> <li>&gt; valuta la corrispondenza con i marchi auricolari degli animali stessi per assicurarne la corretta identificazione</li> <li>&gt; notifica immediatamente al veterinario ufficiale gli animali pervenuti privi delle informazioni sulla catena alimentare e qualsiasi informazione che comporti problemi di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem</li> <li>&gt; non dispone la macellazione di tali animali fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
<p>Tale programma prevede che le informazioni sulla catena alimentare possano accompagnare gli animali al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; animali della specie suina che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che sono stati esaminati in azienda e sono stati trovati sani (D.M 4 maggio 2006 modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)</li> <li>&gt; solipedi domestici</li> <li>&gt; animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem</li> <li>&gt; animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : " MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI"</b>			REV 0
				Data 6 maggio 2010
				Pagina 20 di 24
<b>A.10 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>	
<p>il programma prerequisito <b>nella fase di scarico</b> è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; l' individuazione delle responsabilità</li> <li>&gt; che gli animali sono scaricati al più presto dopo il loro arrivo</li> <li>&gt; che siano impiegate rampe di scarico dotate di pavimento non sdruciolevole con corretta pendenza e se necessaria di una protezione laterale</li> <li>&gt; che il governo degli animali avvenga senza l'utilizzo di pungoli, che non siano sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa causare dolori e sofferenza inutili</li> <li>&gt; che se del caso vengano utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare loro lesioni o ferite</li> <li>&gt; che l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (autorizzato solo per bovini e suini), venga evitato quanto più possibile</li> <li>&gt; che gli animali non presentano lesioni riferibili alle condizioni di trasporto</li> <li>&gt; che gli animali sofferenti doloranti al loro arrivo al macello e gli animali non svezzati siano macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo</li> <li>&gt; che gli animali che non sono in grado di camminare siano abbattuti sul posto oppure, se ciò è possibile e non comporta alcuna inutile sofferenza, trasportati su un carrello o su una piattaforma mobile al locale per la macellazione di emergenza</li> <li>&gt; le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>			
<p>il programma prerequisito nella fase di <b>stabulazione</b> degli animali è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; l' individuazione delle responsabilità</li> <li>&gt; che la densità degli animali nelle stalle e nei recinti permetta il rispetto di condizioni di benessere animale tipica per la specie</li> <li>&gt; che agli animali, che al loro arrivo non sono immediatamente avviati alla</li> </ul>				

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 21 di 24
macellazione sia somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che gli animali che rischiano di ferirsi a causa della specie, del sesso, dell'età, dell'indole o dell'origine siano tenuti separati</li> <li>➢ qualora gli animali siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un elevato tasso di umidità siano rinfrescati</li> <li>➢ che gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo siano alimentati</li> <li>➢ qualora gli animali rimangano in stalla di sosta durante la notte, le condizioni e lo stato di salute siano controllati almeno ogni mattina ed ogni sera</li> <li>➢ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
il programma prerequisito <b>nella fase di immobilizzazione, stordimento e iugolazione degli animali</b> è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ l'individuazione delle responsabilità</li> <li>➢ che gli animali siano immobilizzati in modo da evitare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni</li> <li>➢ che gli animali non vengano legati per le zampe né sospesi prima di essere abbattuti</li> <li>➢ che gli animali non siano sistemati nel box per lo stordimento e la testa non sia immobilizzata sino al momento in cui l'operatore è pronto ad operare</li> <li>➢ che la testa degli animali sia mantenuta in una posizione tale che lo strumento possa essere applicato e manovrato facilmente in modo corretto e per la durata appropriata</li> <li>➢ che nel punto di macellazione siano presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenze</li> <li>➢ che l'operatore verifichi periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto)</li> <li>➢ che il dissanguamento sia rapido profuso e completo</li> <li>➢ non vengano effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento</li> <li>➢ che in caso di macellazione rituale, gli animali della specie bovina siano immobilizzati con metodo meccanico per evitare qualsiasi dolore, sofferenza e eccitazione, nonché qualsiasi ferita o contusione</li> <li>➢ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

Page 21 of 24

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>		REV 0
			Data 6 maggio 2010
			Pagina 22 di 24
il programma prerequisito nella fase di <b>stordimento</b> degli animali è presente e prevede: <p><b>nel caso di utilizzo di proiettile captivo :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che sia predisposta una pistola e proiettili utilizzati s di potenza adeguate all'animale da stordire</li> <li>➢ che l'operatore addetto esegue tutte le operazioni su un solo animale prima di passare ad un altro, oppure sono presenti più operatori con mansioni diverse</li> <li>➢ che l'operatore controlli il ritorno in posizione dopo il colpo del proiettile stesso</li> <li>➢ che esiste un sistema di controllo relativo al rapporto colpi utilizzati/animali</li> </ul> <p><b>nel caso di utilizzo di elettrocardiosi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che i dispositivi elettrici di stordimento non siano impiegati per bloccare od immobilizzare gli animali, né per farli muovere</li> <li>➢ che gli elettrodi siano posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo</li> <li>➢ che l'operatore verifichi periodicamente il voltaggio e l'intensità di corrente</li> </ul> <p><b>nel caso di utilizzo di biossido di carbonio :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che la concentrazione di biossido di carbonio per lo stordimento dei suini sia uguale o superiore al 70% del volume</li> <li>➢ che la cella nella quale i suini sono esposti al gas ed i dispositivi utilizzati per convogliarli gli animali siano concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto o da permettere loro di restare in piedi prima di perdere i sensi</li> <li>➢ che i suini siano convogliati il più rapidamente possibile (entro 30 secondi) dalla soglia al punto di massima concentrazione di gas per tempo sufficiente a rimanere in stato di incoscienza sino alla morte</li> <li>➢ che le attrezzature per convogliare i suini alla cella siano adeguatamente illuminate in modo che i suini possano vedere altri suini o l'ambiente circostante</li> <li>➢ che l'operazione di dissanguamento inizi il più presto possibile dopo lo stordimento dei suini ,in modo che il dissanguamento sia rapido, profuso e completo prima che l'animale riprenda coscienza</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

Page 22 of 24

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>	REV 0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 23 di 24

**TEAM LEADER**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Eventuale documentazione acquisita .....

Eventuali annotazioni .....

.....

.....

.....

**LEGALE RAPPRESENTANTE**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

eventuali dichiarazioni .....

.....

.....

.....

Località ..... data |\_|/|\_|/|\_|\_|

Page 23 of 24

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>	REV 0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 24 di 24

## Legenda:

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

**SI (maiuscolo):** nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si (minuscolo):** nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no (minuscolo):** requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO (maiuscolo):** requisito completamente non rispettato.

Page 24 of 24

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A. MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 1 di 48

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

**PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.****MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA**

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A. MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 2 di 48

**INDICE**

1. RIFERIMENTI NORMATIVI
- B. 1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI
- B. 2 LINEE DI MACELLAZIONE
- B. 3 IGIENE DELLA MACELLAZIONE
- B. 4 ANAGRAFE ZOOTECNICA- ETICHETTATURA CARNI AVICOLE
- B. 5 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO
- B. 6 BOLLATURA SANITARIA
- B. 7 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO CARNI
- B. 8 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE
- B. 9 CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p> <p>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 3 di 48

### 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Si riportano i riferimenti normativi generali e specifici relativi al settore di macellazione e/o sezionamento di pollame, lagomorfi e selvaggina, a fronte dei quali sono stabiliti i requisiti oggetto di indagine e le modalità per le verifiche ispettive.

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO
1. REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
2. REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
3. REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
4. REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI
5. REGOLAMENTO 1/2005	RELATIVO AL BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO
6. REGOLAMENTO 2073/2005 del 15 novembre 2005 DELLA COMMISSIONE	CITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
7. REGOLAMENTO 2074/2005 del 6 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI a norma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004.
8. REGOLAMENTO 2075/2005 del 5 Dicembre 2005	NORME SPECIFICHE APPLICABILI AI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLA PRESENZA DI TRICHINE NELLE CARNI
9. REGOLAMENTO 1664/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 PER QUANTO RIGUARDA LE MISURE DI ATTUAZIONE PER TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO E CHE ABROGA TAUNE MISURE DI ATTUAZIONE
10. REGOLAMENTO 1662/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA IL REG CE 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO CHE STABILISCE NORME SPECIFICHE N MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
11. REGOLAMENTO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE. ISTITUISCE L'AUTORITA' EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
12. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio 2005	LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITA' PUBBLICA
13. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI.
14. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
15. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
16. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI DEL 10 maggio 2007	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 2073/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO CHE STABILISCE CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
17. CIRCOLARE MINISTERO SALUTE DEL 5 giugno 2007	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEI REGOLAMENTI 854/2005 e 882/2005

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p> <p>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 4 di 48

### B. 1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE II,CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati il pollame o i lagomorfi soddisfino i seguenti requisiti.</p> <p>1. Disporre di un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali e la loro ispezione prima della macellazione.</p> <p><b>D.lgs 01.09.1998, n.333</b></p> <p><b>Circolare ministeriale n. 6 del 6.5.1998</b></p> <p>Per la macellazione di queste specie occorre garantire una bassa illuminazione nella zona di appendimento per tranquillizzare gli animali e consentire un adeguato stordimento.</p> <p><b>REG. 853/2004</b></p> <p>CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI</p> <p>2. Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:</p> <p>a) disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;</p> <p>b) disporre di un locale separato per le operazioni di eviscerazione e successiva toelettatura, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasce intere di pollame, a meno che l'autorità competente consenta caso per caso, in un determinato macello, la separazione di queste operazioni nel</p>	<p>I locali ricevimento animali devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere presenti in numero sufficiente per l'adeguata stabulazione degli animali, in modo che essi non siano esposti al maltempo</li> <li>• Essere progettati in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità</li> <li>• Impedire l'accesso ad animali indesiderabili</li> <li>• L'illuminazione deve essere sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza e se necessario deve essere disponibile un adeguato sistema di illuminazione artificiale sostitutivo</li> <li>• La disposizione dei locali di ricevimento degli animali deve facilitare l'ispezione ante mortem e consentire l'identificazione degli animali</li> <li>• I locali adibiti alla macellazione devono essere in numero adeguato</li> <li>• Devono essere pulibili e disinfettabili</li> <li>• Devono consentire la protezione degli animali da variazioni eccezionali delle condizioni climatiche e consentire una ventilazione adeguata</li> <li>• Qualora siano in essere mezzi di ventilazione meccanici devono essere previsti dispositivi di emergenza per far fronte a guasti eventuali</li> <li>• Devono consentire, in caso di temperature elevate con alto tasso di umidità, di rinfrescare gli animali;</li> <li>• Devono essere dotati di un sistema per l'evacuazione delle acque reflue tale da non compromettere la sicurezza degli alimenti</li> <li>▪ Il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione deve essere strutturato in</li> </ul>

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p> <p>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 5 di 48
<p>tempo;</p> <p>c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:</p> <p>i) stordimento e dissanguamento;</p> <p>ii) spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura, e ;</p> <p>iii) spedizione delle carni;</p> <p>5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.</p> <p>6. Deve esserci un locale separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione: a) delle attrezzature di trasporto quali le gabbie; b) dei mezzi di trasporto. Tali reparti e impianti non sono obbligatori per b) qualora esistano nelle vicinanze opportune strutture ufficialmente autorizzate.</p> <p>7. Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.</p> <p><b>Allegato III Sezione II Capitolo III</b></p> <p>b) dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio non possano essere fonte di contaminazione delle carni;</p>	<p><i>maniera tale da ridurre al minimo la possibilità di introduzione di insetti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere previsto un locale separato per eviscerazione e successiva toelettatura.</li> <li>• In questo locale può essere effettuata l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di pollame.</li> <li>• questo locale può non essere presente se tali operazioni avvengono in tempi differiti alla macellazione.e sia evitata la contaminazione delle carni</li> <li>• in questo caso è necessaria specifica autorizzazione dell'autorità competente</li> <li>• Locale con settori diversi (o locali separati) per: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Stordimento e dissanguamento</li> <li>&gt; Scottatura, spiumatura , scuoiatura</li> <li>&gt; Eviscerazione e successiva toelettatura;</li> <li>&gt; Spedizione delle carni</li> </ul> </li> <li>• Locali separati per il ricevimento e magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nella azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola.</li> <li>• Locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio non possano essere fonte di contaminazione delle carni;</li> <li>• Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per la conservazione delle carni refrigerate in osservazione o per le carni dichiarate inidonee al consumo umano</li> <li>• Spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e disinfezione dei mezzi (se necessario) e delle attrezzature di trasporto.</li> <li>• Nel caso di impianto per lavaggio, pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto esterno al macello è necessaria specifica procedura in autocontrollo che definisca le modalità operative sufficienti a garantire l'igienicità delle operazioni</li> <li>• Nei locali di macellazione devono essere previsti alcuni accorgimenti riguardo alle porte: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Devono essere rivestite di materiale liscio ed impermeabile e preferibilmente di colore chiaro.</li> <li>&gt; Deve essere evitato qualsiasi contatto tra le porte e le carni durante il transito da un</li> </ul> </li> </ul>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p> <p>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 6 di 48
<p><b>Allegato III Sezione II Capitolo IV Reg. 853/2004</b></p> <p>3. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di ratiti d'allevamento e di selvaggina selvatica piccola, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola.</p> <p><b>REG. 853/04, ALLEGATO III, SEZIONE III: CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO.</b></p> <p>1. Le disposizioni della sezione I si applicano alla produzione e alla commercializzazione delle carni di artiodattili selvatici d'allevamento (cervidi e suidi), a meno che l'autorità competente non le consideri inadeguate.</p> <p>2. Le disposizioni della sezione II si applicano alla produzione e alla commercializzazione delle carni di ratiti. Tuttavia, quelle della sezione I si applicano se l'autorità competente le ritiene adeguate. Devono essere previste strutture adeguate, adatte alle dimensioni degli animali.</p>	<p><i>locale all'altro</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; è auspicabile l'uso di sistemi di apertura automatica o comunque che impediscano il contatto tra le carni, gli stipiti o le ante delle porte</li> <li>&gt; Se hanno accesso diretto all'esterno devono essere ben aderenti agli stipiti ed al pavimento in modo da impedire il passaggio di contaminanti dall'ambiente esterno</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Locale o adeguata struttura chiudibile ad uso esclusivo del servizio veterinario</li> </ul> <p>1) Per la macellazione di artiodattili selvatici d'allevamento , si fa riferimento alla procedura " macellazione ungulati domestici " 6.2</p> <p>2 ) Per la macellazione dei ratiti si fa riferimento all'attuale procedura nella parte riferita al pollame. Le disposizioni della precedente citata procedura "macellazione ungulati domestici" 6.2, sono applicabili se l'autorità competente le ritiene idonee e a tal fine devono essere previste adeguate strutture adatte alle dimensioni degli animali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recinto di sosta, corridoio e gabbia di contenimento di dimensione adeguata ai ratiti</li> <li>• Catena di macellazione di altezza adeguata. Gli animali macellati non toccano il suolo, il soffitto o le pareti dei locali e non si toccano tra loro.</li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 7 di 48

**B. 2 LINEE DI MACELLAZIONE**

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 4, comma 1 lett. a (Allegato III, Sezione II, Capitolo II Allegato III, Sezione III )
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. b punto 1, lett. d Art. 10, comma 2, lett. e
D.lgs 1 settembre 1998, n.333	Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento	Art. 5, comma 1, lettera a Art. 6, comma 1

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE 1,CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI</p> <p>d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;</p> <p>e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.</p> <p>3. Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura</p>	<p>Nei MACELLI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la linea (le linee ) di macellazione devono essere costruite in maniera tale che nella progressione del processo di macellazione non vi siano contatti tra carni ed attrezzature, pareti e pavimenti nè siano possibili contaminazioni delle carni</li> <li>la linea (le linee) devono essere realizzate in modo tale da evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea stessa.</li> <li>Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.</li> <li>vengano eliminati tutti i possibili incroci durante le varie fasi produttive e comunque nei locali di macellazione, è necessario mantenere la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite mediante una distanza delle postazioni operative adeguata al ritmo</li> </ul>

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 8 di 48

<p>non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente.</p> <p>1. I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione.</p> <p><b>D.lgs 1.9.98,n.333</b></p> <p><b>Articolo 6 .</b></p> <p>1. Gli strumenti, il materiale per l'immobilizzazione, le attrezzature e gli impianti per lo stordimento o l'abbattimento devono essere progettati, costruiti, conservati ed utilizzati in modo da assicurare lo stordimento o l'abbattimento rapido ed efficace, in conformità alle disposizioni del presente decreto; l'accertamento della loro conformità ed idoneità ad assicurare tali esigenze specifiche è effettuato dal veterinario ufficiale che ne controlla anche regolarmente il buono stato.</p> <p>2. Nel luogo di macellazione devono essere disponibili, per casi di emergenza, adeguati strumenti e attrezzature di ricambio opportunamente conservati e sottoposti a regolare controllo da parte del veterinario ufficiale.</p> <p><b>ALLEGATO A</b></p> <p><b>III. Disposizioni relative agli animali consegnati in contenitori.</b></p> <p>1. I contenitori nei quali sono trasportati gli animali devono essere maneggiati con cura e non devono essere gettati o lasciati cadere a terra o rovesciati. Se possibile, essi devono essere caricati e scaricati in posizione orizzontale mediante</p>	<p>di macellazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La presenza di docce e tubi sospesi o flessibili è consentita a patto che, per effetto degli schizzi d'acqua che producono, essi non possano costituire fonte di inquinamento, durante la lavorazione</li> <li>Gli sterilizzatori per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni, devono essere dotati di acqua ad 82°C o un sistema alternativo con effetto equivalente.</li> <li>Gli sterilizzatori dovrebbero essere preferibilmente dotati di un sistema di ricambio continuo di acqua ovvero l'acqua dev'essere cambiata periodicamente durante la lavorazione per evitare il ristagno di residui di materiale organico presenti sulle lame dei coltelli sebbene lavati prima della introduzione nello sterilizzatore.</li> <li>Il livello dell'acqua deve arrivare a coprire almeno la base dell'impugnatura dei coltelli ed altri utensili.</li> <li>Non è ammessa l'utilizzazione di foderi per coltelli.</li> <li>I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi devono essere collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro e dotati di rubinetti non azionati a mano o a braccio per l'erogazione di acqua calda e fredda o miscelata.</li> <li>Le attrezzature adibite all'immobilizzazione degli animali devono essere costruite in modo da evitare loro ferite, contusioni, sofferenze e dolori evitabili.</li> <li>Nel macello si applica lo stordimento degli animali mediante : <ul style="list-style-type: none"> <li>Elettronarcosi</li> <li>Biossido di carbonio</li> </ul> </li> </ul> <p><b>PER QUESTA SEZIONE VEDI ANCHE PROCEDURA 6.6.3 (PROTEZIONE ANIMALE, ...)</b></p>
--	--

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p> <p>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 9 di 48
<p>mezzi meccanici.</p> <p>2. Gli animali consegnati in contenitori a fondo flessibile o perforato devono essere scaricati con particolare attenzione, in modo da evitare lesioni. Se del caso, gli animali devono essere scaricati individualmente dai contenitori stessi.</p> <p>3. Gli animali che sono stati trasportati in contenitori devono essere macellati il più presto possibile; in caso contrario, se necessario, occorre fornire loro acqua e foraggio, conformemente alle disposizioni del punto II.9.</p> <p><b>ALLEGATO C</b></p> <p><b>3. Elettronarcosi:</b></p> <p><b>A. Elettrodi:</b></p> <p>1) gli elettrodi devono essere posti intorno al cervello in modo da consentire alla corrente di attraversarlo. Occorre inoltre prendere le misure appropriate per ottenere un corretto contatto elettrico e segnatamente rimuovere il vello in eccedenza o umidificare la pelle;</p> <p>2) se gli animali sono storditi individualmente, l'apparecchio deve:</p> <p>a) essere munito di un dispositivo che misuri l'impedenza del carico ed impedisca il funzionamento dell'apparecchio se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa;</p> <p>b) essere munito di un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della sua applicazione ad un determinato animale;</p> <p>c) essere collegato ad un dispositivo, collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata.</p> <p><b>B. Bagni d'acqua:</b></p>	<p><b>STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi / dispositivi alternativi per lo stordimento</li> <li>- L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa</li> </ul> <p><b>Elettrodi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli elettrodi sono posti intorno al cervello in modo da consentire alla corrente di attraversarlo</li> <li>• Sono prese le misure appropriate per ottenere un corretto contatto elettrico, ad esempio umidificare la pelle;</li> <li>• Se gli animali sono storditi individualmente, l'apparecchio: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ è munito di un dispositivo che misura l'impedenza del carico ed impedisce il funzionamento dell'apparecchio se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa;</li> <li>➢ è munito di un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della sua applicazione ad un determinato animale;</li> <li>➢ è collegato ad un dispositivo, collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata.</li> </ul> </li> <li>• Per i <b>conigli</b> è possibile verificare il voltaggio dell'apparecchio storditore e l'intensità e la durata della corrente utilizzata sono determinate in modo da garantire che l'animale passi immediatamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte</li> </ul>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p> <p>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 10 di 48
<p>1) qualora si utilizzi il metodo di stordimento con bagni d'acqua per i volatili da cortile, il livello dell'acqua deve essere regolabile in modo da consentire un corretto contatto con la testa degli stessi.</p> <p>L'intensità e la durata della corrente utilizzata in questo caso sono determinate dall'autorità competente in modo da garantire che l'animale passi immediatamente a uno stato di incoscienza persistente fino alla morte;</p> <p>2) qualora i volatili da cortile siano storditi in gruppo in un bagno d'acqua, sarà mantenuto un voltaggio sufficiente a produrre una corrente che abbia un'intensità efficace per garantire lo stordimento di ciascuno dei volatili;</p> <p>3) occorre prendere le misure appropriate per garantire un buon passaggio della corrente e segnatamente un contatto corretto e l'umidificazione di detto contatto tra le zampe e i ganci di sospensione;</p> <p>4) i bagni d'acqua per i volatili da cortile devono presentare dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macellare, e non devono traboccare al momento dell'entrata. L'elettrodo immerso nell'acqua deve avere la lunghezza della vasca;</p> <p>5) se necessario deve essere possibile un intervento manuale diretto.</p> <p><b>4. Esposizioni al biossido di carbonio:</b></p> <p>1) la concentrazione di carbonio per lo stordimento dei suini non deve essere inferiore al 70% in volume;</p> <p>2) la cella nella quale i suini sono esposti al gas e i dispositivi utilizzati per convogliarvi gli animali devono essere concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto e da permettere loro di restare in piedi prima di perdere i sensi. Il meccanismo di instradamento e la cella devono essere adeguatamente illuminati, in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante;</p> <p>3) la cella deve essere munita di dispositivi di misurazione</p>	<p><b>Bagni d'acqua</b></p> <p>Qualora si utilizzi il metodo di stordimento con bagni d'acqua per i volatili da cortile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Il livello dell'acqua è regolabile in modo da consentire un contatto diretto con la testa degli stessi. L'intensità e la durata della corrente utilizzata in questo caso sono determinate in modo da garantire che l'animale passi immediatamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte;</li> <li>➢ Qualora i volatili da cortile siano storditi in gruppo in un bagno d'acqua, è mantenuto un voltaggio sufficiente a produrre una corrente che abbia un'intensità efficace per garantire lo stordimento di ciascuno dei volatili;</li> <li>➢ Sono prese le misure appropriate per garantire un buon passaggio della corrente e segnatamente un contatto corretto e l'umidificazione di detto contatto tra le zampe e i ganci di sospensione;</li> <li>➢ I bagni d'acqua presentano dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macellare e non traboccano al momento dell'entrata;</li> <li>➢ L'elettrodo immerso nell'acqua ha la lunghezza della vasca;</li> <li>➢ Se necessario è reso possibile un intervento manuale diretto</li> </ul> <p><b>STORDIMENTO CON BISSO DI CARBONIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il tunnel è munito di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas. In ogni parte della macchina i sensori presenti emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto o al di sopra del livello dovuto.</li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 11 di 48</b>
<p>della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione. Essi emetteranno un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto.</p> <hr/> <p>1. <i>Pistola a proiettile captivo:</i></p> <p>a) gli strumenti devono essere posizionati in modo che il proiettile penetri nella corteccia cerebrale.</p> <p>b) quando si usa uno strumento a proiettile captivo, l'operatore deve controllare che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo. In caso contrario lo strumento non può essere riutilizzato fino a che sia stato riparato;</p> <p>c) gli animali non devono essere sistemati in un box per lo stordimento se l'operatore incaricato di stordirli non è pronto a operare fin dal momento in cui l'animale vi è introdotto. Un animale non deve avere la testa immobilizzata finché l'operatore non è pronto a stordirlo.</p>		
<p style="text-align: center;"><b>STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento</i></li> <li>2. <i>Vi sono pistole e proiettili di potenza diversa per le diverse specie e categorie di animali storditi</i></li> <li>3. <i>Vi sono le pistole di riserva</i></li> <li>4. <i>Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente ed il controllo viene registrato</i></li> <li>5. <i>Si tiene registrazione dei colpi utilizzati</i></li> </ol>		

### B. 3 IGIENE DELLA MACELLAZIONE

<p><b>REG 853/2004 ALLEGATO III SEZIONE II CAPITOLO IV</b></p> <p><b>IGIENE DELLA MACELLAZIONE</b>          Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati avicunicoli devono conformarsi ai seguenti requisiti.</p> <p>3. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione dei ratiti d'allevamento e di selvaggina selvatica piccola, devono</p>	<p style="text-align: center;"><b>IGIENE DELLA MACELLAZIONE</b></p> <p><i>- gli operatori che si occupano delle fasi specifiche durante l'attività di macellazione degli animali devono applicare correttamente tutti gli aspetti di buona prassi previsti nei regolamenti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gli animali di specie diverse se macellati nello stesso stabilimento devono essere manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche.</li> <li>▪ Tutte le operazioni conseguenti all'abbattimento dell'animale devono essere conseguenti, senza alcuna interruzione;</li> <li>▪ Devono essere evitati tutti i contatti tra pelle (<i>lagomorfi</i>) e carne per evitare eventuali contaminazioni;</li> </ul>
---	---

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 12 di 48</b>
<p>essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasce di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola</p> <p>5. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura o spennatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza indebito ritardo e in modo da evitare contaminazioni delle carni. Occorre in particolare adottare misure volte ad evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante l'eviscerazione.</p> <p>6. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni della autorità competente per garantire che l'ispezione post mortem venga svolta in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate.</p> <p>7. Dopo l'ispezione post mortem:</p> <p>a) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;</p> <p>b) le carni trattene in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano;</p> <p>c) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri che rimangono nella carcassa devono essere asportati, integralmente e il più rapidamente possibile, salvo diversa autorizzazione dell'autorità competente.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deve essere previsto un efficace sistema di sanificazione delle lame della macchina jugulatrice</li> <li>▪ Deve essere prevista una velocità adeguata della catena in modo da garantire:             <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ la scomparsa di movimenti tonico-clonici degli animali prima della immersione nella vasca di scottatura, al fine di evitare l'inspirazione di acqua;</li> <li>➢ una corretta eviscerazione, se effettuata manualmente.</li> </ul> </li> <li>▪ Deve essere evitata la fuoriuscita di contenuto gastro-intestinale dopo l'eviscerazione;</li> <li>▪ Le carcasce non devono entrare in contatto tra loro (<i>prima della ispezione post mortem</i>) né con visceri, frattaglie, né con pavimenti, pareti o strutture.</li> <li>▪ Le carni dichiarate non idonee al consumo e le carcasce in osservazione non devono entrare in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo, e devono essere rimosse il più rapidamente possibile</li> <li>▪ Le carni non confezionate devono essere debitamente stoccate e trasportate separatamente dalle carni confezionate</li> <li>▪ Devono essere presi accorgimenti per evitare la formazione di condensa soprattutto nel locale di eviscerazione e nel tunnel di abbattimento</li> <li>▪ Qualora si proceda a refrigerazione per immersione occorre prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasce, tenendo conto del peso della carcassa, temperatura dell'acqua, volume e direzione del flusso d'acqua e tempo di refrigerazione; inoltre l'impianto deve essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogni qualvolta ciò sia necessario e come minimo una volta al giorno</li> </ul> <p><u><i>In Italia non viene utilizzato alcun additivo in quanto il raffreddamento viene fatto ad aria e non per immersione in acqua (pratica inconsueta).</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le carni degli animali macellati sono pulite e refrigerate ad una temperatura non superiore a + 4°C</li> <li>• Devono essere previsti locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasce di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola</li> </ul>		

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 13 di 48</b>
<p>8. Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati devono essere puliti e refrigerati appena possibile ad una temperatura non superiore a +4°C, salvo nel caso di sezionamento a caldo.</p> <p>9. Se le carcasse sono sottoposte ad un procedimento di refrigerazione per immersione, occorre attenersi alle seguenti prescrizioni: a) si devono prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasse, tenendo conto di parametri quali il peso della carcassa, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione; b) l'impianto deve essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogni qualvolta ciò sia necessario e come minimo una volta al giorno</p> <p>10. Gli animali malati o sospetti e quelli macellati in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie non devono essere macellati negli stabilimenti di cui trattasi, salvo qualora autorizzato dall'autorità competente. In tal caso, la macellazione deve aver luogo sotto sorveglianza ufficiale e adeguate misure devono essere adottate per evitare contaminazioni; prima di venire ritilizzati, i locali devono essere puliti e disinfettati.</p> <p>Le carni devono essere immagazzinate conformemente ai requisiti previsti nel <b>REG 853/2004 ALLEGATO III SEZIONE II CAPITOLO V punto 4.</b></p> <p>Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni confezionate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano</p>	<b>CRITERI MICROBIOLOGICI – CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'OSA garantisce, nell'ambito delle procedure HACCP, e delle prassi igieniche, che la lavorazione e manipolazione delle carcasse si effettui nel rispetto dei criteri di igiene del processo.</li> <li>▪ L'OSA effettua analisi appropriate per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche</li> <li>▪ L'OSA utilizza i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici</li> <li>▪ Le ricerche microbiologiche si applicano alle carcasse dopo il raffreddamento e in caso di risultati insoddisfacenti l'OSA deve predisporre misure di miglioramento delle condizioni igieniche di macellazione e la revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine.</li> <li>• Lo stabilimento di macellazione fornisce le pertinenti informazioni circa l'effettiva prevalenza di <i>Salmonella</i> spp. sulle carcasse determinata secondo le procedure stabilite dal Regolamento 2073/2005</li> <li>• Gli OSA dei macelli prelevano campioni per l'analisi microbiologica almeno una volta alla settimana. La frequenza di campionamento settimanale è riferita alla settimana di calendario. Qualora uno stabilimento effettui la lavorazione per più giorni durante la settimana, il giorno di campionamento varia da una settimana all'altra. Nel caso in cui nel giorno definito per il campionamento vengano macellati meno di 15 broiler o tacchini, il numero previsto dei capi da campionare è raggiunto in più sedute successive di macellazione.</li> <li>• Gli esiti per la ricerca di <i>Salmonella</i> spp. su carcasse sono riferiti ad una serie di 50 campionamenti successivi raccolti nel corso di 10 sedute di campionamento (5 campioni per seduta). I 50 risultati così ottenuti vengono valutati indipendentemente da quelli che li precedono e li seguono (risultato idoneo n 50 c7).</li> <li>• Nel caso in cui una serie di campionamenti per la ricerca di <i>Salmonella</i> spp risulti non favorevole, il responsabile del macello procede alla rivalutazione delle procedure di autocontrollo in particolare quelle di approvvigionamento degli animali, igiene della macellazione e prevenzione delle contaminazioni crociate, eventualmente anche mediante campionamenti su superfici a contatto diretto o indiretto con le carcasse.</li> <li>• Nel caso anche una seconda serie consecutiva risulti non favorevole l'OSA, oltre alle misure del punto precedente, identifica le partite degli animali risultati positivi, comunica all'allevatore la positività, chiedendogli l'attuazione di opportune misure di gestione dell'infezione in allevamento.</li> </ul>

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 14 di 48</b>
<p>in tempi diversi o in modo tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzino o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.</p> <p><b>REG 2073 ALLEGATO I CAPITOLO 2</b> criteri di igiene del processo: 2.1. Carne e prodotti a base di carne 2.1.5 Carcasse di pollame (broiler e tacchini) Linee guida applicative Regolamento 2073/2005 Punti 3.21 e 5</p> <p><b>SELVAGGINA SELVATICA</b> <b>REG. 853/2004 ALLEGATO III SEZIONE IV</b> <b>Capitolo II</b></p> <p>1. Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata</p> <p>2. La persona formata deve effettuare un esame della carcassa e dei visceri, .....L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.</p> <p>3. Le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata ad un centro di lavorazione della selvaggina....</p> <p>4.a) .....la persona formata deve allegare alla carcassa una dichiarazione con numero di serie che attesti quanto sopra. Questa dichiarazione deve inoltre indicare la data. L'ora e il luogo dell'abbattimento.</p> <p>5. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nel caso in cui anche una terza serie consecutiva di campionamento risulti non favorevole, l'A.C. oltre a verificare le azioni di cui ai punti precedenti, valuta l'opportunità di adottare una o più misure di cui all'articolo 54 del Regolamento CE 882/2004.</li> <li>• Le carcasse i cui esiti analitici hanno dato esito sfavorevole in regime di autocontrollo non sono oggetto di obbligo di ritiro, ma l'OSA dimostra di aver attuato le pertinenti azioni correttive.</li> <li>• La frequenza settimanale con la quale l'OSA procede al prelievo e all'analisi dei campioni di <i>Salmonella</i> spp può essere modificata come segue: a) una seduta di campionamento ogni 2 settimane a seguito dell'ottenimento di una serie di 30 risultati settimanali consecutivi favorevoli (150 campioni totali); b) settimanale nel caso si ottengano 3 serie di risultati sfavorevoli consecutivi, fino al ripristino delle condizioni del punto precedente.</li> <li>• L'A.C. può autorizzare, nei macelli di piccole dimensioni una riduzione della frequenza di campionamento, fermo restando l'obbligo di campionare almeno 5 carcasse, sulla base dell'analisi del rischio tenendo almeno conto di: - precedenti non conformità dell'impresa alimentare e relative azioni correttive adottate; - delle procedure di autocontrollo predisposte e attuate; - degli esiti dei controlli ufficiali precedenti.</li> <li>• Nel caso di impianti di macellazione che non applicano il piano di campionamento previsto dall'Allegato I Capitolo II del Regolamento CE 2073/2005 e che procedono al campionamento con una frequenza di campionamento inferiore al mese il livello insoddisfacente dei risultati è n50c1.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ La selvaggina grossa è privata dello stomaco e dell'intestino e dissanguata, dopo l'abbattimento.</li> <li>➢ La persona formata, al più presto dopo l'abbattimento, effettua un esame della carcassa e dei visceri.</li> <li>➢ La carcassa della selvaggina selvatica grossa viene trasportata ad un centro di lavorazione per permettere l'immissione sul mercato delle carni.</li> <li>➢ La persona formata allega alla carcassa una dichiarazione numerata che attesta l'assenza di anomalie comportamentali riferibili a stati patologici della specie o a contaminazioni ambientali prima dell'abbattimento, l'assenza di anomalie durante l'esame della carcassa e dei visceri ed anche l'assenza di sospetto di contaminazione ambientale.</li> </ul>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 15 di 48
<p>a 7°C.</p> <p>6. Durante il trasporto al centro di lavorazione della selvaggina, è vietato ammuccchiare le carcasse.</p> <p>7. La selvaggina selvatica grossa consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione.</p> <p>8. Inoltre i capi interi di selvaggina selvatica grossa non scuoiata possono essere scuoiati e commercializzati solo a condizione che:</p> <p>a) prima dello scuoiamento siano immagazzinati e manipolati separatamente dagli altri prodotti alimentari e non congelati</p> <p>b) dopo lo scuoiamento siano sottoposti ad una ispezione finale.</p> <p><b>REG. 853/2004 ALLEGATO III SEZIONE IV Capitolo III</b></p> <p>1. La persona formata deve effettuare un esame volto a individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.</p> <p>2. Se vengono riscontrate caratteristiche anomale durante l'esame, rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento o vi siano sospetti di contaminazione ambientale, la persona formata provvede ad informare l'autorità competente.</p> <p>3. Le carni di selvaggina selvatica piccola possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina il più presto possibile dopo l'esame di cui al paragrafo 1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La medesima dichiarazione indica data, ora e luogo dell'abbattimento.</li> <li>➤ Per le specie soggette alla trichinosi( suidi, e altri ) la testa ed il diaframma accompagnano la carcassa.</li> <li>➤ La refrigerazione della carne raggiunge temperature non superiore ai 7 °C.</li> <li>➤ Le carcasse non sono ammuccchiate durante il trasporto al centro di lavorazione</li> <li>➤ Nel centro di lavorazione selvaggina, le carcasse sono ispezionate dall'autorità competente.</li> <li>➤ La selvaggina selvatica grossa non scuoiata, prima dello scuoiamento viene immagazzinata e manipolata separatamente dagli altri prodotti alimentari; la stessa non viene congelata prima dello scuoiamento.</li> <li>➤ Dopo lo scuoiamento viene sottoposta ad ispezione da parte dell'autorità competente.</li> <li>➤ Subito dopo l'abbattimento, la persona formata effettua un esame finalizzato alla ricerca di cause di rischio per la salute umana</li> <li>➤ Se durante tale esame vengono riscontrate anomalie, la persona formata informa l'autorità competente.</li> <li>➤ Ai fini dell'immissione sul mercato le carcasse, anche quelle di selvaggina selvatica piccola, sono trasferite ad un centro di lavorazione selvaggina dopo l'esame e al più presto possibile.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La refrigerazione, iniziata il prima possibile dopo l'abbattimento, raggiunge per tutta la carne una temperatura non superiore ai 4°C</li> </ul>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 16 di 48
<p>4: La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 4°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.</p> <p>5. L'eviscerazione deve essere effettuata o completata senza ritardi indebiti all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina, a meno che l'autorità competente non autorizzi diversamente.</p> <p>6. La selvaggina selvatica piccola consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per l'ispezione.</p> <p><b>DELIBERAZIONE STATO REGIONI DEL 15 Novembre 2007</b></p> <p><b>Art. 1 – Deroga per la completa eviscerazione di pollame e lagomorfi</b></p> <p>1. In deroga all'allegato III sezione II capitolo IV punto 7 lettera c) del Reg. 853/2004 dopo l'ispezione post mortem le carcasse di pollame possono contenere visceri diversi dall'intestino.</p> <p>2. Le carcasse dei lagomorfi potranno contenere visceri diversi dallo stomaco e dall'intestino a condizione che i visceri che rimangono in connessione anatomica con la carcassa siano oggetto della prevista ispezione postmortem.</p> <p><b>Art. 4 - Commercializzazione di pollame parzialmente eviscerato.</b></p> <p>1. La commercializzazione delle carni di pollame parzialmente eviscerato deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE n. 1906/1990 e successive modifiche ed integrazioni e dal Reg. n. 1538/1991 art. 2 e art. 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La completa eviscerazione è effettuata senza ritardo all'arrivo al centro di lavorazione selvaggina.</li> <li>▪ Tutta la selvaggina consegnata al centro di lavorazione è sottoposta ad ispezione da parte dell'autorità competente.</li> </ul>	

	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	REV .0
	MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA	Data 6 maggio 2010
		Pagina 17 di 48

## B. 4 ANAGRAFE ZOOTECNICA- ETICHETTATURA CARNI AVICOLE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. CE n. 1234/2007	Regolamento del Consiglio recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli	Art. 116 – Allegato XIV parte VII
Reg. CE n. 543/2008	Regolamento della Commissione recante modalità di applicazione del Reg. CE 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame	
O.M. 26.08.05 e successive modifiche ed integrazioni ( O. M. 10.10.05, OM 17.12.07 )	Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile	Art. 3, 4, 5, 6, 8 e 9
TELEFAX MINSAL 31/10/05 (Prot. DGVA/IX/18d.i./38553/P)	O.M. 26/08/05 e successive modifiche e chiarimenti	Modifiche all'art. 5 punti 1,2,3, (sostituzione di "e" con "oppure" tra confezione ed imballaggio)
Regolamento CE 853/04	norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale: obiettivi delle procedure basate sui principi HACCP	Allegato II Sezione II

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>Reg CE 853/2004</b> Allegato II REQUISITI CONCERNENTI DIVERSI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE SEZIONE II: OBIETTIVI DELLE PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI HACCP</p> <p>1. Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono assicurare che le procedure da essi messe in atto conformemente ai requisiti generali di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 soddisfino i requisiti che l'analisi di rischio riveli necessari e gli specifici requisiti elencati nel punto 2.</p> <p>2. Le procedure devono garantire che ogni animale o, se del caso, ogni lotto di animali ammesso nei locali del macello:</p> <p>a) sia adeguatamente identificato;</p> <p>b) sia accompagnato dalle opportune informazioni fornite dall'azienda</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Tutte le partite degli animali sono identificate in modo univoco;</u></li> <li>- Tutti i lotti di animali sono adeguatamente identificati, sono accompagnati dalle informazioni sulla catena alimentare (vedasi capitolo 6.6.2), provengono da aziende o zone non soggette a divieto di movimento o altre restrizioni connesse con la salute umana o animale, sono puliti, sani e in condizioni soddisfacenti di benessere.</li> </ul>

	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	REV .0
	MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA	Data 6 maggio 2010
		Pagina 18 di 48

<p>di provenienza di cui alla sezione III;</p> <p>c) non provenga da un'azienda o da una zona soggetta a un divieto di movimento o ad altre restrizioni per ragioni connesse con la salute umana o animale, salvo se l'autorità competente lo permette;</p> <p>d) sia pulito;</p> <p>e) sia sano, per quanto l'operatore del settore alimentare possa giudicare;</p> <p>e</p> <p>f) sia in condizioni soddisfacenti di benessere al momento dell'arrivo nel macello.</p> <p>3. In caso di inosservanza di uno dei requisiti di cui al punto 2, l'operatore del settore alimentare deve avvertire il veterinario ufficiale e adottare le misure appropriate.</p> <p><b>REG. CE 1234/2007 Allegato XIV – punto B Norme di commercializzazione per le carni di pollame</b> <i>Ambito di applicazione</i></p> <p>1. Fatta salva la parte C del presente allegato concernente le disposizioni relative alla produzione ed alla commercializzazione di uova da cova e pulcini di volatili da cortile, la presente parte si applica in relazione alla commercializzazione all'interno della Comunità, mediante attività industriale o commerciale, di alcuni tipi e preparazioni di carni di pollame delle seguenti specie che figurano nella parte XX dell'allegato I:</p> <p>--- Gallus domesticus, --- anatre, --- oche, --- tacchini, --- faraone,</p> <p>2. La presente parte non si applica:</p> <p>a) alle carni di pollame destinate ad essere esportate fuori dalla Comunità;</p> <p>b) al pollame ad eviscerazione differita di cui al Reg (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale(1)</p> <p>3. Gli Stati membri possono derogare ai requisiti del presente regolamento nei casi di fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni di pollame di cui all'Art. 1, paragrafo 3, lettera d), del Regolamento (CE) n. 853/2004, da parte di un produttore la cui produzione annua è inferiore a 10.000 volatili</p> <p>II. Definizioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In caso di inottemperanza l'O.S.A. deve avvisare il Veterinario Ufficiale e adottare misure appropriate.</li> </ul>
--	--

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b></p> <p align="center"><b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b></p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 19 di 48
<p>Fatte salve ulteriori definizioni stabilite dalla Commissione ai fini dell'applicazione della presente parte, si intende per:</p> <p>1. «carni di pollame»: le carni di pollame atte ad usi alimentari, che non hanno subito alcun trattamento che non sia il trattamento per il freddo;</p> <p>2. «carni di pollame fresche»: le carni di pollame da conservare costantemente ad una temperatura non inferiore a - 2 °C e non superiore a + 4 °C, non irrigidite a causa della refrigerazione. Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire requisiti di temperatura differenti per il sezionamento e il magazzinaggio di carni di pollame fresche presso negozi per la vendita al minuto o locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore;</p> <p>3. «carni di pollame congelate»: le carni di pollame che devono essere congelate appena possibile nel quadro delle procedure normali di macellazione e che devono essere mantenute costantemente ad una temperatura non superiore a - 12 °C. La Commissione può tuttavia stabilire alcune tolleranze;</p> <p>«carni di pollame surgelate»: le carni di pollame che devono essere conservate costantemente ad una temperatura non superiore a - 18 °C, con le tolleranze di cui alla direttiva 89/108/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana (1).</p> <p>III. <i>Classificazione in base alla qualità e al peso</i></p> <p>1. Le carni di pollame sono classificate in base alla qualità nella classe «A» o nella classe «B» in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli.</p> <p>La classe A è suddivisa in A1 e A2 in conformità dei criteri determinati dalla Commissione.</p> <p>Questa classificazione tiene conto, in particolare, dello sviluppo della carne, della presenza di grasso e dell'entità di eventuali lesioni e contusioni.</p> <p>2. Le carni di pollame sono commercializzate in uno dei modi seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— fresche,</li> <li>— congelate,</li> <li>— surgelate.</li> </ul> <p>3. Le carni di pollame congelate o surgelate e preconfezionate possono essere classificate secondo la categoria di peso.</p> <p><b>Reg. CE n. 543/2008</b> <b>Articolo 3</b></p> <p>1. Per poter essere commercializzate in conformità al presente regolamento, le carcasse di pollame devono essere poste in vendita</p>		

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b></p> <p align="center"><b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b></p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 20 di 48
<p>In una delle seguenti presentazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— parzialmente eviscerate («sfilate» o «tradizionali»),</li> <li>— con frattaglie,</li> <li>— senza frattaglie.</li> </ul> <p>Può essere aggiunto il termine «sviscerate».</p> <p>2. Per carcasse parzialmente eviscerate si intendono le carcasse dalle quali non sono stati asportati il cuore, il fegato, i polmoni, il ventriglio, il gozzo e i rognoni.</p> <p>3. Per tutte le presentazioni di carcasse, se la testa non è stata asportata, la trachea, l'esofago e il gozzo possono rimanere nella carcassa</p> <p>4. Nelle frattaglie sono compresi esclusivamente: il cuore, il collo, il ventriglio e il fegato, nonché tutte le altre parti considerate commestibili sul mercato verso il quale il prodotto è avviato per il consumo finale. Dal fegato è asportata la vescichetta biliare. Il ventriglio, svuotato del suo contenuto, è privato della membrana cornea. Il cuore può essere con o senza il pericardio. Qualora rimanga unito alla carcassa, il collo non è considerato parte delle frattaglie.</p> <p>Se uno di questi quattro organi non è solitamente presente nella carcassa posta in vendita, la sua assenza è indicata nell'etichetta.</p> <p>5. Oltre al rispetto delle regole nazionali adottate in conformità alla direttiva 2000/13/CE, sui documenti commerciali di accompagnamento ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 1, lettera b), di detta direttiva devono figurare le seguenti indicazioni supplementari:</p> <p>a) la categoria di cui all'allegato XIV, parte B, punto III 1), del regolamento (CE) n. 1234/2007;</p> <p>b) lo stato in cui le carni di pollame sono commercializzate, in conformità dell'allegato XIV, parte B, punto III 2), del regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata.</p> <p><b>Articolo 4</b></p> <p>1. Per i prodotti cui si applica il presente regolamento, le denominazioni di vendita ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, punto 1), della direttiva 2000/13/CE sono costituite dalle denominazioni indicate all'articolo 1 del presente regolamento e dai termini corrispondenti nelle altre lingue comunitarie contenuti nell'allegato I del presente regolamento; la denominazione reca anche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— nel caso di carcasse intere, il riferimento ad una delle presentazioni specificate all'articolo 3, paragrafo 1, del presente regolamento,</li> <li>— nel caso di tagli di pollame, il riferimento alle rispettive specie.</li> </ul> <p>2. Le denominazioni di cui all'articolo 1, punti 1) e 2), possono essere</p>		

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b> <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 21 di 48</b>
<p>completate da altri termini, a condizione che questi non inducano gravemente in errore il consumatore e in particolare non diano adito a confusioni con altri prodotti elencati all'articolo 1, punti 1) e 2), o recanti una delle indicazioni di cui all'articolo 11.</p> <p><b>Articolo 5</b>  1. I prodotti diversi da quelli definiti all'articolo 1 possono essere commercializzati nella Comunità soltanto se recano una denominazione che non induca gravemente in errore il consumatore, generando confusione con le denominazioni di cui all'articolo 1 o con le indicazioni di cui all'articolo 11.  Oltre al rispetto delle regole nazionali adottate in conformità della direttiva 2000/13/CE, l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità delle carni di pollame destinate al consumatore finale devono essere conformi ai requisiti supplementari di cui ai paragrafi 3 e 4 del presente articolo.  3. Per le carni di pollame fresche, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla «data di scadenza», in conformità dell'articolo 10 della direttiva 2000/13/CE.  4. Per le carni di pollame preconfezionate, sull'involucro o su di un'etichetta apposta su tale involucro devono figurare anche le seguenti indicazioni:  a) la categoria di cui all'allegato XIV, parte B, punto III 1), del regolamento (CE) n. 1234/2007;  b) per le carni di pollame fresche, il prezzo totale e il prezzo per unità di peso a livello della vendita al dettaglio;  c) lo stato in cui le carni di pollame sono commercializzate, in conformità dell'allegato XIV, parte B, punto III 2), del regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata;  d) il numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento attribuito in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (1), eccettuati i casi in cui il sezionamento e il disosso si effettuano sul luogo di vendita, in conformità dell'articolo 4, paragrafo 2, lettera d), del suddetto regolamento;  e) per le carni di pollame importate da paesi terzi, l'indicazione del paese d'origine.  5. Se le carni di pollame sono offerte alla vendita senza preconfezionamento, eccettuati i casi in cui sezionamento e disossamento si effettuano sui luoghi di vendita in conformità dell'articolo 4, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004, a condizione che tali operazioni abbiano luogo a richiesta ed in presenza del consumatore, alle indicazioni di cui al paragrafo 4 si applica l'articolo 14 della direttiva 2000/13/CE.</p>		

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b> <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 22 di 48</b>
<p>6. In deroga all'articolo 3, paragrafo 5, e ai paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, non è necessario procedere alla classificazione delle carni di pollame o fare uso delle indicazioni supplementari di cui ai detti articoli quando si tratta di consegne ai laboratori di sezionamento o agli stabilimenti di trasformazione.</p> <p><b>Articolo 6</b>  Alle carni di pollame congelate quali definite nell'allegato XIV, parte B, punto II 3), del regolamento (CE) n. 1234/2007 si applicano anche le seguenti disposizioni:  Le carni di pollame congelate a cui si applica il presente regolamento devono essere mantenute a una temperatura stabile e pari o inferiore a -12 °C in ogni punto del prodotto; sono ammesse brevi fluttuazioni, con un innalzamento massimo di 3 °C. Queste tolleranze per quanto riguarda la temperatura del prodotto sono ammesse, nel rispetto delle buone pratiche di conservazione e di distribuzione, durante la distribuzione locale e nei banchi per la vendita al consumatore finale.</p> <p><b>O.M. 26.08.05 come modificata da O.M. 10.10.05 e da O.M. 17.12.2007</b></p> <p><b>Art. 3 Informazioni obbligatorie.</b>  1. Le disposizioni del presente articolo e degli articoli 4e 5, si applicano alle carni di pollame, alle carni di selvaggina da penna oggetto di attività venatoria, alla selvaggina da penna allevata e ai ratiti di cui all' Allegato 1 del regolamento(CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004.  2. Ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse delle specie avicole, anche a carattere zoonosico, gli operatori del settore alimentare che trattano carni avicole devono riportare in etichetta le indicazioni di cui agli articoli 4e 5  3. L'obbligo di riportare in etichetta le indicazioni di cui agli articoli 4e 5 deve essere assolto dal produttore nazionale di carni avicole e dai primo destinatario delle stesse quando provengono da Paesi comunitari e terzi; tali soggetti vi devono provvedere in qualsiasi momento precedente alla loro esposizione al pubblico ai fini della vendita, o cessione ad altro titolo, e alla loro distribuzione sia al dettaglio che agli esercizi che somministrano tali alimenti.  4. Per i fini di cui al comma 3, il produttore nazionale di carni avicole e, nel caso di merci introdotte in provenienza da Paesi comunitari e terzi, il primo destinatario nazionale delle stesse che non hanno</p>		

► Le carni prodotte presso il macello sono etichettate indicando le seguenti informazioni, mediante l'apposizione su un'apposita etichetta, sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:

a) la sigla IT oppure ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali, riportato sul documento di accompagnamento di cui all' art. 1 del decreto ministeriale 11 febbraio 2003;

b) la data o il numero di lotto di macellazione;

c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione

► Le carni prodotte presso il laboratorio di sezionamento sono etichettate indicando le seguenti informazioni, mediante l'apposizione su un'apposita etichetta, su ogni singolo pezzo, o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:

a) la sigla IT oppure ITALIA seguita dal numero identificativo seguita dalla sigla della provincia o delle provincie degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;

b) la data o il numero di lotto di sezionamento;

c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

► L'operatore alimentare nel caso in cui introduca direttamente al macello avicoli vivi in provenienza da altro Paese membro o da Paese terzo riporta sull'etichetta delle carni ottenute da tali volatili, che deve essere apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;

b) la data d'introduzione nel territorio nazionale;

c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

► L'operatore alimentare, nel caso in cui introduca direttamente nel laboratorio di sezionamento carni avicole fresche in provenienza da altro Paese membro o da Paese terzo, riporta sull'etichetta delle carni ottenute,

	<p style="text-align: center;"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b></p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 23 di 48
<p>provveduto direttamente all'obbligo di etichettatura, devono indicare, su richiesta degli organi di vigilanza, il soggetto a cui hanno demandato tale adempimento, al quale devono fornire per iscritto le informazioni stabilite agli articoli 4 e 5.</p> <p>5. I soggetti che aderiscono all'etichettatura volontaria effettuata ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 del Ministro delle politiche agricole e forestali, citato in premessa, possono assolvere all'obbligo di etichettatura delle carni avicole, integrando solo quelle informazioni dell'art. 4 della presente ordinanza che non vi compaiono.</p> <p><b>Articolo 4. Prescrizioni relative alle carni fresche avicole.</b></p> <p>1. L'operatore alimentare che effettua le operazioni di <b>macellazione</b> delle carni avicole deve fornire le seguenti informazioni, mediante l'apposizione su un'apposita etichetta, sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:</p> <p>a) la sigla IT oppure ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali, riportato sul documento di accompagnamento di cui all'art. 1 del decreto ministeriale 11 febbraio 2003;</p> <p>b) la data o il numero di lotto di macellazione;</p> <p>c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.</p> <p>2. L'operatore del settore alimentare che effettua le operazioni di <b>sezionamento</b> deve riportare le seguenti informazioni su un'apposita etichetta apposta su ogni singolo pezzo o sul materiale di confezionamento od imballaggio:</p> <p>a) la sigla IT oppure ITALIA seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;</p> <p>b) data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento;</p> <p>c) numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.</p> <p>3. Nel caso di carcasse o parti di carcasse fornite al consumatore non confezionate singolarmente nello stabilimento di produzione l'informazione di cui al comma 1 o 2 possono essere apposte sull'imballaggio.</p> <p>4. Il <b>punto vendita</b> delle carni avicole intere o sezionate, ove presentate al consumatore finale non confezionate individualmente all'origine è tenuto ad esporre le informazioni di cui ai commi 1 o 2 o a collocare suddette informazioni su un'etichetta da apporre sul prodotto preincartato.</p> <p><b>Art. 5. Prescrizioni relative alle carni fresche avicole provenienti da Paesi comunitari e terzi</b></p> <p>1. L'operatore alimentare nel caso in cui <b>introduca direttamente al macello avicoli vivi</b> in provenienza da altro Paese membro o da</p>		

apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

- a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data o il numero di lotto di sezionamento;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

L'operatore alimentare, nel caso in cui introduca carni avicole fresche in provenienza da altro Paese membro o da Paese terzo per essere commercializzate tal quali, riporta sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

- a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza.

	<p style="text-align: center;"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b></p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 24 di 48
<p>Paese terzo deve riportare sull'etichetta delle carni ottenute da tali volatili, che deve essere apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:</p> <p>a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;</p> <p>b) la data o il numero di lotto di macellazione;</p> <p>c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.</p> <p>2. L'operatore alimentare nel caso in cui <b>introduca carni fresche avicole ai fini del sezionamento</b> da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:</p> <p>a) l'origine delle carni: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;</p> <p>b) la data o il numero di lotto di sezionamento;</p> <p>c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.</p> <p>3. L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo carni <b>avicole, intere o sezionate per essere commercializzate tal quali</b> deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:</p> <p>a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;</p> <p>3-bis. Nei <b>punti vendita</b> delle carni avicole le informazioni di cui ai commi 1, 2 e 3 devono essere fornite al consumatore secondo le modalità di cui all'art. 4, comma 4 .</p> <p><b>Art. 8. Sanzioni.</b></p> <p>Salvo che il fatto costituisca reato e quanto previsto dal D. Lgs. 109/92, la violazione delle prescrizioni di cui agli articoli 3, 4 e 5 comporta la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività da un minimo di sette giorni a un massimo di ventuno giorni, limitatamente alle attività di vendita e di preparazione di carni avicole, delle preparazioni e dei prodotti a base di carne contenenti carni avicole.</p> <p><b>Art. 9. Entrata in vigore.</b></p> <p>2. La presente ordinanza ha validità sino al 31 dicembre 2008.</p>		

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 25 di 48</b>

### B.5 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 Aprile 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio.		Art. 4, comma 1 lettera a
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA, NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI	3.5 PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 2</b>            Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.</p> <p><b>Reg. 853/2004 ALLEGATO III SEZIONE II CAP IV Igiene della macellazione comma 8.</b>            Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati devono essere puliti e refrigerati appena possibile ad una temperatura non superiore a 4° C, salvo il caso del sezionamento a caldo.</p> <p><b>Reg. 853/2004 ALLEGATO III SEZIONE II CAP V</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>QUALORA LA TEMPERATURA RAPPRESENTI UN PUNTO CRITICO DI CONTROLLO, LA SUA GESTIONE DEVE SODDISFARE I PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP . SI RIMANDA PER I RELATIVI CONTROLLI PREVISTI AL MANUALE DI ISPEZIONE PUNTO 6.7 –PIANO HACCP</b></li> <li>• <i>Il controllo delle temperature operato in fase di stoccaggio , lavorazione, trattamento termico e trasporto quando e come previsto dalle normative è attuato mediante:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• strumenti di misura delle temperature sottoposti a periodiche verifiche di funzionalità e di taratura;</li> <li>• sistema di controllo delle temperature di refrigerazione delle carcasce o delle carni che consenta di dimostrare l'abbattimento della temperatura</li> <li>• le registrazioni delle temperature possono avvenire tramite:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• registrazioni in continuo</li> <li>• o qualora la registrazione consista in rilevazioni intermittenti, l'intervallo tra una registrazione e l'altra deve essere tale da garantire la possibilità di intervenire in tempo utile</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 26 di 48</b>

  

<p>Igiene della macellazione <b>comma 1 b),</b>            durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento e imballaggio la temperatura delle carni è mantenuta non oltre i 4°C, mantenendo la temperatura ambiente a 12 °C o con un sistema alternativo di effetto equivalente.</p> <p><b>comma 2</b>            Tuttavia le carni possono essere disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura di cui al punto 1, lettera b), se il locale di sezionamento si trova nel medesimo luogo del locale di macellazione, purché siano trasportate al locale di sezionamento:            a) direttamente dal locale di macellazione;            o            b) previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento.</p> <p>3. Non appena sezionate e, ove opportuno, imballate, le carni devono essere refrigerate alla temperatura di cui al punto 1, lettera b).</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 5</b>            Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute.</p> <p><b>comma 6</b>            Se i prodotti alimentari devono essere conservati a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al</p>	<p style="text-align: center;">con le idonee misure correttive.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• archiviazione dei dati relativi alle condizioni di temperatura</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>i prodotti alimentari che sono conservati a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</i></li> </ul> <p><i>Le azioni correttive da adottare in caso di cattivo funzionamento degli impianti termici includono, in rapporto alla durata ed alla gravità dell'inconveniente registrato:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- blocco dei prodotti e comunicazione al Veterinario ufficiale;</li> <li>- rapida risoluzione dell'inconveniente e liberalizzazione dei prodotti, previa valutazione dell'impatto sugli stessi dell'eventuale abuso di temperatura;</li> <li>- sospensione della lavorazione, fino al ripristino delle condizioni previste dalla norma;</li> <li>- in caso di rischio per la salute umana, ritiro dal mercato dei prodotti ottenuti in condizioni di temperatura non idonee;</li> <li>- rilavorazione o destinazione ad uso non alimentare dei prodotti ritirati dal mercato o trattenuti in azienda, previa valutazione dell'impatto sugli stessi dell'eventuale abuso di temperatura.</li> </ul> <p>- <i>Se il programma prerequisito è stato utilizzato come azione preventiva nell'analisi dei pericoli del piano HACCP per escludere pericoli significativi deve essere previsto il controllo periodico sulla corretta implementazione del medesimo.</i></p>
--	--

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 27 di 48
<p>termine del trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</p> <p><b>LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI</b></p> <p><b>3.5 PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE</b></p> <p>Il programma di controllo delle temperature comprende la verifica del rispetto delle temperature di stoccaggio delle celle frigorifere per la conservazione di carni fresche negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR 495/97. In ogni caso, in base alla normativa vigente, le condizioni ambientali devono essere tali da garantire per le carni di pollame, coniglio e selvaggina la temperatura di +4°C.</p> <p><b>Nota Ministero della Sanità n. 600.8.24482/AG44/6264 del 16.12.97 "Congelamento o surgelazione delle carni di pollame"</b></p> <p><b>Nota Ministero della Salute n. DGVA/IX/1.8.d.m./29080/P</b></p> <hr/> <p><b>REG. 853/2004</b>  <b>CAPITOLO II: TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA SELVATICA GROSSA</b></p> <p>5. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 °C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.</p> <p><b>CAPITOLO III: TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA SELVATICA PICCOLA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Le celle frigorifere devono mantenere una temperatura tale da assicurare che le carni raggiungano una temperatura a cuore non superiore a +4°C prima della commercializzazione, salvo il sezionamento a caldo;</i></li> <li>• <i>Il sezionamento a caldo è effettuato in locale posto nel medesimo luogo del locale di macellazione e le carni vi sono trasportate direttamente dal locale di macellazione oppure previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento.</i></li> <li>• <i>La congelazione delle carni di pollame preconfezionate dovrebbe avvenire nel macello o nel sezionamento in cui sono ottenute senza indebiti ritardi</i></li> <li>• <i>Qualora il congelamento venga effettuato in altro stabilimento riconosciuto (macello, sezionamento, frigorifero) occorre garantire che lo stabilimento di origine apponga sulle confezioni il proprio marchio e l'etichetta indicante lo stato futuro delle carni;</i></li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>sui d.d.t. figuri la dicitura "per congelamento" o "per surgelazione"; lo stabilimento destinatario proceda al congelamento ed al successivo imballaggio delle carni appena congelate o surgelate apponendovi il proprio marchio.</i></li> <li>• <i>Consente il congelamento di carcassa non preconfezionate</i></li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La carne refrigerata di selvaggina selvatica grossa deve raggiungere una temperatura inferiore ai 7°C.</li> <li><input type="checkbox"/> La carne di selvaggina selvatica piccola deve raggiungere una temperatura inferiore ai 4°C.</li> </ul>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 28 di 48
<p>4. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 4 °C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.</p>		

## B.6 BOLLATURA SANITARIA

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 5 comma 1 <b>lettera b</b> ; comma 2, comma 3
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art.5, comma 2
REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI ANORMA reg. 854/2004 e 882/2004. DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004.	Art. 1
REGOLAMENTO 1662/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 PER QUANTO RIGUARDA LE MISURE DI ATTUAZIONE PER TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO E CHE ABROGA TAUNE MISURE DI ATTUAZIONE	Art. 1
REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5 dicembre 2005	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004	Art. 5 , Art. 6
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 29 di 48
DECRETO MINISTERIALE 21 MARZO 1973 E SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI	DISCIPLINA IGIENICA DEGLI IMBALLAGGI, RECIPIENTI, UTENSILI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO CON LE SOSTANZE ALIMENTARI O CON SOSTANZE D'USO PERSONALE	
D.lvo n. 117 del 27 maggio 2005	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2002/99/CE CHE STABILISCE NORME DI POLIZIA SANITARIA PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA DISTRIBUZIONE E L'INTRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Nota MINSAL Prot. n. DGSan/3/2439/P del 02/04/2007</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le carcasse di pollame, di lagomorfi, di piccola selvaggina da pelo e da penna, d'allevamento o selvatica, vengono sottoposte alle visite ante e post-mortem per partita di animali e non per singolo animale. Perciò con il Reg. CE 853/2004, diversamente da quanto veniva precedentemente prescritto dalla vecchia normativa di settore, è stato previsto che tali carni rechino il marchio d'identificazione l'apposizione del quale, fermo restando il giudizio d'idoneità delle carni espresso dal veterinario ufficiale, ricade sotto la diretta responsabilità dell'operatore.</li> </ul>
<p>REG.853/2004 ALLEGATO II SEZIONE I  <b>MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE</b>          Come modificato dai Reg. CE 2076/2005 e 1662/2006</p> <p>Ove richiesto a norma dell'articolo 5, e fatte salve le disposizioni di cui all'allegato III, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni in appresso.</p> <p><b>A. APPLICAZIONE DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Il marchio dev'essere apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento.</li> <li>2. E' tuttavia necessario applicare un nuovo marchio al prodotto la dove ne vengano rimossi l'imballaggio e/o la confezione oppure qualora esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento. In questi casi il nuovo marchio deve indicare il</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'azienda gestisce la applicazione della marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti dove:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>un prodotto manipolato in un uno stabilimento soggetto a riconoscimento risulta contrassegnato da un marchio di identificazione prima che il prodotto lasci lo stabilimento</li> <li>il marchio di identificazione indica il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo operazioni di rimozione dell'imballaggio originario, operazioni di confezionamento o nel quale il prodotto subisca ulteriori trasformazioni.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'azienda gestisce la forma della marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Il marchio indica il nome del paese in cui è situato lo stabilimento per esteso : <b>ITALIA</b> o mediante un codice ISO a due lettere : <b>IT</b></li> <li>Il marchio è di forma ovale di forma ovale ed include l'abbreviazione <b>CE</b></li> <li>il marchio sia leggibile, indelebile e chiaramente esposto in modo da poter essere controllato</li> </ul> </li> </ul>

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 30 di 48
<p>numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.</p> <p>4. Gli operatori del settore alimentare devono, a norma dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, disporre di sistemi e procedure che consentano di identificare gli operatori che hanno messo a loro disposizione, e ai quali hanno consegnato, prodotti di origine animale.</p> <p><b>B. FORMA DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE</b></p> <p>5. Il marchio deve essere leggibile e indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato dalle autorità competenti.</p> <p>6. Il marchio deve indicare il nome del paese in cui è situato lo stabilimento, indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente.</p> <p>Nel caso degli Stati membri tuttavia i codici sono AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK.</p> <p><b>Reg. CE 2076/2005 Art. 5</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare possono continuare fino al 31/12/2007 a utilizzare gli stock di materiali di confezionamento, imballaggio ed etichettatura recanti marchi d'identificazione prestampati da loro acquistati prima del 01/01/2006.</p> <p><b>Reg. CE 2076/2005 Art. 6</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare e le autorità competenti possono continuare a usare le attrezzature per la marchiatura di cui sono dotati il 31/12/2005 fino alla sostituzione delle stesse o al più tardi, sino alla fine del periodo transitorio, purché il numero di riconoscimento dello stabilimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>il marchio di identificazione può essere impiegato su alimenti prodotti in uno stabilimento a cui è stato assegnato un numero di riconoscimento sia che si tratti di alimenti a cui si applica il regolamento o meno, indifferentemente</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'azienda gestisce il metodo per la marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Il marchio viene apposto direttamente sull'involucro, 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.</li> <li>In tagli di carne e frattaglie imballati, il marchio è apposto su un'etichetta fissata all'imballaggio o stampato sull'imballaggio stesso, in modo da essere distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario tuttavia se l'apertura comporta la distruzione dell'imballaggio.</li> <li>Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere fissata sul confezionamento.</li> <li>In prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.</li> <li>in prodotti di origine animale posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.</li> </ul> </li> <li>l'azienda deve dimostrare la corretta gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione:           <ul style="list-style-type: none"> <li>riproduzione e stampa del marchio.</li> <li>applicazione del marchio.</li> <li>utilizzo dei materiali riportanti il marchio in particolare la marchiatura deve avvenire:               <ul style="list-style-type: none"> <li>successivamente alla ispezione ante-mortem e post-mortem</li> <li>Il marchio d'identificazione non deve essere apposto sulle carni non idonee al consumo umano</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 31 di 48
<p>interessato rimanga invariato. Qualora l'attrezzatura viene sostituita, l'autorità competente provvede a che sia ritirata in modo che non possa più essere utilizzata.</p> <p><b>REG.853/2004 ALLEGATO II SEZIONE I MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE</b></p> <p><b>Come modificato dai Reg. CE 2076/2005 e 1662/2006</b></p> <p>7. Il marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Se uno stabilimento produce sia alimenti a cui si applica il presente regolamento che alimenti a cui esso non si applica, l'operatore del settore alimentare può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione a entrambi i tipi di alimenti.</p> <p>8. Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK o EY.</p> <p><b>C. METODO PER LA MARCHIATURA</b></p> <p>9. Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.</p> <p>10. Nel caso di tagli di carne e frattaglie imballati, il marchio deve essere apposto su un'etichetta fissata all'imballaggio o essere stampato sull'imballaggio stesso, in modo da essere distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario tuttavia se l'apertura comporta la distruzione dell'imballaggio. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere fissata sul confezionamento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• i responsabili aziendali della implementazione della marchiatura e della conservazione dei marchi d'identificazione</li> <li>• siano rispettate le caratteristiche di forma e dimensione e diciture riportate sul marchio d'identificazione</li> <li>• siano indicate le modalità di applicazione del marchio d'identificazione</li> </ul> <p>➤ <i>le carni provenienti da animali macellati e/o sezionati in impianti a capacità limitata sono sottoposti a marchiatura con marchi o etichette come previsto da D.P.R. 495/1997 art. 13 e dal DPR n. 559 / 1992 articolo 14 comma 2 sino allo scadere delle deroghe temporanee ai regolamenti comunitari attualmente fissati per il 31/12/2009 :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>nella parte superiore l'Azienda USL nel cui territorio in cui è ubicato lo stabilimento;</i></li> <li>• <i>al centro il codice di identificazione regionale attribuito allo stabilimento</i></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 32 di 48
<p>11. Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.</p> <p>13. Quando i prodotti di origine animale sono posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.</p> <p>14. Quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari.</p> <p>D. L.vo 27.5.05 n. 117</p> <p>Allegato II (articolo 4, comma 4)</p> <p><b>CONTRASSEGNO DI IDENTIFICAZIONE SPECIALE PER LE CARNI PROVENIENTI DA UN TERRITORIO O DA UNA PARTE DI UN TERRITORIO CHE NON SODDISFA TUTTE LE PERTINENTI CONDIZIONI DI POLIZIA SANITARIA</b></p> <p>1. Alla bollatura sanitaria per le carni fresche deve essere sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello stesso restino leggibili.</p> <p>2. La bollatura di cui al punto 1 può essere altresì effettuata con un unico timbro ovale lungo 6,5 cm e largo 4,5 cm; la bollatura deve recare, perfettamente leggibile, quanto segue:</p> <p>- nella parte superiore, il nome o il codice ISO dello Stato membro in lettere maiuscole: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le carni provenienti da un territorio o da una parte di un territorio che non soddisfa tutte le pertinenti condizioni di polizia sanitaria sono identificate mediante l'apposizione di un contrassegno speciale costituito da un normale marchio di identificazione a cui è sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello stesso restino leggibili.</li> <li>• La procedura di bollatura deve prevedere questa evenienza.</li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 33 di 48
<p>- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;</p> <p>- nella parte inferiore, uno dei seguenti gruppi di iniziali: CE-EC-EF-EG-EK o EY;</p> <p>- una croce formata da due linee rette al centro del bollo, disposte in modo tale che le indicazioni siano perfettamente leggibili.</p> <p>Le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm e le cifre di 1 cm.</p> <p>La bollatura deve anche recare informazioni che consentano di identificare il veterinario che ha ispezionato le carni.</p> <p>La bollatura deve essere apposta sotto la diretta sorveglianza del veterinario ufficiale che verifica l'attuazione dei requisiti di polizia sanitaria.</p>		

### B.7 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO CARNI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 34 di 48
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 4 comma 2 lettera b punto 2

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p><b>Reg. 853/04 ALLEGATO III Sez. II</b></p> <p><b>Capitolo III comma 1 lett. b)</b> dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni;</p> <p><b>Capitolo II comma 2 lett. d)</b> disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature</p> <p><b>Capitolo II comma 5</b> Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.</p> <p><b>Capitolo IV comma 8</b> Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati devono essere puliti e refrigerati appena possibile ad una temperatura non superiore a 4°C, salvo nel caso di sezionamento a caldo.</p> <p><b>Capitolo V comma 2</b> Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata prima che sia stata raggiunta una temperatura non superiore a 4°C se il locale di sezionamento si trova nel medesimo</p>	<p><b>MAGAZZINAGGIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono presenti locali separati per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate salvo che in caso tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni.</li> <li>• sono presenti installazioni nelle celle frigorifere che impediscono il contatto di carni e frattaglie con muri , attrezzature e pavimento</li> <li>• gli impianti di refrigerazione delle celle risultano efficienti e sufficienti</li> <li>• sono presenti celle refrigerate chiudibili a chiave riservate a carni trattenute in osservazione.</li> <li>• Sono presenti strutture separate chiudibili a chiave per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano</li> </ul> <p>➤ l'ispezione post mortem è immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 4°C, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura.</p>

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 35 di 48</b>
<p>luogo del locale di macellazione, purchè siano trasportate al locale di sezionamento: a) direttamente dal locale di macellazione o b) previa osta in un deposito refrigerato o di raffreddamento.</p> <p><b>Capitolo V comma 4</b></p> <p>Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni confezionate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzino o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.</p> <p><b>Nota Ministero della Sanità n. 600.7/24475/8/7 del 17.2.95.</b>  <i>(omissis)</i>. Ad avviso della scrivente Direzione Generale quando le carcasse di pollame sono trasportate in cassette o cartoni e sono protette da un foglio di carta o di polietilene coestruso, adeguatamente ed igienicamente fissato, si realizza una condizione di sufficiente protezione per cui è possibile la movimentazione, il deposito ed il trasporto promiscuo.</p> <p><b>Circolare n. 9 del 08.06.99</b>  ... quando le carcasse di pollame refrigerate, singolarmente bollate, sono trasportate in cassette o cartoni scoperti superiormente e sono protette da un foglio di carta o di altro materiale idoneo, adeguatamente ed igienicamente fissato si realizza una condizione di sufficiente protezione per cui è possibile la movimentazione, il deposito ed il trasporto promiscuo.  ... (omissis) .... questo tipo di imballaggio, pur realizzando una efficace protezione non determina però una completa separazione tra le carni in esso contenute e l'ambiente esterno.  E' opportuno pertanto che vengano adottate precauzioni affinché sia impedito il contatto fisico tra le carni imballate in argomento ed eventuali imballaggi, contenenti altri</p>	<p>➤ <i>Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata prima che sia stata raggiunta una temperatura non superiore a 4°C se il locale di sezionamento si trova nel medesimo luogo del locale di macellazione, purchè siano trasportate al locale di sezionamento: a) direttamente dal locale di macellazione o b) previa osta in un deposito refrigerato o di raffreddamento.</i></p> <p>➤ <i>Le carni non confezionate sono immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzino o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.</i></p> <p>➤ <i>Le carni di pollame sono considerate sufficientemente protette per essere stoccate e movimentate insieme alle carni confezionate se sono trasportate in cassette o cartoni e sono protette da un foglio di carta o di polietilene coestruso igienicamente fissato e non hanno fuoriuscita di zampe dalle pareti o dal fondo del imballaggio.</i></p>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 36 di 48</b>
<p><i>prodotti alimentari, che possono rappresentare una potenziale fonte di contaminazione qualora vengano depositati nell'ambito dello stesso locale.</i></p> <p><i>Si sottolinea inoltre che le carni di pollame contenute in cassette o in contenitori dotati di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possono sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.</i></p> <p><b>REG 852 / 2004 ALLEGATO II CAPITOLO IV</b></p> <p>Trasporto</p> <p>1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.</p> <p>2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultare contaminati.</p> <p>3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.</p> <p>4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».</p> <p>5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli</p>	<p>➤ <i>Tuttavia sono adottate precauzioni affinché sia impedito il contatto fisico tra tali carni imballate ed eventuali imballaggi, contenenti altri prodotti alimentari, che possono rappresentare una potenziale fonte di contaminazione, qualora vengano depositati nell'ambito dello stesso locale.</i></p> <p>➤ <i>i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari sono mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e sono, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.</i></p> <p>➤ <i>i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non sono utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultare contaminati.</i></p> <p>➤ <i>I veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, sono atti a separare in maniera efficace i vari prodotti</i></p>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p> <p>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 37 di 48
<p>accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.</p> <p>6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.</p> <p>7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere sono trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari» .</i></li> <li>➤ <i>i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, devono essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.</i></li> <li>➤ <i>i prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori sono collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.</i></li> <li>➤ <i>ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari sono atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.</i></li> </ul>		

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p> <p>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 38 di 48

## B.8 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 2, lett. j, lett. k, lett. l Art. 4, comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
REGOLAMENTO 854/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	
REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2 lett. b, punti ii, iii, iv, vi
REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5 dicembre 2005	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004	Art. 8

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
REG. 2076/2005 Art. 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In deroga alle prescrizioni sotto indicate, <u>gli obblighi in materia di informazione sulla catena alimentare si applicano al settore</u> :</li> </ul>

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 39 di 48</b>
<b>REG 853/2004 ALLEGATO II, SEZIONE III</b>  Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, come previsto nella presente sezione per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello.  1. I gestori dei macelli non devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare che figurano nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.  2. I gestori dei macelli devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli, tranne nelle circostanze di cui al punto 7.  3. Le pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare di cui al punto 1 riguardano, in particolare: a) lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali; b) le condizioni di salute degli animali; c) i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione; d) la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni; e) i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni,	<p style="text-align: center;">➤ <u>Avicolo dal 01/01/2006</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I gestori dei macelli non accettano animali nei locali dei macelli senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare</li> <li>▪ I gestori dei macelli sono in possesso delle informazioni necessarie almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli (tranne nelle circostanze di cui al punto 7 dell'ALLEGATO II, SEZ. III)             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le informazioni necessarie comprendono :                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;</li> <li>▪ le condizioni di salute degli animali;</li> <li>▪ i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione</li> <li>▪ la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;</li> <li>▪ i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;</li> <li>▪ le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;</li> <li>▪ i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;</li> <li>▪ il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p><b>Nota : Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità);</li> <li>-- delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.</li> </ul> <p>Le informazioni possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'operatore del settore alimentare notifica al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.</li> <li>➤ L'operatore notifica immediatamente al veterinario ufficiale se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare.</li> </ul>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 40 di 48</b>
compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui; f) le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale; g) i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia; h) il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza. 4. a) Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso: i) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità); oppure ii) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo. b) Le informazioni non devono necessariamente essere fornite quale estratto integrale dei registri dell'azienda di provenienza. Esse possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore. 5. Gli operatori del settore alimentare che decidono di accettare gli animali nei locali del macello previa valutazione delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, devono mettere queste ultime a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e, salvo nelle circostanze di cui al punto 7, almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto. L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.	<p style="text-align: center;">➤ <i>La macellazione dell'animale non avviene fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.</i></p> <p><b>REG. 2074/2005 ALLEGATO I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Le informazioni sulla catena alimentare sono comunicate in modo coerente ed efficiente dall'operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello.</i></li> <li>➤ <i>Le informazioni sulla catena alimentare sono valide ed attendibili.</i></li> <li>➤ <i>Le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:</i></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pollame e selvaggina d'allevamento che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani Reg. CE 854/2004 - Allegato I Sezione IV Capo X)</li> <li>• <i>I gestori dei macelli valutano le informazioni pertinenti La macellazione o la toelettatura degli animali non ha luogo fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi.</i></li> </ul>	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b> <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 41 di 48
<p>6. Se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare, l'operatore deve immediatamente notificarlo al veterinario ufficiale. La macellazione dell'animale non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.</p> <p>7. Se l'autorità competente lo permette, le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:</p> <p>a) animali della specie suina, pollame o selvaggina d'allevamento che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani;</p> <p>b) solipedi domestici;</p> <p>c) animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;</p> <p>d) animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.</p> <p>I gestori dei macelli devono valutare le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono consegnare i documenti di cui alle lettere a) e c) al veterinario ufficiale. La macellazione o la tolettatura degli animali non possono aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.</p>		

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b> <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 42 di 48

**Documenti di accompagnamento avicunicoli al macello movimentati sul territorio nazionale**

SPECIE	DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO	NORMA DI RIFERIMENTO	ATTESTAZIONE SANITARIA OBBLIGATORIA SUL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO	SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI
Volatili da cortile, selvaggina d'allevamento, ratiti	Documento di accompagnamento al macello (Volatili da cortile, Conigli, Selvaggina d'allevamento e Ratiti)  Certificato sanitario per gli animali vivi trasportati dall'azienda al macello  Certificato di pulizia e disinfezione per i mezzi autorizzati per il trasporto di pollame e prodotti derivati	Decreto Ministeriale 11 febbraio 2003 - Allegato I (Volatili da cortile comma 1 art. 2 DPR 495/97, Conigli, Selvaggina d'allevamento e Ratiti comma 1 art. 2 DPR 559/92)  Reg. CE 853/2004 Allegato II, Sezione III  Reg. CE 854/2004 Allegato I Sezione IV Capo X	Parte B solo in casi previsti da DPR 320/1954 art. 32 (comparsa di malattie infettive a carattere epizootico)	

**B.9 CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO**

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 43 di 48</b>
D.Lvo 333 del 01/09/1998	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO	art. 2, 7, 12 allegato A
Nota Ministero Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006	NOTA ESPLICATIVA PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE - APPLICAZIONE DEL DLVO 1 SETTEMBRE 1998 N. 333	
REG 1 / 2005		ART.3 paragrafo c), d), e) ART.4 ART.5 ART.6 comma 1, 5 ART.10 ART.11 ART.17 ART.18

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<b>REG. 853/2004 Allegato III Sezione 1:</b> <b>Capitolo I:</b> Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi al macello devono conformarsi ai seguenti requisiti: 1. durante la raccolta e il trasporto gli animali devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze 2. gli animali che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo quando l'autorità competente lo autorizzi.  <b>D.Lvo 333/ 98 Allegato A</b> 1. Disposizioni generali. 2. Gli animali devono essere scaricati il piu' presto possibile dopo il loro arrivo. In caso di ritardi inevitabili, gli animali devono essere protetti da variazioni eccezionali delle condizioni climatiche e godere di una ventilazione adeguata. 5. Gli animali devono essere protetti da condizioni climatiche avverse. Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un alto tenore di umidita', gli animali devono essere rinfrescati con metodi appropriati. 6. Fatte salve le disposizioni di cui al capitolo VI dell'allegato I della direttiva	L'OSA dà evidenza che:  ➤ la documentazione di accompagnamento al macello (D.M. 11.02.03) è compilata da : <ul style="list-style-type: none"> <li>• allevatore;</li> <li>• trasportatore;</li> <li>• Veterinario aziendale in caso di trattamenti;</li> </ul> <b>VEICOLO / CONTENITORI E SISTEMAZIONE DEGLI ANIMALI NEI CONTENITORI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la presenza di autorizzazione sanitaria (certificato di omologazione) non è scaduta</li> <li>• I mezzi di trasporto e/o le gabbie sono provvisti di:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• chiusura per impedire la fuga degli animali</li> <li>• una copertura che garantisca una effettiva protezione contro le</li> </ul> </li> </ul>

	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 44 di 48</b>
64/433/CEE, gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello devono essere macellati immediatamente. III. Disposizioni relative agli animali consegnati in contenitori. I contenitori nei quali sono trasportati gli animali devono essere maneggiati con cura e non devono essere gettati o lasciati cadere a terra o rovesciati. Se possibile, essi devono essere caricati e scaricati in posizione orizzontale mediante mezzi meccanici. Gli animali consegnati in contenitori a fondo flessibile o perforato devono essere scaricati con particolare attenzione, in modo da evitare lesioni. Se del caso, gli animali devono essere scaricati individualmente dai contenitori stessi. Gli animali che sono stati trasportati in contenitori devono essere macellati il più presto possibile; in caso contrario, se necessario, occorre fornire loro acqua e foraggio, conformemente alle disposizioni del punto II. 9 (Gli animali che al loro arrivo non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, devono sempre poter disporre di acqua potabile mediante dispositivi adeguati. Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo devono essere alimentati; successivamente devono essere loro somministrati moderati quantitativi di foraggio, ad intervalli appropriati).  <b>Allegato D</b> <b>DISSANGUAMENTO DEGLI ANIMALI</b> 1. Per gli animali che sono stati storditi, l'operazione di dissanguamento deve iniziare il più presto possibile dopo lo stordimento, in modo da provocare un dissanguamento rapido, profuso e completo. Il dissanguamento deve essere effettuato prima che l'animale riprenda coscienza.  2. Il dissanguamento degli animali deve essere ottenuto mediante recisione di almeno una delle due carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono. Dopo la recisione dei vasi sanguigni, non vanno effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento. 3. Il responsabile dello stordimento, impastoimento, carico e dissanguamento degli animali, deve eseguirle consecutivamente su un solo animale prima di passare a un altro animale. 4. Se i volatili da cortile vengono dissanguati mediante decapitazione eseguita automaticamente, dev'essere possibile l'intervento manuale diretto, in modo che, in caso di mancato funzionamento del dispositivo, l'animale possa essere macellato immediatamente.  <b>REG. 1 / 2005</b>  <b>Allegato 1</b> <b>IDONEITÀ AL TRASPORTO</b> 1. Non può essere trasportato nessun animale che non sia idoneo al viaggio previsto, né le condizioni di trasporto possono essere tali da esporre l'animale a lesioni o a sofferenze inutili. 2. Gli animali che presentino lesioni o problemi fisiologici ovvero patologie non vanno	intemperie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il pavimento delle gabbie è:                abbastanza solido da resistere al peso degli animali;                non sdrucciolevole;                se munito di interstizi o perforazioni, senza gibbosità che possano causare ferite agli animali</li> <li>• I contenitori usati per il trasporto:               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sono disposti in modo da non ostacolare la circolazione dell'aria;</li> <li>➤ sono sempre mantenuti in posizione orizzontale;</li> <li>➤ non sono esposti a scosse o urti violenti durante il trasporto;</li> </ul> </li> <li>• Gli animali non sono trasportati in condizioni da poterli esporre a lesioni o sofferenze inutili;</li> <li>• La densità di carico degli animali è adeguata</li> <li>• Per i conigli (peso di Kg. 2,5-2,7 per l'ingrasso e Kg. 3,5-4 per i riproduttori) la densità di carico nel periodo estivo non scende sotto i 140 cm2/Kg (circa 14 conigli per gabbia da 5225 cm2). Nel periodo invernale il limite non deve essere inferiore a 130 cm2/Kg. (circa 15 capi per gabbia).</li> <li>• esiste l' attestato di formazione (certificato d'idoneità dal 05/01/2008) del personale trasportatore, conforme all'allegato IV sui temi considerati negli allegati I e II , sulle condizioni generali di trasporto e sulla documentazione, su temi di fisiologia animale, aspetti pratici dell'accudimento degli animali, sull'impatto dello stile di guida sugli animali, sulle emergenze e sulla sicurezza del personale.</li> </ul> <b>OPERAZIONI DI SCARICO DEGLI ANIMALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ gli animali non devono subire maltrattamenti durante le operazioni di scarico</li> <li>➤ le gabbie contenenti gli animali vengono scaricate al più presto dopo l'arrivo;</li> <li>➤ oppure è presente una procedura attraverso la quale sono assicurate le migliori condizioni di benessere agli animali nel caso la fase di scarico debba essere differita</li> <li>➤ le gabbie nelle quali sono trasportati gli animali sono maneggiate con cura, non sono gettate o lasciate a terra o rovesciate.</li> </ul>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 45 di 48</b>
<p>considerati idonei al trasporto, in particolare se:</p> <p>a) non sono in grado di spostarsi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto;</p> <p>b) presentano una ferita aperta di natura grave o un prolasso;</p> <p>c) sono femmine gravide che hanno superato il 90 % del periodo di gestazione previsto ovvero femmine che hanno partorito durante la settimana precedente;</p> <p>d) sono mammiferi neonati il cui ombelico non è ancora completamente cicatrizzato;</p> <p>3. Tuttavia, animali malati o che presentano lesioni possono essere ritenuti idonei al trasporto se:</p> <p>a) presentano lesioni o malattie lievi e il loro trasporto non causerebbe sofferenze aggiuntive; nei casi dubbi si chiede un parere veterinario;</p> <p>d) sono animali che sono stati sottoposti a procedure veterinarie in ordine a pratiche zootecniche, quali la decorazione o la castrazione, purché le ferite siano completamente cicatrizzate.</p> <p>4. Allorché si ammalano o subiscono lesioni durante il trasporto, gli animali sono separati dagli altri e ricevono quanto prima cure adeguate. Essi ricevono un appropriato trattamento veterinario e, se del caso, sono sottoposti a macellazione d'emergenza o abbattimento in un modo che non causi loro sofferenze inutili.</p> <p><b>CAPO II</b>  <b>MEZZI DI TRASPORTO</b></p> <p>1. Disposizioni per tutti i mezzi di trasporto</p> <p>1.1 I mezzi di trasporto, i contenitori e le loro attrezzature sono concepiti, costruiti, mantenuti e usati in modo da:</p> <p>a) evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali;</p> <p>b) proteggere gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni climatiche avverse;</p> <p>c) essere puliti e disinfettati;</p> <p>d) evitare che gli animali fuggano o cadano fuori ed essere in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti;</p> <p>e) assicurare che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate;</p> <p>f) garantire l'accesso agli animali in modo da consentire l'ispezione e la cura;</p> <p>g) presentare una superficie d'impiantito antiscivolo;</p> <p>h) presentare una superficie d'impiantito che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci;</p> <p>i) fornire un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto.</p> <p>1.2 Nel compartimento destinato agli animali e a ciascuno dei suoi livelli dev'essere garantito uno spazio sufficiente per assicurare che vi sia una ventilazione adeguata sopra gli animali allorché questi si trovano in posizione eretta naturale, senza impedire per nessun motivo il loro movimento naturale.</p> <p>5. Disposizioni aggiuntive per il trasporto in contenitori</p> <p>5.1 I contenitori in cui sono trasportati animali devono essere contrassegnati in modo chiaro e visibile per indicare la presenza di animali vivi e qual è la parte alta del contenitore.</p> <p>5.2 Durante il trasporto e nella movimentazione i contenitori devono essere sempre tenuti con la parte alta in alto e si devono ridurre al minimo gli scossoni o i sobbalzi</p>	<p>➤ sono scaricate e mantenute in posizione orizzontale mediante mezzi meccanici;</p> <p>➤ gli animali consegnati in contenitori a fondo flessibile o perforato sono scaricati con particolare attenzione, in modo da evitare lesioni.</p> <p>➤ Al momento dello scarico il personale controlla che le gabbie siano chiuse;</p> <p>➤ La eventuale cattura degli animali liberi nell'area di sosta è effettuata senza indugio e in modo da non recare sofferenze inutili</p> <p>➤ Gli animali non sono afferrati per gli arti</p> <p>➤ Nel caso in cui gli animali abbiano accusato sofferenze durante il trasporto, il trasportatore comunica l'accaduto affinché siano macellati immediatamente o al più presto</p> <p><b>GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI</b></p> <p>➤ Gli animali sono stabulati in modo da non essere esposti al maltempo;</p> <p>➤ L' intensità luminosa è sufficiente a consentire l'ispezione degli animali;</p> <p>➤ Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un elevato tasso di umidità , gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati</p> <p>➤ La ventilazione nell'area di sosta è adeguata, tenendo conto del range di benessere termico della specie e della categoria</p> <p>➤ Le gabbie sono distanziate <i>sufficientemente tra loro al fine di consentire una corretta ventilazione;</i></p> <p>➤ Per i conigli in sosta al macello, qualora non vi siano sistemi di condizionamento o di ventilazione dei locali e la macellazione non si completi in 3-4 ore è prevista la esecuzione di un diradamento degli animali</p> <p>➤ Le operazioni di trasferimento, stabulazione, immobilizzazione, stordimento, macellazione e abbattimento sono condotte in modo tale da risparmiare agli animali sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili</p> <p>➤ Gli animali vengono macellati entro 12 ore dall'arrivo</p>	

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	<b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	<b>REV .0</b>
		<b>Data 6 maggio 2010</b>
		<b>Pagina 46 di 48</b>
<p>forti. I contenitori sono fissati in modo da evitare che si spostino durante la marcia del mezzo di trasporto.</p> <p>5.3 I contenitori superiori ai 50 kg devono essere dotati di un numero sufficiente di punti di fissaggio adeguatamente progettati, posizionati e mantenuti per consentire che siano saldamente fissati al mezzo di trasporto su cui sono caricati. I contenitori sono assicurati al mezzo di trasporto prima dell'inizio del viaggio per evitare che siano spostati dai movimenti del mezzo di trasporto.</p> <p><b>CAPO III</b>  <b>PRATICHE DI TRASPORTO</b></p> <p>1. Carico, scarico e accudimento degli animali</p> <p>1.1 Si deve prestare debita attenzione all'esigenza di certe categorie di animali</p> <p><b>Strutture e procedure</b></p> <p>1.3 Le strutture per il carico e lo scarico, compreso l'impiantito, devono essere progettate, costruite, mantenute e usate in modo da:</p> <p>a) prevenire lesioni e sofferenze e ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità. In particolare, le superfici non devono essere scivolose e devono esservi protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali;</p> <p>b) essere pulite e disinfettate.</p> <p>1.6 Durante le operazioni di carico e scarico dev'essere assicurata un'illuminazione appropriata.</p> <p>1.7 Allorché su un mezzo di trasporto sono caricati su più livelli contenitori con animali, si devono prendere le precauzioni necessarie:</p> <p>a) per evitare che l'urina e le feci cadano sugli animali posti al livello inferiore o, nel caso del pollame, dei conigli e degli animali da pelliccia, per limitare tale situazione;</p> <p>b) per assicurare la stabilità dei contenitori;</p> <p>c) per assicurare che la ventilazione non sia impedita.</p> <p><b>Trattamento degli animali</b></p> <p>1.8 È proibito:</p> <p>a) percuotere o dare calci agli animali;</p> <p>b) comprimere parti sensibili del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze inutili;</p> <p>c) sospendere gli animali con mezzi meccanici;</p> <p>d) sollevare o trascinare gli animali per il capo, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o trattarli in modo tale da causare loro dolore o sofferenze inutili;</p> <p>e) usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze;</p> <p>2. Durante il trasporto</p> <p>2.1 Gli spazi messi a disposizione devono corrispondere almeno alle cifre riportate, per quanto concerne gli animali e i rispettivi mezzi di trasporto, nel capo VII.</p> <p>2.6 Si deve assicurare una ventilazione sufficiente a soddisfare pienamente i bisogni degli animali tenendo conto, in particolare, del numero e tipo degli animali da trasportare e delle condizioni meteorologiche previste per il viaggio.</p> <p>2.7 Durante il trasporto gli animali devono essere abbeverati, nutriti e avere l'opportunità di riposare conformemente alle esigenze della loro specie e età, a intervalli appropriati e, in particolare, secondo quanto enunciato nel capo V. Ove non</p>	<p>➤ Gli animali non vengono spaventati, eccitati o maltrattati, non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non vengono schiacciati;</p> <p><b>SGABBIAMENTO ED APPENDIMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In caso di sgabbiamento automatico è presente personale che controlla l'efficienza del sistema ed interviene in caso di guasti o di non completa fuoriuscita degli animali</li> <li>• Nel caso che i volatili da cortile siano sospesi per essere storditi vengono prese le misure affinché l'operazione possa effettuarsi efficacemente e senza indugi</li> <li>• Le zone ove gli animali vengono immobilizzati, appesi e storditi mantengono una intensità luminosa adeguata al fine di favorire il rilassamento degli animali</li> </ul> <p><b>JUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I volatili da cortile vengono dissanguati mediante jugulazione automatica,</li> <li>• In caso di mancato funzionamento del dispositivo l'operatore è in grado di intervenire immediatamente attraverso un intervento manuale.</li> <li>• I conigli vengono jugulati manualmente e viene atteso il tempo necessario per un</li> </ul>	

	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b></p> <p align="center"><b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b></p>	REV .0											
		Data 6 maggio 2010											
		Pagina 47 di 48											
<p>altrimenti precisato, i mammiferi e gli uccelli sono nutriti almeno ogni 24 ore e abbeverati almeno ogni 12 ore. L'acqua e gli alimenti devono essere di buona qualità ed essere presentati agli animali in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione. Occorre prestare debita attenzione alla necessità degli animali di abituarsi alle modalità di nutrizione e abbeveramento.</p> <p>2. Altre specie</p> <p>2.1 Per il pollame, gli uccelli domestici e i conigli domestici devono essere disponibili acqua e mangimi appropriati in quantità adeguate, a meno che il viaggio non duri meno di:</p> <p>a) 12 ore senza tener conto dei tempi di carico e scarico; oppure</p> <p>b) 24 ore per i pulcini di tutte le specie, a condizione che il viaggio sia completato entro 72 ore dalla schiusa dell'uovo.</p> <p><b>CAPO VII</b> <b>SPAZI DISPONIBILI</b> Gli spazi disponibili per gli animali devono corrispondere almeno alle dimensioni in appresso:</p> <p>A. pollame Densità per il trasporto di pollame in contenitori: Devono essere previste almeno le seguenti superfici al suolo:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Categoria</th> <th>Superficie in cm2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pulcini di un giorno</td> <td>21-25 cm2 per pulcino</td> </tr> <tr> <td>Volatili di peso inferiore a 1,6 kg</td> <td>180-200 cm2/kg</td> </tr> <tr> <td>Volatili di peso compreso fra 1,6 e 3 kg</td> <td>160 cm2/kg</td> </tr> <tr> <td>Volatili di peso compreso fra 3 e 5 kg</td> <td>115 cm2/kg</td> </tr> <tr> <td>Volatili di peso superiore a 5 kg</td> <td>105 cm2/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Le cifre possono variare in base non solo al peso e alle dimensioni, ma anche allo stato fisico dei volatili, alle condizioni meteorologiche e alla durata probabile del tragitto.</p> <p><b>ALLEGATO IV</b> <b>FORMAZIONE</b></p> <p>1. I conducenti di trasporti su strada e i guardiani di cui all'articolo 6, paragrafo 5 e all'articolo 17, paragrafo 1 devono aver completato positivamente la formazione di cui al punto 2 ed aver superato un esame riconosciuto dall'autorità competente, la quale assicura l'indipendenza degli esaminatori.</p> <p>2. I corsi di formazione di cui al punto 1 comprendono almeno gli aspetti tecnici e amministrativi della legislazione comunitaria sulla protezione degli animali durante il trasporto e in particolare i seguenti aspetti:</p> <p>a) articoli 3 e 4 e allegati I e II;</p> <p>b) fisiologia animale e in particolare fabbisogno di acqua e alimenti, comportamento animale e concetto di stress;</p> <p>c) aspetti pratici dell'accudimento degli animali;</p> <p>d) impatto dello stile di guida sul benessere degli animali trasportati e sulla qualità della carne;</p> <p>e) cure di emergenza agli animali;</p> <p>f) aspetti relativi alla sicurezza del personale che accudisce gli animali.</p>	Categoria	Superficie in cm2	Pulcini di un giorno	21-25 cm2 per pulcino	Volatili di peso inferiore a 1,6 kg	180-200 cm2/kg	Volatili di peso compreso fra 1,6 e 3 kg	160 cm2/kg	Volatili di peso compreso fra 3 e 5 kg	115 cm2/kg	Volatili di peso superiore a 5 kg	105 cm2/kg	<p>completo dissanguamento (15" – 20")</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>il dissanguamento deve iniziare il più presto possibile dopo lo stordimento, in modo da provocare un dissanguamento rapido, profuso e completo,</li> <li>Il dissanguamento deve essere effettuato prima che l'animale riprenda coscienza;</li> <li>Il dissanguamento degli animali deve essere ottenuto mediante recisione di almeno una della due carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono.</li> <li>Dopo la recisione dei vasi sanguigni, non vanno effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.</li> <li>Il responsabile dello stordimento, carico e dissanguamento degli animali, deve eseguirle consecutivamente su un solo animale prima di passare a un altro animale.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Durante i trasporti superiori alle 8 ore gli animali devono essere abbeverati, nutriti anche mediante l'impiego di gel idrico</li> </ul>
Categoria	Superficie in cm2												
Pulcini di un giorno	21-25 cm2 per pulcino												
Volatili di peso inferiore a 1,6 kg	180-200 cm2/kg												
Volatili di peso compreso fra 1,6 e 3 kg	160 cm2/kg												
Volatili di peso compreso fra 3 e 5 kg	115 cm2/kg												
Volatili di peso superiore a 5 kg	105 cm2/kg												

	<p align="center"><b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b></p> <p align="center"><b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b></p>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		Pagina 48 di 48
<p><b>D.Lvo 333/ 98</b> <b>Articolo 7</b></p> <p>1. Le operazioni di trasferimento, stabulazione, immobilizzazione, stordimento, macellazione o abbattimento di animali possono essere effettuate solo da persone in possesso della preparazione teorica e pratica necessaria a svolgere tali attività in modo umanitario ed efficace. Il personale che esegue le operazioni relative allo stordimento deve essere in possesso di un adeguato grado di qualificazione attestato dalla azienda unità sanitaria locale competente anche attraverso appositi corsi di formazione</p> <p>2. L'autorità competente si accerta dell'idoneità, delle capacità e conoscenze professionali delle persone incaricate della macellazione.</p>	<p align="center"><b>FORMAZIONE DEL PERSONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il personale addetto allo stordimento è in possesso di attestato di qualificazione rilasciato dalla Az. U.S.L.</li> </ul>	

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b> <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		pagina 1 di 17

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

data \_\_\_\_\_

**RAGIONE SOCIALE** (timbro)

Legale rappresentante Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

**SEDE PRODUTTIVA**

Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

n. addetti produzione dipendenti \_\_\_\_\_ esterni \_\_\_\_\_

**Numero di riconoscimento** \_\_\_\_\_

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. \_\_\_\_\_ dipendente  consulente  
esterno

Laboratorio di analisi interno  esterno  n. accreditamento \_\_\_\_\_

**RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO** Cognome e Nome \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b> <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		pagina 2 di 17

B.1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
<b>LOCALI DI RICEVIMENTO ANIMALI</b>			
I locali di ricevimento: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sono presenti</li> <li>➤ consentono di ricoverare tutti gli animali in macellazione</li> <li>➤ sono muniti di tettoia e proteggono gli animali in caso di maltempo</li> <li>➤ sono facili da pulire e disinfettare</li> <li>➤ sono dotati di un sistema per l'evacuazione delle acque reflue</li> <li>➤ il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione è strutturato in modo da ridurre al minimo la possibilità di ingresso di insetti</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Le stalle di sosta od i recinti di attesa : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sono areate o dotate di dispositivi di aerazione (nel caso siano presenti mezzi di ventilazione meccanici devono essere previsti dispositivi di emergenza)</li> <li>➤ consentono di distanziare sufficientemente le gabbie per consentire una corretta ventilazione</li> <li>➤ consentono, in caso di temperature elevate con alto tasso di umidità, di rinfrescare gli animali</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 3 di 17
La disposizione dei locali di ricevimento consente di eseguire correttamente l'identificazione degli animali e l'ispezione ante mortem	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
L'illuminazione consente di eseguire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza (se necessario deve essere disponibile l'illuminazione artificiale)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>LOCALI ADIBITI ALLA MACELLAZIONE</b>			
Il macello, per evitare la contaminazione delle carni, è dotato di locali o di settori per l'esecuzione separata nel tempo e/o nello spazio delle seguenti operazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Stordimento e dissanguamento</li> <li>&gt; Spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura;</li> <li>&gt; Eviscerazione e successiva toelettatura, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di pollame;</li> <li>&gt; Spedizione delle carni</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Per le macellazioni degli animali di specie diverse o per la manipolazione di ratiti di allevamento e di selvaggina selvatica piccola: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sono disponibili locali separati per il ricevimento ed il magazzinaggio di carcasse di ratiti di allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola</li> <li><input type="checkbox"/> Sono state prese precauzioni per evitare contaminazioni reciproche separando, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 4 di 17

<b>LOCALI MAGAZZINAGGIO DI MACELLO</b>			
Sono presenti locali refrigerati : <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; separati per il magazzinaggio di carni confezionate e non confezionate salvo che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni.</li> <li>&gt; separati per il ricevimento e magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nella azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>B. 2 LINEE DI MACELLAZIONE</b>		<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
le linee di macellazione, per evitare contaminazioni crociate, sono costruite in maniera tale da: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; consentire il costante avanzamento delle operazioni di macellazione</li> <li>&gt; mantenere la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite mediante una distanza delle postazioni operative adeguata al ritmo di macellazione</li> <li>&gt; garantire un'adeguata separazione tra linee contemporaneamente attive in modo da evitare contaminazioni reciproche.</li> <li>&gt; garantire che nella progressione del processo di macellazione non vi siano contatti tra carcasse, e tra carni ed attrezzature, porte, pareti e pavimenti</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 5 di 17
<p>Sono presenti dispositivi per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni dotati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ di acqua a T &gt; 82°C ,con un sistema di ricambio continuo o periodico per evitare il ristagno di residui e che copra la base dell'impugnatura dei coltelli o di altri utensili.</li> <li>➢ o di un sistema alternativo con effetto equivalente al precedente</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ sono collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro</li> <li>➢ sono dotati di rubinetti non azionabili a mano o a braccio</li> <li>➢ sono dotati di acqua calda e fredda o miscelata</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Per garantire il rispetto delle condizioni di benessere animale :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Sono presenti mezzi meccanici per la movimentazione in posizione orizzontale delle gabbie degli animali</li> <li>➢ Nella zona di appendimento è assicurata una bassa illuminazione per tranquillizzare gli animali e consentirne un adeguato stordimento</li> <li>➢ Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi/ dispositivi alternativi per lo stordimento</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Nel macello si applica lo stordimento degli animali mediante mezzi consentiti :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Elettroarcosi</li> <li>➢ Biossido di carbonio</li> <li>➢ Proiettile captivo</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

**STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI**

<p>Il programma prerequisito nella fase di <b>stordimento</b> degli animali è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che nel punto di macellazione siano presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di</li> </ul>			
--	--	--	--

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 6 di 17
<p>emergenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ che l'operatore verifichi periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto)</li> <li>➢ che l'impianto sia dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa</li> <li>➢ che l'operatore verifichi periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata siano adatti; che non vengano effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica , prima della fine del dissanguamento</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p><b>A. Elettrodi</b></p> <p>Gli elettrodi sono posti intorno al cervello in modo da consentire alla corrente di attraversarlo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Sono prese le misure appropriate per ottenere un corretto contatto elettrico, ad esempio umidificazione della pelle;</li> <li>➢ Se gli animali sono storditi individualmente, l'apparecchio:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• è munito di un dispositivo che misura l'impedenza del carico ed impedisce il funzionamento dell'apparecchio se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa;</li> <li>• è munito di un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della sua applicazione ad un determinato animale;</li> <li>• è collegato ad un dispositivo, collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata.</li> </ul> </li> </ul> <p>Per i <b>conigli</b> è possibile verificare il voltaggio dell'apparecchio storditore e l'intensità e la durata della corrente utilizzata sono determinate in modo da garantire che l'animale passi immediatamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p><b>B. Bagni d'acqua :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Il livello dell'acqua è regolabile in modo da consentire un contatto diretto con la testa degli stessi.</li> </ul>			

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 7 di 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; l'intensità e la durata della corrente utilizzata sono determinate in modo da garantire che l'animale passi immediatamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte;</li> <li>&gt; è mantenuto un voltaggio sufficiente a produrre una corrente che abbia un'intensità efficace per garantire lo stordimento di ogni animale, nel caso di stordimento in gruppo dei volatili;</li> <li>&gt; sono prese le misure appropriate per garantire un buon passaggio della corrente e segnatamente un contatto corretto e l'umidificazione di detto contatto tra le zampe e i ganci di sospensione;</li> <li>&gt; i bagni d'acqua presentano dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macellare e non traboccano al momento dell'entrata;</li> <li>&gt; l'elettrodo immerso nell'acqua ha la lunghezza della vasca;</li> <li>&gt; se necessario, è reso possibile un intervento manuale diretto.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>STORDIMENTO CON BIOSSIDO DI CARBONIO</b>			
Il tunnel è munito di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>B. 3 IGIENE DELLA MACELLAZIONE</b>		<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
Il programma relativo all'igiene della macellazione è presente e prevede : <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; che le operazioni successive all'abbattimento dell'animale siano conseguenti, senza alcuna interruzione</li> <li>&gt; che venga prevista una regolazione della velocità della catena in modo da evitare l'inspirazione di acqua durante la immersione nella vasca di scottatura e da consentire una corretta esecuzione della eviscerazione manuale</li> </ul>			

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 8 di 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; che, nei lagomorfi, siano evitati tutti i contatti tra pelle e carne per evitare eventuali contaminazioni</li> <li>&gt; che sia evitata la fuoriuscita di contenuto del tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione</li> <li>&gt; che sia effettuata una scuoiatura completa della carcassa</li> <li>&gt; che le carcasse siano lavate con acqua potabile</li> <li>&gt; che le carcasse non entrino in contatto tra loro sino al completamento della visita post mortem ;</li> <li>&gt; che le carcasse non entrino in contatto con visceri, frattaglie, pavimenti, pareti o strutture</li> <li>&gt; che le carni dichiarate non idonee al consumo e le carcasse in osservazione non entrino in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo, e siano rimosse il più rapidamente possibile</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Gli animali di specie diverse o di ratiti e di selvaggina selvatica piccola, se macellati nello stesso stabilimento sono manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
L'OSA : <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; effettua ricerche per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 del Reg. 2073/2005/CE (si applicano alle carcasse dopo il raffreddamento) quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche</li> <li>&gt; utilizza i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		pagina 9 di 17

B. 4 ANAGRAFE ZOOTECNICA - ETICHETTATURA CARNI AVICOLE	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
<p>L'OSA applica l'etichettatura delle carni preconfezionate mediante l'indicazione delle informazioni obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; denominazione di vendita</li> <li>&gt; stato delle carni (fresco/congelato/surgelato)</li> <li>&gt; nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE</li> <li>&gt; sede dello stabilimento di produzione</li> <li>&gt; quantitativo netto</li> <li>&gt; classe di conformazione (A1/A2/B)</li> <li>&gt; modalità di conservazione</li> <li>&gt; istruzioni per l'uso ( ove necessario)</li> <li>&gt; lotto di appartenenza</li> <li>&gt; data di scadenza</li> <li>&gt; luogo di origine o di provenienza</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>L'OSA applica l'etichettatura delle carni non preconfezionate (sfuse - sufficientemente protette) mediante l'indicazione delle informazioni obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; denominazione di vendita</li> <li>&gt; nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE</li> <li>&gt; lotto di appartenenza</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>L'OSA nella compilazione dei documenti commerciali di scorta delle carni avicunicole, integra le indicazioni con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Classe ( A, B )</li> <li>&gt; Modo di commercializzazione( fresche, congelate,surgelate)</li> <li>&gt; Temperatura di magazzino raccomandata</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>  <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		pagina 10 di 17

B. 5 GESTIONE DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze "on site"
<p>Nel macello, l'ispezione post mortem è immediatamente seguita da una fase di raffreddamento per assicurare alle carni il raggiungimento di una temperatura di conservazione non superiore a 4°C. Tuttavia la carne può essere disossata e sezionata a caldo, se tale attività effettuata in locale posto nel medesimo luogo del locale di macellazione e le carni vi sono trasportate direttamente dal locale di macellazione oppure previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento.</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Le carni destinate al congelamento sono congelate senza indebiti ritardi nello stabilimento oppure è presente una procedura che disciplina l'invio di carni preconfezionate da congelare / surgelare ad altro impianto</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Tuttavia, il trasporto può avvenire anche a temperature superiori a + 4°C, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente da un determinato stabilimento a un altro;</li> <li>&gt; le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 11 di 17
<b>B. 6 BOLLATURA SANITARIA</b>		<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
<p>L'azienda di macellazione, a seguito di preventiva autorizzazione del veterinario ufficiale, ha predisposto una procedura documentata per la gestione della bollatura sanitaria/marchio d'identificazione che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; l'individuazione delle responsabilità,</li> <li>&gt; le modalità di gestione del bollo sanitario</li> <li>&gt; che il bollo sanitario apposto sia leggibile, indelebile,</li> <li>&gt; che il bollo impiegato risulti delle dimensioni e completo degli elementi previsti dal regolamento 854/2004 e succ. modifiche ( codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale)</li> <li>&gt; che l'immissione sul mercato di carni avvenga solo quando esse risultano contrassegnate da un bollo sanitario/marchio d'identificazione apposto secondo le modalità previste dai regolamenti,</li> <li>&gt; che non sia rimosso dalle carni il bollo applicato ai sensi del Reg CE 854/2004 salvo che siano tagliate, trattate o lavorate,</li> <li>&gt; che le carni provenienti da animali macellati d'urgenza siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13giugno 2006</li> <li>&gt; che le carni provenienti da animali macellati e/o sezionati in impianti a capacità limitata siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13giugno 2006 sino allo scadere delle deroghe temporanee ai regolamenti comunitari attualmente fissati per il 31/12/2009</li> <li>&gt; che le carni provenienti da un territorio o da una parte di un territorio che non soddisfa tutte le pertinenti condizioni di polizia sanitaria siano identificate mediante l'apposizione di un contrassegno speciale costituito da un normale marchio di identificazione a cui è sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello steso restino leggibili</li> <li>&gt; le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 12 di 17

<b>B. 7 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
<p>Il programma prerequisite gestione del <u>magazzinaggio</u> è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; l'individuazione delle responsabilità</li> <li>&gt; le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti</li> <li>&gt; le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non protette e prodotti confezionati e/o imballati.</li> <li>&gt; Le modalità di movimentazione e stoccaggio atte a prevenire la lacerazione delle confezioni</li> <li>&gt; la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura</li> <li>&gt; le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>OSA ha definito un programma prerequisite adeguato per il congelamento delle carni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; presso il proprio impianto</li> <li>&gt; presso altro impianto riconosciuto</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<p>Il programma prerequisite gestione del <u>trasporto</u> è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; l'individuazione delle responsabilità</li> <li>&gt; le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura</li> <li>&gt; che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari.</li> <li>&gt; che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 13 di 17
separare in maniera efficace i vari prodotti > che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione > che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità > che siano definiti i requisiti di trasporto e le modalità di controllo per gli autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>B. 8 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
<b>Nessuna deroga alle prescrizioni sotto indicate è accordata al settore avicolo</b>			
Le informazioni sulla catena alimentare sono comunicate in modo coerente ed efficiente dall'operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
E' presente un programma prerequisito che prevede che l'OSA: > non accetta animali privi delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare e che tali informazioni pervengano almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali ( <i>tranne nei casi di cui al punto 6.6.1.3</i> ) > valuta le informazioni pertinenti e controlla i documenti di provenienza degli animali destinati alla macellazione > notifica immediatamente al veterinario ufficiale gli animali pervenuti privi delle informazioni sulla catena alimentare e qualsiasi informazione che comporti problemi di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem > non dispone la macellazione di tali animali fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 14 di 17
Tale programma prevede che le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore nel caso di: > pollame sottoposto a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnato da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che sono stati esaminati in azienda e sono stati trovati sani > animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem animali che sono accompagnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
<b>B. 9 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO</b>	<b>Giudizio di conformità</b>	<b>Evidenze documentali</b>	<b>Evidenze "on site"</b>
Il programma prerequisito <b>nella fase di ricevimento</b> è presente e prevede > l'individuazione delle responsabilità > che i mezzi di trasporto e/o le gabbie sono provvisti di copertura e chiusura > che i contenitori sono disposti in modo da non ostacolare la circolazione dell'aria > che il pavimento delle gabbie è solido, non sdrucciolevole, senza gibbosità > che la densità di carico è adeguata > le azioni correttive da adottare in caso di non conformità	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Il programma prerequisito <b>nella fase di scarico</b> è presente e prevede : > che gli animali sono scaricati al più presto dopo il loro arrivo oppure che è presente una procedura attraverso la quale sono garantite le migliori condizioni di benessere nel caso lo scarico debba essere differito			

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 15 di 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ che le gabbie sono maneggiate con cura e scaricate in posizione orizzontale;</li> <li>➤ che le gabbie siano chiuse</li> <li>➤ che eventuali animali sofferenti siano macellati immediatamente o al più presto (entro due ore dall'arrivo)</li> <li>➤ che la cattura di animali liberi nell'area di sosta sia effettuata senza indugio, senza arrecare sofferenze agli animali e senza afferrarli per gli arti</li> <li>➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Il programma prerequisito nella fase di <b>stabilizzazione</b> degli animali è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ l'individuazione delle responsabilità</li> <li>➤ che gli animali siano stabulati in modo da non essere esposti al maltempo</li> <li>➤ qualora gli animali siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un elevato tasso di umidità siano rinfrescati con metodi appropriati</li> <li>➤ che la ventilazione nell'area di sosta sia adeguata in relazione alla specie e alla categoria</li> <li>➤ che le gabbie siano distanziabili tra loro per consentire una corretta ventilazione</li> <li>➤ che, qualora in macello non vi siano sistemi di condizionamento / ventilazione, venga previsto un diradamento degli animali</li> <li>➤ gli animali vengano macellati entro 12 ore dall'arrivo</li> <li>➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Il programma prerequisito <b>nella fase di immobilizzazione, e iugulazione degli animali</b> è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ l'individuazione delle responsabilità</li> <li>➤ che le operazioni avvengano in modo da evitare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni</li> <li>➤ che, in caso di sgabbiamento automatico, sia presente personale che controlli l'efficienza del sistema e intervenga in casi di guasti o di non completa fuoriuscita degli animali</li> <li>➤ che vengano adottate misure affinché la sospensione dei volatili prima dello stordimento sia effettuata efficacemente e senza</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b>		REV .0
	<b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>		Data 6 maggio 2010
			pagina 16 di 17
indugi <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ che la zona di immobilizzazione ed appendimento abbia intensità luminosa adeguata per tranquillizzare gli animali</li> <li>➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul>			
Il programma prerequisito nella fase di <b>iugulazione</b> degli animali è presente e prevede: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ che l'operazione di dissanguamento inizi il più presto possibile dopo lo stordimento, in modo che il dissanguamento sia rapido, profuso e completo e prima che l'animale riprenda coscienza</li> <li>➤ che in caso di mancato funzionamento del dispositivo per la iugulazione automatica, l'operatore intervenga immediatamente mediante un intervento manuale</li> <li>➤ il dissanguamento manuale venga effettuato su un solo animale prima di passare al successivo</li> <li>➤ dopo la recisione dei vasi sanguigni non vengano effettuate altre operazioni sugli animali</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

**TEAM LEADER**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

**AUDITORS**

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

	<b>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</b> <b>MACELLO DI POLLAME, LAGOMORFI E SELVAGGINA</b>	REV .0
		Data 6 maggio 2010
		pagina 17 di 17

eventuali dichiarazioni

.....

.....

eventuali annotazioni

.....

.....

.....

.....

#### LEGALE RAPPRESENTANTE

Sig./Dr. .... qualifica ..... Firma .....

eventuali dichiarazioni

.....

.....

.....

Località ..... data |\_|/|\_|/|\_| |\_|\_|\_|

#### Legenda:

**NA (Non applicabile)**: il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;  
**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;  
**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;  
**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;  
**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

## Modello piano di Audit su OSA

 <p><b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale</p>	<p>Rev. 0 Data 6 maggio 2010</p>
---	--------------------------------------

Con la presente si informa che, in data ..... verrà effettuato un audit di formazione, presso la Vs. azienda, ai sensi del *Reg. (CE) N. 882/2004* relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Obiettivo dell'audit è quello di verificare il rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare previsti dalle norme vigenti a carico degli OSA (Operatori del Settore Alimentare).

La valutazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare impostato dalla ditta in indirizzo sarà effettuato utilizzando le liste di riscontro prodotte nell'ambito del progetto regionale di sviluppo competenze valutative del controllo ufficiale.

In considerazione delle modalità di svolgimento della verifica ispettiva, si segnala alla ditta interessata che è indispensabile la presenza, durante tutta la durata dell'audit, di un incaricato della direzione aziendale e del/dei responsabili della gestione e dell'applicazione del sistema di autocontrollo aziendale.

Sarà richiesto inoltre il coinvolgimento di altre figure aziendali in relazione alle specifiche necessità di approfondimento degli argomenti oggetto dell'audit.

Si comunica pertanto il seguente **piano di audit**:

**PIANO DI AUDIT DI QUALIFICAZIONE N. \_\_\_\_\_** *(indicare un numero da 1 a 5)*

<b>DATA</b>	
<b>ORARIO PREVISTO</b>	<i>(indicare ora di inizio e ora di fine)</i>
<b>IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA</b>	<i>(Indicare nome o ragione sociale/N. identificativo)</i>
<b>INDIRIZZO AZIENDA</b>	<i>(Indicare via e numero civico/località/Comune e Provincia)</i>
<b>GRUPPO DI AUDIT XXXX</b> <i>(indicare il numero assegnato al gruppo nel</i>	<b>TEAM LEADER</b> .....

## Modello piano di Audit su OSA

progetto)	<b>AUDITORS</b> ..... ..... ..... ..... ..... ( <i>elenicare tutti gli auditors</i> )
	<b>TUTOR</b> ..... <b>TUTOR IN ADDESTRAMENTO</b> .....

<b>CAMPO DI AUDIT</b>	
-----------------------	--

<b>CRITERI AUDIT</b>	<b>DI</b>	
--------------------------	-----------	--

(di seguito devono essere indicata la pianificazione nel dettaglio e il tutor incaricato di esaminare gli aspetti identificati nella pianificazione; in rosso è riportato un esempio)

ORARIO	FASE /REQUISITI SOTTOPOSTI AD AUDIT	AUDITOR incaricato
09.00-09.30	Riunione apertura	.....
09.30-10.30	Punto 6.7 HACCP /Manuale Autocontrollo	.....
10.30-11.00	Punto 6.5.5 Gestione dei lotti, rintracciabilità	.....
11.00-11.30	Punto 6.5.5 Procedure di Ritiro e richiamo	.....
11.30-12.00	Punto 6.5.9 Trasporto	.....
12.00-12.30	Punto 6.5.10 Fornitori	.....
12.30-13.00	Punto 6.6 Materie prime, semilavorati, ingredienti...	.....
13.00-14.00	Pausa pranzo	.....
14.00-15.30	Visita all'impianto (visita "sul posto")	.....
15.30-17.30	Riunione finale gruppo di Audit	.....
17.30-18.00	Riunione di chiusura	.....

Il presente piano di audit verrà confermato durante la riunione di apertura.

Si chiede, cortesemente, all'Azienda di poter disporre, il giorno dell'audit, della documentazione relativa agli argomenti sopra indicati che saranno oggetto di audit.

Distinti saluti

Il Team Leader

## Modello Rapporto di Audit su OSA

 <b>Regione Umbria</b> Giunta Regionale	Rev. 0 Data 6 maggio 2010
--	------------------------------

**RAPPORTO DI AUDIT di QUALIFICAZIONE su OSA**

*(da inviarsi da parte del Team Leader all'Azienda auditata e al responsabile del Servizio ASL territorialmente competente)*

Data audit:		Ora inizio:		Ora fine:	
-------------	--	-------------	--	-----------	--

**Obiettivi dell'audit**


**Criteri dell'audit**


**Componenti del gruppo di audit**

Cognome e nome	Ruolo/Qualifica

**Identificativi dell'impresa del settore alimentare sottoposta ad audit**

Nome o ragione sociale	
n° di riconoscimento	
Attività e linee produttive	

**Partecipanti**

Cognome e nome	Ruolo/Qualifica

## Modello Rapporto di Audit su OSA

<b>Esame della documentazione per la pianificazione dell'Audit</b>	
<i>Audit in campo</i>	
Modalità di conduzione dell'audit	
Reparti/linee produttive ispezionati	
Attività auditate	
Esclusioni rispetto a quanto pianificato (con motivazione dell'esclusione)	

<b>Evidenze dell'audit in campo</b>

<b>Audit documentale</b>	
Documenti esaminati	
Registrazioni esaminate	
Esclusioni rispetto a quanto pianificato (con motivazione dell'esclusione)	

<b>Evidenze dell'audit documentale</b>

<b>Risultanze dell'audit</b>

<b>Osservazioni dei partecipanti all'audit</b>

<b>Conclusioni dell'audit</b>
<b>ELENCAZIONI DELLE NON CONFORMITA':</b>

## Modello Rapporto di Audit su OSA

--

Le presenti conclusioni sono da mettere in relazione esclusivamente con quanto effettivamente esaminato in corso di audit.

Il Team leader