

PARTE PRIMA

Sezione II

DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI

DIREZIONE REGIONALE SALUTE, COESIONE SOCIALE E SOCIETÀ DELLA CONOSCENZA - SERVIZIO PREVENZIONE, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 27 giugno 2011, n. 4617.

Piano Nazionale Integrato dei Controlli 2011-2014 - procedure di controllo su Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) - Sicurezza Alimentare Regione Umbria.

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;

Tenuto conto dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome concernente il "Piano Nazionale Integrato dei Controlli (PNI) 2011-2014" (Rep. Atti 236/CSR del 16 dicembre 2010);

Vista la D.D. n. 1649 del 15 marzo 2011 "Piano Integrato dei Controlli 2011-2014 sulla Sicurezza Alimentare Regione Umbria: aggiornamento 2011";

Considerata la nota del Ministero della Salute prot. 3368-P dell'8 febbraio 2011 "Audit FVO 2010 settore pesca - applicazione procedure di controllo ufficiale su OSA";

Ritenuto opportuno predisporre modulistica ad uso dei Servizi Medici (I.A.N.) e Veterinari (I.A.O.A. e I.A.P.Z.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle quattro Aziende UU.SS.LL. umbre, atta a garantire uniformità circa l'evidenza documentata dell'attività di controllo ufficiale svolta dai Servizi medesimi;

Vista la modulistica proposta dallo specifico Gruppo di Lavoro, costituito - su mandato dei responsabili dei Servizi Medici (I.A.N.) e Veterinari (I.A.O.A. e I.A.P.Z.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle quattro Aziende UU.SS.LL. umbre - dalla dott.ssa Carla Maribelli del Servizio Veterinario I.A.O.A. dell'A.U.S.L. n. 1, dal dott. Piero Macellari del Servizio Veterinario I.A.O.A. dell'A.U.S.L. n. 2, dalla dott.ssa Maria Teresa Ferretti del Servizio Veterinario I.A.P.Z. dell'A.U.S.L. n. 3 e dalla dott.ssa Raffaella Pieramati del Servizio Medico I.A.N. dell'A.U.S.L. n. 4 e coordinato dalla dott.ssa Isabella Cives del Servizio di Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale Salute, coesione sociale e società della conoscenza;

Viste le osservazioni sulla proposta del Gruppo di Lavoro avanzate dai responsabili dei Servizi Medici (I.A.N.) e Veterinari (I.A.O.A. e I.A.P.Z.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle quattro Aziende UU.SS.LL. umbre;

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

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di approvare la seguente modulistica da utilizzarsi nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale, da parte dei Servizi Medici (I.A.N.) e Veterinari (I.A.O.A. e I.A.P.Z.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle quattro Aziende UU.SS.LL. umbre, allegata al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale:

allegato A	scheda di programmazione controlli imprese registrate sensi Reg. 852/2004 (Rev 0 del 12.05.2011)
allegato B	scheda di programmazione controlli stabilimenti riconosciuti sensi Reg. 853/2004 (Rev 0 del 12.05.2011)
allegato C	lista di riscontro controllo ufficiale presso O.S.A. (Rev 0 del 12.05.2011)
allegato D	verbale di verifica ispettiva (Rev 0 del 12.05.2011)
allegato E	registro dei controlli sistematici (Rev 0 del 12.05.2011)
allegato F	scheda di rilevazione non conformità (Rev 0 del 12.05.2011)
allegato G	scheda di verifica e supervisione su attività svolta presso sedi territoriali (Rev 0 del 12.05.2011)
allegato H	legenda

2. di stabilire che l'uso della suddetta modulistica da parte dei Servizi delle AA.UU.SS.LL. umbre è vincolante nel semestre 1° luglio 2011-31 dicembre 2011, avente valenza di "fase sperimentale", successivamente alla quale sarà oggetto di verifica, eventuale modifica e conseguente validazione;

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

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

Perugia, lì 27 giugno 2011

Il dirigente di servizio
MARIADONATA GIAIMO

VDA Net

Banca Dati Sanitaria Farmaceutica

Rev 0 del 12.05.2011

allegato A**SCHEDA PROGRAMMAZIONE CONTROLLO IMPRESE REGISTRATE SENSI Reg. 852/2004**

logo ASL

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**SCHEDA PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SU IMPRESE REGISTRATE SENSI
Reg. 852/2004**SERVIZIO _____
ANNO _____

SUB SETTORE	NUMERO ESERCIZI CENSITI	FREQUENZA DGR 468/09	FREQUENZE STABILITE ANNO.....	NUMERO CONTROLLI ANNO -....
02 ALTO RISCHIO				
02 MEDIO RISCHIO				
02 BASSO RISCHIO				
ETC				
ETC				

Rev 0 del 12.05.2011

allegato B

SCHEMA PROGRAMMAZIONE CONTROLLO STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI Reg. 853/2004


logo ASL

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SCHEMA PROGRAMMAZIONE CONTROLLO STABILIMENTI RICONOSCIUTI SENSI Reg. 853/2004

SERVIZIO _____
ANNO _____

	DITTA	ATTIVITA'	RISCHIO			FREQUENZA DGR 468/09	FREQUENZE STABILITE 2011 (carne)	FREQUENZE STABILITE 2011 (pesce)	FREQUENZE STABILITE 2011 (cash+uova)	Area Terr. / Distretto	VETERINARIO INCARICATO CONTROLLI UFFICIALI
			BASSO	MEDIO	ALTO						
1											
2											
3											
4											
ETC											

 Regione Umbria Giunta Regionale	Allegato C LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.		Rev.0
			Data 12/05/2011
			Pagina 1 di 22

ASL n. _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____


RAGIONE SOCIALE (timbro) _____ data _____
 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 _____


SEDE LEGALE
 Via _____ C.A.P. _____ Comune _____
 Località _____ Telefono _____ Fax _____
 Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____ dipendente consulente esterno


Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO
 Cognome e Nome _____ Qualifica _____
 Cognome e Nome _____ Qualifica _____
 Cognome e Nome _____ Qualifica _____

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	Rev.0
		Data 12/05/2011
		Pagina 2 di 22

REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO	Evidenze
<p>Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione/riconoscimento</p>	
CONDIZIONI AMBIENTALI	
CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	
AREE ESTERNE	
<ul style="list-style-type: none"> • Le aree esterne sono realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrere da materiali estranei / in disuso per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati • Le pareti esterne dell'impianto sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni 	
EDIFICI	
<p>Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di solida costruzione • in buono stato di manutenzione • 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 • le porte, i passaggi ed i corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, • 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 • I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee • Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili devono essere mantenuti separati 	
PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI	
<ul style="list-style-type: none"> • Le pareti, i pavimenti e i soffitti degli stabilimenti sono costruiti con materiali resistenti, 	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0</p> <p>Data 12/05/2011</p> <p>Pagina 3 di 22</p>
<p>impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità</p> <ul style="list-style-type: none"> • I pavimenti, se necessario, sono 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 sono costruiti e soggetti a manutenzione in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali • Le pareti, i pavimenti e i soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti • Pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture • La vernice o l'intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti • I punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono perfettamente sigillati • 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 • Le finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto) 		
<p>ILLUMINAZIONE</p> <p>L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di :</p> <ul style="list-style-type: none"> • determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute • determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti 		
<p>VENTILAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • la ventilazione è in grado di prevenire la formazione di condensa 		
<p>IMPIANTO IDRICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto idrico previene aspetti di pericolo per le produzioni • Ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa 		

 Regione Umbria Giunta Regionale	Allegato C LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	Rev.0 Data 12/05/2011 Pagina 4 di 22
--	--	--


SMALTIMENTO REFLUI :	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di smaltimento dei reflui convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata • 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 • è idoneo al fine di prevenire la fuoriuscita delle esalazioni dagli scarichi
SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI	<ul style="list-style-type: none"> • Gli spogliatoi e i servizi igienici sono : in numero sufficiente di dimensioni adeguate convenientemente ubicati mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia • I servizi igienici sono separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato • Acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso sono disponibili nei servizi igienici, e, secondo necessità, in altri luoghi dello stabilimento • I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile ,mantenuti in buone condizioni igieniche

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

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	Rev.0
		Data 12/05/2011
		Pagina 5 di 22

CONDIZIONI AMBIENTALI	Evidenze
<p>GESTIONE DELLA MANUTENZIONE</p> <p>L'O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti o registrati.</p> <p>L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri,), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria; • registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura; 	
<p>Esiste evidenza che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto :</p> <ul style="list-style-type: none"> • aree esterne allo stabilimento; • strutture (esterne ed interne); • servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); • impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); • attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.); • mezzi di trasporto ; • strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, devono essere sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura; 	

CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	Evidenze
<p>PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI DI LAVORAZIONE E PERTINENZE</p> <p>Il programma di sanificazione prende in considerazione i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,) non destinate a venire a contatto diretto con gli alimenti</p>	


 Regione Umbria Giunta Regionale	Allegato C LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	Rev.0 Data 12/05/2011 Pagina 6 di 22
--	--	--

Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività	
---	--

IGIENE DELLE LAVORAZIONI E DEL PERSONALE	Evidenze
Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede : <ul style="list-style-type: none"> • l'individuazione delle responsabilità • che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione • eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma 	
Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede : <ul style="list-style-type: none"> • l'individuazione delle responsabilità • le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro; • la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo; • le regole di igiene e le istruzioni per il personale • la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005) • le azioni correttive da adottare in caso di non conformità • i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna) 	
L'igiene delle lavorazioni e del personale rilevate sul posto è idonea	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	Rev.0
		Data 12/05/2011
		Pagina 7 di 22

LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI	Evidenze
<p>L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) • frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni • le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) • scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati • definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità • schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici 	
<p>La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne • Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno • assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti • isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni • presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l' ingresso di infestanti • installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre • le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti • le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento • assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale • il taglio periodico della vegetazione spontanea • chiusura di fognie a cielo aperto • Assenza infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati 	


 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0</p> <p>Data 12/05/2011</p> <p>Pagina 8 di 22</p>
---	---	---

APPROVIGIONAMENTO IDRICO	Evidenze
<p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la planimetria dello stabilimento con indicazione dei punti di erogazione e numerazione degli stessi • che le condutture dell' acqua non potabile vengano chiaramente separate e segnalate rispetto alle condutture di acqua potabile • 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) 	
<p>In caso di presenza di impianto di potabilizzazione mediante clorazione sono indicati tutti i parametri necessari a valutare il corretto funzionamento tra i quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la documentazione tecnica relativa allo stesso • la procedura scritta per il controllo del suo funzionamento • la pianificazione dei controlli analitici • la definizione dei limiti di accettabilità • la registrazione dei controlli effettuati (con particolare riferimento alla rilevazione del cloro residuo ed alla funzionalità degli allarmi per gli impianti automatici) • le azioni correttive da adottare in caso di non conformità • la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli • la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate 	
<p>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.</p>	

 Regione Umbria Giunta Regionale	Allegato C LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	Rev.0
		Data 12/05/2011
		Pagina 9 di 22


FORMAZIONE DEL PERSONALE		Evidenze
6.7.1 Il Programma della formazione aziendale prevede: <ul style="list-style-type: none"> • individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno • il materiale formativo predisposto ed utilizzato • la formazione differenziata per le specifiche mansioni • la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne • che sia differenziata in Formazione di base e di aggiornamento • la documentazione relativa all'attuazione del piano 		
L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • raccolta degli attestati di formazione • gestione del relativo scadenziario 		
I contenuti del piano di formazione comprendono almeno : <ul style="list-style-type: none"> • L'igiene del personale e delle attrezzature • Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo • Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
Le evidenze osservate nel corso dell'ispezione, la valutazione dei comportamenti e le interviste al personale evidenziano un'adeguata formazione igienica del personale		


GESTIONE DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE DEI RIFIUTI E DELLE EMISSIONI		Evidenze
Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: <ul style="list-style-type: none"> • degli scarichi liquidi e delle emissioni gassose • dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali • dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal REG. 1169/09 		
Il programma per la gestione dei sottoprodotti di origine animale prevede : <ul style="list-style-type: none"> • l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma • le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per tipologie di scarto • le modalità di identificazione dei contenitori dei sottoprodotti • modalità di stoccaggio dei sottoprodotti tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali • che i contenitori dei sottoprodotti di origine animale siano stoccati in zona protetta e coperta 		

 Regione Umbria Giunta Regionale	Allegato C LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	Rev.0 Data 12/05/2011 Pagina 10 di 22
--	--	---


<p>dell'impianto ovvero muniti di coperchio</p> <ul style="list-style-type: none"> • le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati • la frequenza di allontanamento dei sottoprodotti dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento • nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti • le registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento • le azioni correttive da adottare in caso di non conformità <p>la gestione dei sottoprodotti di origine animale è</p> <ul style="list-style-type: none"> • igienicamente idonea; • è conforme a quanto dichiarato dall'OSA a livello documentale; • I contenitori risultano adeguatamente identificati 	
--	--


GESTIONE DEI LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO	Evidenze
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti prodotti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori • che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione • che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; • che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario • che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi... , vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ.mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. • che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. . • che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) • che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema 	


 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0 Data 12/05/2011 Pagina 11 di 22</p>
<p>Esiste una procedura per attuare il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificare il lotto/partita del prodotto considerato • identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,) • provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito • informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) • informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; • provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. • comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/ricambio del prodotto • che preveda misure di gestione del prodotto ritirato. 		
<p>Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'attribuzione della responsabilità • il controllo in tutte le fasi • il ritiro/ricambio dei prodotti difettosi 		
<p>dalla verifica sul campo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la gestione della rintracciabilità è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale e alla normativa ▪ i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo ▪ nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinati all'uso alimentare 		


 Regione Umbria <small>Giunta Regionale</small>	Allegato C LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	Rev.0 Data 12/05/2011 Pagina 12 di 22
---	--	---

CONTROLLO DELLE TEMPERATURE	Evidenze
<p>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</p>	
<p>E presente un programma prerequisito per il controllo delle temperature e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) • la definizione dei limiti di temperatura • l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura • le modalità di rilevamento e registrazione • le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione • le azioni correttive da adottare in caso di non conformità • la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto 	
<p>Prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute:</p> <ul style="list-style-type: none"> • al termine del trattamento termico • al termine dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico 	
<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>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 ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA a livello documentale</p> <p>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</p>	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	Rev.0	Data 12/05/2011	Pagina 13 di 22
MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO		Evidenze		
<p>il programma prerequisito gestione del magazzino è presente e prevede le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento • la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura • le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 				
<p>dalla verifica sul campo la gestione del magazzino è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea</p>				
<p>il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura • che i prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere siano trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari riportante la dicitura «per prodotti alimentari» • il trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, avviene unicamente in vani di carico e/o contenitori che sono atti a separare in maniera efficace i vari prodotti • i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di altri tipi di prodotti alimentari, devono essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione • nei trasporti a temperatura controllata deve esserne consentito il controllo • la definizione dei requisiti di trasporto anche per gli autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività 				


 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0</p> <p>Data 12/05/2011</p> <p>Pagina 14 di 22</p>
<ul style="list-style-type: none"> • le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati • le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è:</p> <ul style="list-style-type: none"> • igienicamente idonea e conforme alla normativa • conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale 		
<p>QUALIFICA DEI FORNITORI</p>		<p>Evidenze</p>
<p>Il programma prerequisite è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco aggiornato dei fornitori • i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite • le verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate • I Limiti di accettabilità • La frequenza dei controlli • Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati • Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>L'OSA effettua i previsti controlli sui fornitori</p>		


 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0</p> <p>Data 12/05/2011</p> <p>Pagina 15 di 22</p>
<p>MATERIE PRIME – SEMILAVORATI – INGREDIENTI – PRODOTTI FINITI – MATERIALI PER IMBALLAGGIO</p> <p>E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) • I criteri di accettabilità • La frequenza dei controlli • Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati • Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	<p>Evidenze</p>	
<p>L'OSA dà evidenza di utilizzare aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici :</p> <ul style="list-style-type: none"> • consentiti per i prodotti specifici • nelle quantità ammesse 		
<p>per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> • individuazione delle responsabilità • limiti di accettabilità • modalità di controllo e verifica • Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati • Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		


 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0</p> <p>Data 12/05/2011</p> <p>Pagina 16 di 22</p>
<p>L'OSA dà evidenza di utilizzare materiale di confezionamento ed imballaggio :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Idoneo per venire a contatto con gli alimenti • Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione • Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato 		
<p>L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti</p>		
<p>Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005 • In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento • In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento 		
<p>Le condizioni verificate nell'impianto si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall' OSA a livello documentale</p>		

 Regione Umbria Giunta Regionale	Allegato C LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	Rev.0
		Data 12/05/2011
		Pagina 17 di 22


HACCP	Evidenze
<p>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)</p>	
Fasi preliminari	
<p>Fase preliminare 1: Nel Piano è esplicitato il mandato della direzione</p> <p>Fase preliminare 2: è stato formalizzato il gruppo di lavoro il piano è datato e firmato dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento</p> <p>Fase preliminare 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sono stati predisposti dei programmi prerequisite • Il Piano HACCP ricomprende tutte le produzioni dello stabilimento <p>Fase preliminare 4: Sono disponibili le descrizioni di tutti i prodotti fabbricati e delle loro destinazioni d'uso. Le descrizioni dei prodotti sono complete e comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione del prodotto; • composizione e caratteristiche chimico-fisiche • criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili; • 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.); 	


 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0 Data 12/05/2011 Pagina 18 di 22</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 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" <p>Fase preliminare 5: 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"> • dimostrano l'effettiva applicazione delle misure descritte nei punti precedenti. 		
<p>I PRINCIPI HACCP Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli</p>		
<p>Sono stati elencati i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili</p> <p>E' stata definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo</p> <p>E' stata eseguita la valutazione sulla possibilità di gestione dei pericoli significativi attraverso i prerequisiti implementati (GMP, SOP, SSOP) (se necessario)</p>		
<p>I PRINCIPI HACCP Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)</p>		
<p>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</p>		

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0</p> <p>Data 12/05/2011</p> <p>Pagina 19 di 22</p>
<p>I PRINCIPI HACCP Principio 3: fissazione dei limiti critici</p>		
	<p>i limiti critici, in corrispondenza dei CCP :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sono stati stabiliti • sono appropriati, misurabili, pertinenti • soddisfano i parametri di legge se questi ultimi sono esistenti 	
<p>I PRINCIPI HACCP Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio</p>		
	<p>Sono state stabilite procedure di monitoraggio nei CCP che prevedono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • il responsabile • una frequenza (tale da consentire in caso di non conformità la gestione del prodotto) • la modalità di esecuzione, le registrazioni e la loro archiviazione 	
<p>Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono compilate e riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio • la data e l'ora di rilevazione • la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione 		
<p>I PRINCIPI HACCP Principio 5: definizione delle azioni correttive</p>		
	<p>Per ogni CCP è stato individuato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la causa della deviazione • il trattamento della non conformità sul prodotto • Le azioni correttive sul processo • il ripristino della funzionalità del processo 	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	Rev.0
		Data 12/05/2011
		Pagina 20 di 22

<p>Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la descrizione della non conformità rilevata, • il responsabile dell'applicazione • la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi • le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo) e sono correttamente aggiornate ed archiviate 	
<p>I PRINCIPI HACCP</p> <p>Principio 6: definizione delle procedure di verifica</p>	
<p>Sono state stabilite procedure per la verifica del monitoraggio dei CCP che comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le responsabilità • la revisione delle registrazioni del monitoraggio • il controllo delle modalità di esecuzione del monitoraggio • l'osservazione e/o la misurazione diretta di parametri • il controllo dell'affidabilità degli strumenti di misura • la definizione di azioni correttive in caso non conformità 	
<p>Sono state stabilite procedure per la verifica del Piano HACCP che comprendono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le responsabilità • il riesame degli esiti delle verifiche sui CCP • il riesame delle non conformità • 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 • la definizione di azioni correttive in caso non conformità 	
<p>Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione :</p> <ul style="list-style-type: none"> • iniziale • dopo la sua implementazione • con compilazione del verbale di validazione 	

 <p>Regione Umbria Giunta Regionale</p>	<p>Allegato C</p> <p>LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.</p>	<p>Rev.0</p> <p>Data 12/05/2011</p> <p>Pagina 21 di 22</p>
<p>Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Periodica (almeno annuale) • nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti • nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE 		
<p>I PRINCIPI HACCP</p> <p>Principio 7: definizione delle procedure di registrazione</p>		
<p>E' presente la documentazione permanente del Piano HACCP (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)</p>		
<p>Nel Piano sono state previste e predisposte le registrazioni per documentare le attività di monitoraggio e verifica e le azioni correttive adottate (documentazione temporanea)</p>		
<p>Documenti e registrazioni verificati sul posto</p> <ul style="list-style-type: none"> • dimostrano l'effettiva applicazione delle misure descritte nel Piano • sono commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa • corrispondono alle condizioni rilevate nel corso dell' ispezione dello stabilimento 		
<p>CAMPIONAMENTI</p>		
<p>Ove previsto è presente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un piano dei campionamenti • sono rispettate le frequenze dei campionamenti <p>Sono presenti i referti analitici</p> <p>Il laboratorio di analisi risponde ai requisiti previsti dalla normativa vigente</p>		

 Regione Umbria Giunta Regionale	Allegato C LISTA DI RISCONTRO CONTROLLO UFFICIALE PRESSO O.S.A.	Rev.0
		Data 12/05/2011
		Pagina 22 di 22

Eventuali annotazioni

.....

.....

.....

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

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

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

Localitàdata...../...../.....

LOGO ASL

ALLEGATO D

Rev 0 del 12/05/2011

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SIAOA SIAPZ SIAN

VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA N. _____ DEL _____

In data ___/___/___ alle ore _____ il/i sottoscritto/i _____
 in qualità di Dirigente/TdP del Servizio sopra specificato, si sono recati presso l'impresa alimentare
 (ragione sociale) _____ ubicata in _____
 via/p.zza _____, n. _____

Legale rappresentante Sig. _____ nato/a _____ il ___/___/___
 Presente all'ispezione è il/la sig./sig.ra _____ nato/a _____ il
 ___/___/___ domiciliato/a in _____ via/p.zza _____ n. _____ in
 qualità di _____

Dopo essersi qualificato/i ha/hanno proceduto ad una verifica ispettiva ai fini di

- controllo programmato controllo su segnalazione controllo per allerta verifica prescrizioni
 altro _____

Tipologia controllo	
CONTROLLI VISIVI:	Rilievi
<input type="checkbox"/> documentazione autorizzativa / DIA	
<input type="checkbox"/> Stato di manutenzione generale della struttura/impianti/attrezzature	
<input type="checkbox"/> Igiene spogliatoi e servizi igienici	
<input type="checkbox"/> Igiene del personale (abbigliamento, igiene personale, utilizzo spogliatoio, ecc.)	
<input type="checkbox"/> Igiene locali di lavorazione e di stoccaggio alimenti - di deposito imballaggi/materiale di confezionamento	
<input type="checkbox"/> Igiene attrezzature e utensili	
<input type="checkbox"/> materie prime /semilavorati /prodotti finiti	
<input type="checkbox"/> Igiene della lavorazione	
<input type="checkbox"/> Applicazione principi HACCP e procedure	
<input type="checkbox"/> Mezzi di trasporto	
<input type="checkbox"/> Controllo degli animali infestanti	
<input type="checkbox"/> Gestione sottoprodotti di o.a e rifiuti	
<input type="checkbox"/> Modalità di conservazione e apposizione dei bolli sanitari e/o marchi di identificazione	
<input type="checkbox"/> Indicazioni in etichetta (ingredienti, lotto, ecc.)	
<input type="checkbox"/> Temperature	
<input type="checkbox"/> Gestione della tracciabilità	
<input type="checkbox"/> Altro	
CONTROLLI DOCUMENTALI:	
Documenti esaminati:	
ALTRE ATTIVITA' /PROVVEDIMENTI:	
<input type="checkbox"/> PRELIEVO CAMPIONI verbale/i n° _____	<input type="checkbox"/> REDAZIONE SCHEDA DI NON CONFORMITA'
<input type="checkbox"/> PROVVEDIMENTO SANZIONATORIO	<input type="checkbox"/> ALTRO PROVVEDIMENTO

Note _____

GIUDIZIO COMPLESSIVO	
<input type="checkbox"/> FAVOREVOLE	<input type="checkbox"/> NON FAVOREVOLE

Dichiarazioni dell'interessato: _____

Il presente verbale, controfirmato dagli intervenuti, viene redatto in triplice copia di cui una viene rilasciata all'interessato presente all'ispezione.

Fatto, letto, confermato e sottoscritto:

L'interessato presente all'ispezione

I Verbalizzanti

STABILIMENTO / DITTA.....

REGISTRO DEI CONTROLLI SISTEMATICI

DATA	ATTIVITA' ISPEZIONATA		VERIFICA UFFICIALE				CAMPIONAMENTI UFFICIALI / CONTROLLI UVAC (vedi verbale n°.....)	PROVEDIMENTI (in caso positivo mettere un croce e compilare l'apposita scheda)	VERIFICA SEMESTRALE (vedi verbale n°.....)	FIRMA VETERINARIO ISPETTORE
			CONTROLLO PROCEDURE OPERATIVE							
			VERIFICA EFFICACIA HACCP	VERIFICA MONITORAGGIO CCP	VERIFICA CONTROLLI ANALITICI	VERIFICA REGISTRAZIONE NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE				
			MACELLO							
			LABORATORIO SEZIONAMENTO							
			LABORATORIO PRODOTTI A BASE DI CARNE							
			LABORATORIO PREPARAZIONI DI CARNI / CSM							
			MEZZI DI TRASPORTO							
			MANUTENZIONE STRUTTURE ED IMPIANTI							
			IGIENE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, ATTREZZATURE ED UTENSILI							
			IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI							
			TEMPERATURE							
			MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, PRODOTTI FINITI							
			ANIMALI INFESTANTI							
			POTABILITA' DELL'ACQUA							
			GESTIONE BOLLATURASANITARIA, ETICHETTATURA E RINTRACCIABILITA'							
			GESTIONE SOTTOPRODOTTI							
			FORMAZIONE							
				VERIFICA MONITORAGGIO CCP						
				VERIFICA CONTROLLI ANALITICI						
				VERIFICA REGISTRAZIONE NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE						

(V = controllo visivo D = controllo documentale S = controllo strumentale C = campionamento)

LOGO ASL

allegato F

Rev 0 del 12/05/2011

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SIAOA SIAPZ SIAN (indirizzi)

SCHEDA RILEVAZIONE NON CONFORMITA'	
n. _____ del..... allegato al verbale ¹ n..... del ¹ da compilare solo su 852/04 relativo al controllo ² del ² da compilare solo su 853/04	
DISTRETTO /AREA _____	
CONTROLLO UFFICIALE ESEGUITO DA _____	Dr./TdP _____
DITTA _____	
LEGALE RAPPRESENTANTE Sig: _____	nato a _____ il __/__/__
RESIDENTE _____	
TIPOLOGIA AZIENDA / STABILIMENTO _____	N. RICONOSCIMENTO _____
NON CONFORMITA' RISCONTRATA IN RIFERIMENTO A	
<input type="checkbox"/> GMP <input type="checkbox"/> SANIFICAZIONE <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ESAMI LABORATORIO <input type="checkbox"/> CONDIZIONI STRUTTURE / ATTREZZATURE <input type="checkbox"/> ALTRO	
DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITA'	
INADEGUATEZZE DA ELIMINARE	
DICHIARAZIONI DELL'INTERESSATO (solo se redatta sul posto)	
Termine fissato per l'eliminazione delle inadeguatezze __/__/__	
Il destinatario della presente potrà presentare ricorso motivato alle prescrizioni/provvedimenti ai sensi del punto 3 comma B art. 54 del Reg. CE 882/04 entro __ giorni indirizzandolo al Responsabile del Servizio _____ A.U.S.L. n°__ – Dipartimento di Prevenzione, Via _____ in caso di non ottemperanza si procederà all'irrogazione della sanzione di cui all'articolo 6 comma 7 del Decreto Legislativo 193/2007	
data e Firma	
RELATA DI NOTIFICA	
in data.....alle ore.....i sottoscrittihanno proceduto alla notifica della presente nota consegnandone copia al Sig.....nato ail.....e residente a.....in vian.....nella sua qualità di.....	
IL NOTIFICATO	IL NOTIFICATORE
richiesta di proroga del _____ nuovo termine scadenza _____ Data __/__/__. _____	

LOGO ASL

allegato G

Rev 0 del 12/05/2011

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**Area Sicurezza Alimentare**
 SIAOA SIAPZ SIAN (indirizzi)

SCHEDE DI VERIFICA E SUPERVISIONE SU ATTIVITA' SVOLTA PRESSO SEDI TERRITORIALI	
Data ____/____/____	Numero ____ Area Territoriale/Distretto _____
	Rilievi
PROGRAMMAZIONE <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> È stato predisposto un programma annuale dei controlli presso O.S.A. <input type="checkbox"/> È stato formalizzato agli operatori <input type="checkbox"/> È presente un elenco delle Aziende riconosciute/registrate <input type="checkbox"/> È presente un piano annuale di prelievi/tamponi da eseguire <input type="checkbox"/> Gli operatori sono a conoscenza della modulistica in uso 	
NIA/PARERI <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> È individuato il responsabile del procedimento <input type="checkbox"/> Vengono rispettati i tempi previsti da norme o procedure <input type="checkbox"/> Le aziende del settore alimentare sono inserite in SIVA <input type="checkbox"/> L'anagrafe in SIVA è aggiornata 	
CONTROLLO UFFICIALE <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sono presenti i verbali/registro di controllo <input type="checkbox"/> Sono presenti le schede di non conformità/prescrizioni <input type="checkbox"/> C'è traccia della gestione delle non conformità/prescrizioni <input type="checkbox"/> Risulta l'esecuzione della verifica delle non conformità/prescrizioni <input type="checkbox"/> Sono presenti copie dei verbali di sanzioni amministrative <input type="checkbox"/> Sono presenti copie delle notifiche all'Autorità Giudiziaria <input type="checkbox"/> Sono presenti i verbali di campionamento con i relativi esiti <input type="checkbox"/> Vengono rispettati i piani/programmi annuali dei controlli e campionamenti <input type="checkbox"/> Tutta la documentazione è correttamente compilata <input type="checkbox"/> Tutta la documentazione è correttamente archiviata e facilmente reperibile <input type="checkbox"/> L'attività viene inserita in SIVA 	
SISTEMA DI ALLERTA <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> È presente un elenco delle notifiche arrivate e/o partite con il relativo stato di avanzamento <input type="checkbox"/> È presente una traccia dei controlli eseguiti e delle risultanze degli stessi 	
SEGNALAZIONI / ESPOSTI <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> È presente un elenco delle segnalazioni/esposti con i relativi esiti <input type="checkbox"/> L'intervento viene eseguito in tempi adeguati 	
FLUSSI INFORMATIVI <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Viene utilizzata la modulistica prevista <input type="checkbox"/> Viene correttamente compilata <input type="checkbox"/> Vengono rispettati i tempi di trasmissione 	
AGGIORNAMENTO <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il personale è informato degli eventi formativi aziendali ed extra aziendali <input type="checkbox"/> Al personale vengono trasmesse le norme in arrivo 	

LOGO ASL

allegato G

Rev 0 del 12/05/2011

AZIENDE VISITATE PER VERIFICARE L'EFFICACIA DEI CONTROLLI	
Ragione sociale _____ Indirizzo _____ Tipologia Attività _____ Verifiche eseguite: <ul style="list-style-type: none"> • Strutture • Attrezzature • Personale • Materie prime • Autocontrollo • Tracciabilità • Categorizzazione del rischio • Altro..... • 	

GIUDIZIO FINALE SULL'EFFICACIA DEI CONTROLLI

AZIONI CORRETTIVE DA ADOTTARE

 FIRMA DEL PERSONALE
 PRESENTE ALLA SUPERVISIONE

FIRMA RESPONSABILE SERVIZIO

Allegato H

LEGENDA	
allegato A	<p>scheda di programmazione controlli imprese registrate sensi Reg. 852/2004 (Rev 0 del 12.05.2011)</p> <p><i>La scheda va compilata da parte del Responsabile del Servizio (SIAN , SIAOA, SIAPZ) o suo delegato, entro 31 gennaio di ogni anno, tenendo conto del contesto suddiviso per classi di rischio , della frequenza di controllo minima determinata dalla DGR 468/09, e di quella prevista dal Servizio in considerazione di particolari e giustificate situazioni. Da tali premesse deriva il "NUMERO DI CONTROLLI" previsti nell'anno di riferimento per le diverse classi di rischio.</i></p>
allegato B	<p>scheda di programmazione controlli stabilimenti riconosciuti sensi Reg. 853/2004 (Rev 0 del 2.05.2011)</p> <p><i>La scheda va compilata da parte del Responsabile del Servizio IAOA o suo delegato, entro 31 gennaio di ogni anno, inserendo i singoli stabilimenti riconosciuti 853 di competenza, la loro classe di rischio distinta per attività e codice Sanco , la frequenza di controllo minima determinata dalla DGR 468/09 e la frequenza prevista dal Servizio in considerazione di particolari e giustificate situazioni per le tipologie di attività presenti nel territorio.</i></p>
allegato C	<p>lista di riscontro controllo ufficiale presso O.S.A. (Rev 0 del 12.05.2011)</p> <p><i>La lista di riscontro va utilizzata come strumento ausiliario dell'atto ispettivo e va compilata in tutto o in parte , a seconda delle singole realtà e delle esigenze , nel momento in cui si effettua una verifica ispettiva in imprese alimentari registrate ai sensi del Reg. 852/2004 (vedi verbale all. D) o riconosciute ai sensi del Reg. 853/2004 (vedi registro all. E).</i> <i>Si raccomanda l'utilizzo puntuale della lista di riscontro in corso di prima verifica in imprese di nuova apertura.</i> <i>La lista compilata non va rilasciata all'OSA , ma va conservata nel fascicolo cartaceo relativo all'impresa ispezionata</i></p>
allegato D	<p>verbale di verifica ispettiva (Rev 0 del 12.05.2011)</p> <p><i>Si intende per "VERIFICA ISPETTIVA" o "ISPEZIONE" quella definita dal REG. 882/2004, Titolo I , Art. 2.</i> <i>Il verbale va compilato da parte del personale addetto al controllo ufficiale (medico /veterinario/TdP) al momento della verifica ispettiva a carico di un'impresa alimentare registrata ai sensi del Reg. 852/2004.</i> <i>Il verbale deve essere redatto in tre copie , delle quali una va rilasciata all'OSA, una va conservata nel blocco stampato, una va archiviata nel fascicolo cartaceo relativo all'impresa.</i> <i>Ogni atto ispettivo va prontamente registrato nel Sistema SIVA.</i></p>
allegato E	<p>registro dei controlli sistematici (Rev 0 del 12.05.2011)</p> <p><i>Si intende per "CONTROLLO SISTEMATICO" il controllo effettuato dai veterinari ispettori negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/2004 sulla base delle frequenze stabilite dalla DGR 468/09. I controlli vanno annotati nel registro all. E, che va conservato nell'ufficio veterinario di ogni singolo stabilimento, e prontamente inseriti nel sistema SIVA; il registro è composto da pagine uguali ma numerate progressivamente e può essere continuo o sostituito con uno nuovo all'inizio di ogni anno.</i> <i>Per "ATTIVITA' ISPEZIONATA " si intende l'attività/Codice Sanco di cui alla DGR 510/2007 e s.m.i., per cui il registro va personalizzato , nella colonna "attività</i></p>

	<p><i>ispezionata”, a seconda di quanto realmente prodotto nello stabilimento.</i></p> <p><i>Nelle caselle destinate alla registrazione dei controlli, sia sotto la sezione "controllo procedure operative" che sotto la sezione "verifica efficacia HACCP", va riportata una lettera (V,D,S,C) a seconda del tipo di controllo effettuato (Visivo, Documentale, Strumentale, Campionamento).</i></p> <p><i>In caso di adozione di provvedimenti, va compilata la scheda di cui all'all. F.</i></p> <p><i>Semestralmente, si provvederà alla stesura di una relazione generale riassuntiva dell'andamento dell'attività.</i></p>
allegato F	<p>scheda di rilevazione non conformità (Rev 0 del 12.05.2011)</p> <p><i>Per "NON CONFORMITA'" si intende quella definita dal Reg. 882/2004, Titolo I, Art. 2.</i></p> <p><i>Ogni scheda di non conformità deve obbligatoriamente far riferimento ad un atto ispettivo, che può essere una verifica (imprese 852) o un controllo sistematico (imprese 853).</i></p> <p><i>La scheda di non conformità va redatta in tre copie , delle quali una va notificata all'OSA, una va conservata dall'ispettore che ha effettuato il controllo, una va trasmessa/ consegnata al Responsabile del Servizio interessato.</i></p> <p><i>La chiusura o meno della non conformità si determina attraverso nuova verifica ispettiva (all. D, voce "verifica prescrizioni") o nuovo controllo (imprese 853).</i></p>
allegato G	<p>scheda di verifica e supervisione su attività svolta presso sedi territoriali (Rev 0 del 12.05.2011)</p> <p><i>La scheda va compilata da parte del Responsabile del Servizio interessato ai fini della verifica dell'andamento dell'attività del Servizio stesso nelle sue diverse aree/distretti (se esistenti).</i></p> <p><i>La scheda va numerata progressivamente nel corso dell'anno (es 01/2012,02/2012...) indipendentemente dalle aree / distretti sottoposti a verifica; deve essere redatta in due copie, di cui una da rilasciare all'interessato presente alla supervisione.</i></p> <p><i>Nel caso in cui la programmazione sia effettuata a livello centrale per tutte le aree/distretti, la prima sezione "programmazione" non va ovviamente presa in considerazione.</i></p> <p><i>Al fine di verificare l'efficacia dei controlli il Responsabile del Servizio si può avvalere di visite presso imprese registrate o riconosciute ricadenti nell'area/distretto oggetto di verifica.</i></p>