



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 19

RICONOSCIMENTO CONDIZIONATO STABILIMENTI PRODUTTORI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Data:
Incaricato del sopralluogo:
ASL di appartenenza:

Ragione sociale:	
Sede stabilimento:	
Sede Legale:	
Partita IVA	Cod. Fisc.
Rappresentante legale:	
Tipologia attività: _____	
Sezione _____ del Reg. 853/04	

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 19

REQUISITI STRUTTURALI GENERALI

Tab. 1

Caratteristiche generali dei locali :	S	N	NP
Sono sufficientemente ampi da garantire un adeguato svolgimento delle operazioni di lavorazione?			
Sono costruiti in modo da garantire un'adeguata manutenzione, pulizia e disinfezione?			
Sono costruiti in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ed il contatto con materiali tossici?			
Posseggono adeguati sistemi di protezione nei confronti di insetti ed animali indesiderati ?			
Posseggono sistemi o strutture specifiche per il mantenimento degli alimenti a temperature controllate?			
Sono presenti un adeguato numero di servizi igienici?			
E' presente un ambiente che garantisce la separazione tra i servizi igienici ed i locali di lavorazione?			
Sono presenti un numero sufficiente di lavabi?			
I lavabi sono dotati di sistemi per l'igiene e l'asciugatura delle mani?			
Nei lavabi è garantita la fornitura di acqua potabile calda e fredda?			
E' presente un ricambio naturale o meccanico dell'aria?			
Il flusso d'aria necessario per la normale aerazione è correttamente orientato in modo da impedire eventuali contaminazioni?			
E' presente un adeguato sistema di illuminazione naturale o artificiale?			
Gli impianti di scarico dei reflui sono costruiti in modo da impedire la contaminazione di ambienti ed alimenti?			
Sono presenti spogliatoi per il personale?			
Sono presenti locali o armadi appositi per il magazzinaggio dei prodotti e attrezzature utilizzati per la pulizia e la disinfezione?			

Tab. 2

Requisiti specifici dei locali di lavorazione :	S	N	NP
I pavimenti sono costruiti in materiale resistente, facile da pulire e disinfettare?			
I pavimenti garantiscono un adeguato scolo delle acque di lavaggio?			
I pozzetti di raccolta delle acque sono dotati di griglia e sifone?			
Le pareti sono costruite in materiale resistente, facile da pulire e disinfettare?			
I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e di condensa?			
I soffitti garantiscono un'adeguata protezione dalla caduta di particelle o altri materiali inerti?			
Le finestre sono costruite in modo da evitare l'accumulo di sporcizia?			
Le finestre, se apribili verso l'esterno, sono dotate di dispositivi antinsetti?			
Le porte sono costruite in materiale liscio, non assorbente e facile da pulire?			
Sono presenti spazi o attrezzature destinati al lavaggio degli alimenti?			
Tali spazi o attrezzature sono correttamente disposti in modo tale da evitare la contaminazione dei prodotti alimentari in lavorazione?			
Tali spazi o attrezzature sono adeguatamente forniti di acqua potabile?			

Legenda: S = sì; N = no; NP = non presente/non necessario per le lavorazioni effettuate

Tab. 3

Requisiti specifici di apparecchiature, attrezzature e contenitori :	S	N	NP
Sono costruiti in materiale resistente, facile da pulire e disinfettare?			
Sono costruiti in materiale atossico e capace di impedire la contaminazione degli alimenti?			

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 19

Sono installati e/o collocati in maniera tale da impedirne la contaminazione degli alimenti durante le fasi di lavorazione?			
Sono previsti dispositivi specifici per il lavaggio delle attrezzature / contenitori?			
Le apparecchiature di lavorazione, se necessario, sono dotate di sistemi per garantire il controllo dei parametri di sicurezza del processo (es. controllo temperature)?			

Tab. 4

Requisiti specifici per la gestione dei rifiuti alimentari, sottoprodotti e scarti di lavorazione:	S	N	NP
Sono presenti locali o contenitori destinati alla raccolta e stoccaggio?			
Sono costruiti in modo da evitare la contaminazione delle materie prime e degli altri prodotti alimentari?			
Sono costruiti in modo da poter essere facilmente lavati e disinfettati ?			
Sono adeguatamente protetti da insetti ed animali infestanti ?			

Tab. 5

Requisiti specifici per il rifornimento idrico:	S	N	NP
E' presente un sistema adeguato per l' erogazione di acqua potabile?			
E' presente un sistema adeguato per l' erogazione di acqua non potabile utilizzata per la produzione di vapore, la lotta antincendio o a scopo di raffreddamento?			
Se disponibile un sistema di erogazione di acqua non potabile, le condutture sono separate e facilmente distinguibili da quelle che forniscono acqua potabile?			
Sono presenti dei sistemi per l'utilizzo di acqua di ricircolo?			
Qualora sia previsto l'utilizzo di acqua di ricircolo è presente un sistema per verificare che essa risponde ai parametri previsti per le acque potabili?			
E' presente un sistema adeguato che fornisce acqua di mare pulita, nei casi in cui il suo utilizzo è consentito?			
E' presente un sistema adeguato per la produzione di ghiaccio destinato a venire a contatto con gli alimenti, a partire da acqua potabile o, nei casi consentiti, da acqua di mare pulita?			
E' presente un sistema adeguato per la produzione di vapore destinato a venire a contatto con gli alimenti a partire da acqua potabile?			
Qualora sia previsto l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori ermetici sottoposti a trattamento termico è presente un sistema per verificare che essa non risulti fonte di inquinamento per gli stessi?			

Legenda: S = sì; N = no; NP = non presente / non necessario per le lavorazioni effettuate

Tab. 6

Requisiti specifici applicabili ai prodotti alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) :	S	N	NP
Sono previsti locali di magazzinaggio separati per materie prime, semilavorati e i prodotti finiti?			
I locali di stoccaggio sono adeguatamente protetti dalla presenza di insetti e animali indesiderati?			
Sono presenti strutture ed attrezzature idonee a garantire adeguate condizioni di stoccaggio?			

Tab. 7

Requisiti specifici applicabili ad imballaggi e materiale di confezionamento:	S	N	NP
Sono costituiti in materiali atti a fornire adeguata protezione agli alimenti e non essere loro stessi fonte di contaminazione?			
I locali di stoccaggio sono adeguati ad impedirne la contaminazione?			

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 19

Sono adeguatamente protetti da fonti di contaminazione durante il loro utilizzo?			
Gli imballaggi ed i materiali di confezionamento riutilizzabili, sono costruiti in materiale facile da pulire e disinfettare?			

Tab. 8

Requisiti specifici applicabili agli alimenti confezionati in contenitori ermetici e sottoposti a trattamento termico:	S	N	NP
Sono presenti apparecchiature adeguate per l'esecuzione di tali lavorazioni?			
Le apparecchiature impiegate hanno dispositivi di controllo dei parametri di processo (tempo, temperatura, pressione etc.)?			
Le apparecchiature impiegate hanno dispositivi di allarme o sistemi di blocco della produzione in caso di mancato raggiungimento dei parametri di processo stabiliti?			

Tab. 9

Predisposizione piano di autocontrollo e rintracciabilità :	S	N	NP
E' stato predisposto un piano di autocontrollo correlato alle attività che dovranno svolgersi?			
Sono state implementate le seguenti procedure:			
1. Pulizia e disinfezione			
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?			
NOTE (indicare carenze, inadeguatezze o eventuali criticità):			
2. Controllo degli animali infestanti			
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?			
NOTE (indicare carenze, inadeguatezze o eventuali criticità):			
3. Controllo potabilità dell'acqua			
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?			
NOTE (indicare carenze, inadeguatezze o eventuali criticità):			
4. Controllo temperature			
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?			
NOTE (indicare carenze, inadeguatezze o eventuali criticità):			
5. Controllo requisiti microbiologici applicabili ai prodotti alimentari			
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?			
NOTE (indicare carenze, inadeguatezze o eventuali criticità):			
6. Formazione del personale			
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?			
NOTE (indicare carenze, inadeguatezze o eventuali criticità):			

Legenda: S = si; N = no; NP = non presente / non necessario per le lavorazioni effettuate

Tab. 10

Predisposizione piano di autocontrollo e rintracciabilità :	S	N	NP
7. Gestione rintracciabilità, ritiro e richiamo dei prodotti			
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?			
NOTE (indicare carenze, inadeguatezze o eventuali criticità):			
8. Gestione sottoprodotti di origine animale			
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?			
NOTE (indicare carenze, inadeguatezze o eventuali criticità):			
Il Piano di autocontrollo implementato è sufficientemente adeguato alla realtà aziendale in maniera tale da consentire l'inizio dell'attività lavorativa?			
NOTE:			

Legenda : S = si; N = no; NP = non presente / non necessario per le lavorazioni effettuate

Note:

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 19

**ESITO SOPRALLUOGO DI VERIFICA PER RICONOSCIMENTO CONDIZIONATO STABILIMENTI
PRODUTTORI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

REQUISITI STRUTTURALI GENERALI :

<u>Giudizio complessivo :</u>	<u>Prescrizioni impartite :</u>

GIUDIZIO FINALE :

A) Lo stabilimento rispetta ☐ pienamente ☐ parzialmente (vedi note e prescrizioni) i requisiti di cui al Reg. 852/04 CE , Reg. 853/04 CE e altri requisiti pertinenti della legislazione alimentare.

☐ **Si esprime parere favorevole al rilascio del riconoscimento condizionato**

B) Lo stabilimento non rispetta i requisiti di cui al Reg. 852/04 CE, Reg. 853/04 CE e altri requisiti pertinenti della legislazione alimentare.

☐ **Non sono presenti le condizioni al fine di poter esprimere parere favorevole al rilascio del riconoscimento condizionato.**

DATA

IL VETERINARIO UFFICIALE
(timbro e firma)