



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

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

RICONOSCIMENTO DEFINITIVO 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	
Approval number: _____ rilasciato il: _____	

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

REQUISITI GESTIONALI GENERALI DEGLI STABILIMENTI

Requisiti generali applicabili in materia di igiene e corrette pratiche di lavorazione	S	N	NP
I flussi di lavoro sono organizzati in modo da evitare il pericolo di contaminazioni crociate?			
Sono presenti condizioni igieniche adeguate nei:			
- locali di lavorazione			
- impianti			
- attrezzature ed i contenitori per gli alimenti			
- locali di stoccaggio delle materie prime, dei prodotti finiti e dei materiali di confezionamento			
Il personale applica correttamente buone prassi igieniche di lavorazione?			
Il personale utilizza indumenti da lavoro adatti e puliti?			
I materiali di confezionamento sono adeguatamente immagazzinati in modo da evitare ogni contaminazione o alterazione?			
Le operazioni di confezionamento ed imballaggio sono attuate correttamente in modo da evitare la contaminazione degli alimenti?			
Qualora necessario gli alimenti sono mantenuti in adeguate condizioni di temperatura controllata?			
E' presente un adeguato sistema di rilevazione delle temperature di refrigerazione?			
E' presente un adeguato sistema di registrazione delle temperature di refrigerazione?			
E' presente un sistema di controllo delle temperature in caso di trattamento termico degli alimenti?			
Gli alimenti qualora sottoposti a processo di scongelamento sono mantenuti in adeguate condizioni di temperatura controllata?			
Gli alimenti qualora sottoposti a processo di scongelamento hanno un efficace sistema di allontanamento dei liquidi derivanti da tale processo?			
NOTE:			

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

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

GESTIONE PROCEDURE SPECIFICHE, AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'

Procedura di pulizia e disinfezione:	S	N	NP
E' presente la procedura di pulizia e disinfezione?			
Sono state definite procedure per il monitoraggio?			
Sono state definite procedure per la verifica?			
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?			
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?			
Documentazione disponibile			
▪ Scheda tecnica dei prodotti utilizzati			
▪ Risultati delle verifiche microbiologiche periodiche sulle superfici			
▪ Check-list di verifica compilate, datate e firmate			
▪ Registrazione delle non conformità			
▪ Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità			
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata?			
NOTE:			

Procedura per il controllo degli animali infestanti:	S	N	NP
E' presente di una procedura per il controllo di roditori ed insetti?			
Sono state definite procedure per il monitoraggio?			
Sono state definite procedure per la verifica?			
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?			
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?			
Documentazione disponibile			
▪ Planimetria riportante, numerati, i punti di posizionamento delle esche e/o trappole			
▪ Schede tecniche dei prodotti utilizzati			
▪ Check-list di verifica / monitoraggio compilate, datate e firmate			
▪ Registrazione delle non conformità			
▪ Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità			
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata?			
NOTE:			

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

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

Procedura per il controllo della potabilità dell'acqua:	S	N	NP
E' presente una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua?			
L'acqua utilizzata per la produzione e per la pulizia di ambienti e attrezzature è conforme a quanto previsto dal D. Lgs 31/01?			
Sono state definite procedure per il monitoraggio?			
Sono state definite procedure per la verifica?			
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?			
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?			
Documentazione disponibile			
▪ Programma di campionamento dei singoli punti, a rotazione			
▪ Referti analitici dei controlli svolti nell'ambito del piano di autocontrollo			
▪ Registrazione delle non conformità			
▪ Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità			
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata?			
NOTE :			

Procedura per il controllo delle temperature:	S	N	NP
E' presente una procedura per il controllo delle temperature?			
Sono state definite procedure per il monitoraggio?			
Sono state definite procedure per la verifica?			
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?			
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?			
Documentazione disponibile			
▪ Documentazione registrazione delle temperature			
▪ Registrazione delle non conformità			
▪ Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità			
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata?			
NOTE :			

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



SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

Procedure per la verifica dei criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari :	S	N	NP
E' presente una procedura per la verifica dei criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari?			
Sono state definite procedure per la verifica dei criteri di sicurezza alimentare?			
Sono state definite procedure per la verifica dei criteri di igiene del processo?			
Sono state definite procedure per lo svolgimento di tamponi ambientali?			
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?			
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?			
Documentazione disponibile			
▪ Referti analitici			
▪ Registrazione delle non conformità			
▪ Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità			
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata?			
NOTE:			

Procedura per la formazione del personale:	S	N	NP
E' presente una procedura per la formazione del personale?			
E' presente la documentazione sugli incontri riportante data, durata, temi, e docenti?			
NOTE:			

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

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

Procedure per la gestione della rintracciabilità, ritiro e richiamo dei prodotti:	S	N	NP
E' presente una procedura per la rintracciabilità, ritiro e richiamo dei prodotti?			
E' presente l'elenco dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, animali destinati alla produzione alimentare?			
E' presente un elenco dei destinatari di tutti i prodotti in uscita?			
E' presente un sistema di etichettatura o identificazione degli alimenti?			
La procedura contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative agli alimenti in entrata?			
La procedura contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento in uscita?			
Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti e additivi in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna) al fine di contenere il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/richiamo di prodotto?			
Sono presenti procedure per il ritiro / richiamo di alimenti non ritenuti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare?			
Sono presenti procedure che consentano l'immediata comunicazione del rischio?			
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?			
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?			
Documentazione disponibile			
▪ Registrazione delle non conformità			
▪ Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità			
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata?			
NOTE:			

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

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

Procedure per la gestione sottoprodotti di origine animale:	S	N	NP
Esiste una procedura relativa alla gestione dei sottoprodotti e rifiuti di origine animale?			
Esistono contratti con ditte specializzate incaricate del ritiro e dello smaltimento dei rifiuti?			
In caso negativo esiste una procedura per lo smaltimento in loco secondo quanto previsto dalle norme?			
Esiste un documento di registrazione inerente la produzione e l'invio dei rifiuti secondo canali autorizzati?			
L'allontanamento dei sottoprodotti avviene quotidianamente?			
In caso negativo, esiste la possibilità di refrigerare il materiale?			
I contenitori dei sottoprodotti di origine animale sono stoccati in un locale apposito o in un area separata ovvero sono muniti di coperchio?			
Tale stoccaggio è effettuato in modo igienicamente idoneo, tale da rendere inaccessibile il materiale ad estranei e separatamente dalle carni o da alimenti destinati al consumo umano?			
Esistono contratti con ditte specializzate incaricate del ritiro e dello smaltimento dei rifiuti?			
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?			
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?			
<i>Documentazione disponibile</i>			
▪ Registrazione partite inviate /certificazione avvenuto smaltimento			
▪ Registrazione delle non conformità			
▪ Registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità			
La documentazione è correttamente aggiornata ed archiviata?			
NOTE:			

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



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

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

Adeguatezza del piano di autocontrollo :	S	N	NP
Nel piano di autocontrollo sono state implementate tutte le procedure necessarie alla corretta gestione dell'attività produttiva?			
Sono stati correttamente illustrati i vari diagrammi di flusso?			
E' stata fatta una adeguata analisi dei pericoli?			
Sono stati correttamente individuati tutti i CP?			
Sono stati correttamente individuati tutti i CCP?			
Sono stati correttamente individuati i limiti critici?			
Il piano di autocontrollo è adeguato alla realtà aziendale?			
NOTE:			

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

Note: _____

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI SPECIFICI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE E DEPURAZIONE MOLLUSCHI

Requisiti specifici dei locali di lavoro :	S	N	NP
I locali sono costruiti in zone non soggette ad inondazioni o alte fonti di inquinamento ?			
I bacini e serbatoi dove sono collocati i molluschi hanno :			
▪ pareti lisce e facili da pulire ?			
▪ consentono uno scolo completo delle acque ?			
▪ hanno un adeguato approvvigionamento idrico esente da contaminazioni ?			
▪ volume e capacità idonea all'entità delle lavorazioni ?			
I contenitori dove vengono collocati i molluschi consentono la regolare penetrazione dell'acqua di depurazione ?			
Igiene delle lavorazioni nei centri di depurazione :	S	N	NP
Prima della depurazione i molluschi sono liberati da fango e altre impurità ?			
Il sistema di depurazione consente una corretta ripresa della filtrazione ?			
Il processo di depurazione avviene senza interruzioni ?			
I lotti di molluschi posti a depurazione posseggono il medesimo status sanitario ?			
I lotti di molluschi inviati a un centro di spedizione sono correttamente etichettati in merito alla corretta depurazione effettuata ?			
I lotti di molluschi ricevuti e/o spediti sono accompagnati da un documento di registrazione correttamente compilato?			
E' presente la documentazione attestante l'esecuzione delle prove microbiologiche effettuate in autocontrollo?			
Igiene delle lavorazioni nei centri di spedizione :	S	N	NP
Le operazioni di spedizione sono attuate in modo da evitare la contaminazione dei molluschi e preservarne la vitalità ?			
Prima della spedizione vengono accuratamente lavati con acqua pulita ?			
I molluschi in ingresso provengono da:			
▪ zona di produzione di classe A			
▪ zona di stabulazione			
▪ centro di depurazione			
▪ altro centro di spedizione			
I lotti di molluschi ricevuti sono accompagnati da un documento di registrazione correttamente compilato ?			
I lotti di molluschi in uscita sono correttamente confezionati ?			
Le confezioni di molluschi sono correttamente etichettate ?			
NOTE :			

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

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____

ALLEGATO 20

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

REQUISITI GESTIONALI GENERALI, AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA':

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

GIUDIZIO FINALE :

- A) Lo stabilimento rispetta pienamente 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 definitivo**
- B) Lo stabilimento non rispetta pienamente i requisiti di cui al Reg. 852/04 CE, Reg. 853/04 CE e altri requisiti pertinenti della legislazione alimentare.
☐ **Si propone il prolungamento del riconoscimento condizionato**
- C) Lo stabilimento non rispetta i requisiti di cui al Reg. 852/04 CE, Reg. 853/04 CE e altri requisiti pertinenti della legislazione alimentare e presenta gravi carenze di carattere strutturale e gestionale.
☐ **Si propone la revoca del riconoscimento condizionato**

DATA

IL VETERINARIO UFFICIALE
(timbro e firma)