

Tipologia: Dipartimento Sanità Pubblica - UO ATTIVITA' VETERINARIE - Istruzioni Operative U.O./M.O

Il controllo ufficiale presso attività intermedie ed impianti di magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale e derivati

doc. Nr. 4609 - versione 2 del 21/06/2021


[IOUO C.U. attivit intermedie e impianti magazzinaggio di SOA prodotti derivati rev. 2021.pdf](#)

Documento redatto da P. Faggioli e G. Mancini.

editor: Paola Faggioli, data: 21/06/2021

verificato da: Paola Faggioli, data: 21/06/2021

approvato da: Chiara Berardelli, data: 21/06/2021

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara	Dipartimento di Sanità Pubblica Unità Operativa Attività Veterinarie	
	Istruzione Operativa di Unità Operativa	
	Il controllo ufficiale presso attività intermedie ed impianti di magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale e derivati	
Redazione	Cognome/Nome	Funzione
	Faggioli Paola	Responsabile A.S. Qualità e Accreditamento DSP
	Mancini Giuseppe	Dirigente Veterinario IAPZ

1. Oggetto

La presente istruzione operativa recepisce il Manuale validato a livello regionale e relativa check list: "Manuale per il Controllo Ufficiale presso operatori Reg. CE 1069/2009 – Attività intermedie e magazzinaggio – e la bozza del Manuale e la relativa check list per l'esecuzione dei controlli ufficiali presso operatori Reg. CE 1069/2009 – Impianti di Magazzinaggio di prodotti derivati (ex Impianti di magazzinaggio). Nello specifico la I.O. regola le modalità di esecuzione dei controlli ufficiali svolti dai Veterinari Ufficiali e dai Tecnici della Prevenzione, presso gli impianti/operatori che svolgono attività intermedie – di magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati, in ottemperanza ai Regolamenti (CE) n. 1069/2009, (UE) n. 142/2011 e a norme nazionali.

2. Scopo/obiettivo

Assicurare un'esecuzione omogenea sul territorio provinciale, ripetibile da parte di tutti gli operatori e trasparente nel processo che la governa, delle attività di controllo ufficiale presso le strutture indicate, avendo quali priorità:

- garantire l'aderenza del comportamento alle linee guida di tipo tecnico - specialistico definite da norme europee, nazionali e regionali attraverso prassi operative e modulistica da utilizzare presso le strutture indicate
- assicurare il rispetto della pianificazione degli interventi
- essere tempestivi ed efficaci nell'individuare le non conformità assumendo i provvedimenti appropriati
- garantire la trasparenza del processo di controllo ufficiale a operatori, produttori, cittadini, rappresentanti delle comunità, Azienda USL e Enti esterni aventi titolo.

3. Campo di Applicazione

Le attività di controllo ufficiale svolte presso impianti che immagazzinano sottoprodotti di origine animale e derivati, presenti sul territorio della provincia di Ferrara e individuati nel piano di lavoro annuale dell'UOAV.

4. Documenti di riferimento

4.1 Documenti di origine interna

- Manuale della Qualità doc. n. 1784
- Piano di lavoro annuale dell'Unità Operativa Attività Veterinarie
- PUO "Attività di controllo ufficiale" doc. n. 1754
- IO "Compilazione Scheda di controllo ufficiale (SCU) e Scheda non conformità e prescrizioni (SNC&P) doc. n. 1785

- PUO Gestione del Sistema Informativo doc. n. 4748

4.2 Documenti di origine esterna

4.2.2 Normativa Nazionale

- D.Lgs. 02/02/2021 n. 27 recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 (...omissis).
- D.Lgs. 01/10/2012 n. 186 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1069/2009 (...omissis) e per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (UE) n. 142/2011.

4.2.3 Normativa Regionale

- D.G.R. 18/03/2013 n. 274 “Approvazione delle linee guida per l’applicazione del Reg. CE n.1069/2009 del 21/10/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002, oggetto di accordo sancito in data 07/02/2013 in sede di Conferenza unificata”.
- Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione E.R. del 17/04/2013 n. 3992 “Modalità procedurali applicative delle Linee guida per l’applicazione del Reg. CE 1069/2009 ai sensi della DGR 274/2013”.
- Nota del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione E.R. del 23/09/2013 PG 230709 “Linee guida per l’applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009. Indicazioni interpretative”
- Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione E.R. del 13/11/2013 n. 14738 “Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale”

5. Definizioni e sigle

Per le definizioni e sigle non specificate di seguito, si rimanda a quanto riportato nei documenti interni e/o esterni sopraccitati, in particolare quelle riportate nel Regolamento (CE) 1069/2009, art. 3 e nel Regolamento (UE) n. 142/2011, art. 2 (Allegato I). Di seguito vengono riportate altre definizioni specifiche:

Impianto di magazzinaggio “COLL”: impianto presso il quale si effettuano una o più delle seguenti operazioni dopo la raccolta dei SOA: selezione, taglio, refrigerazione, congelamento, salatura, asportazione delle pelli o di materiale specifico a rischio;

Impianto di magazzinaggio “STORP”: impianto di magazzinaggio di SOA dove non si effettua manipolazione dei materiali raccolti;

OSS: Operatore del Settore dei Sottoprodotti di origine animale; la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione vigente nell’impresa posta sotto il suo controllo;

Rintracciabilità: presenza di sistemi e procedure per individuare gli operatori cui sono stati forniti i SOA o derivati e gli operatori da cui ci si è riforniti (art. 22 – Reg. 1069/2009).

6. Responsabilità

Si rimanda a quanto definito nella PUO “Attività di controllo ufficiale” doc. n. 1754 per quanto riguarda le responsabilità del controllo.

La responsabilità dell'aggiornamento della istruzione operativa, indipendentemente dalle funzioni coinvolte nello svolgimento delle singole attività, è affidata al Responsabile del MO Igiene delle Produzioni animali, con il supporto di Veterinari IAPZ.

7. Descrizione dell'attività e modalità operative

Si rimanda alle Procedure "Attività di controllo ufficiale"- doc. n. 1754 e al Piano di lavoro annuale dell'Unità Operativa Attività Veterinarie per:

- programmazione e attuazione degli interventi di controllo ufficiale previsti dal piano di piano di lavoro annuale "Controllo degli operatori del settore dei sottoprodotti di origine animale (SOA) o loro derivati"
- criteri generali per lo svolgimento dei controlli ufficiali
- criteri di valutazione e gestione non conformità

La presente IO declina le modalità particolari della esecuzione del controllo ufficiale presso gli operatori in oggetto, attraverso l'utilizzo di check list specificatamente predisposta., sulla base della check list regionale n. 12/04, rev. 1 del 27 febbraio 2015.

7.5 Debito informativo

Si rimanda a quanto definito nella Procedura dell'U.O. Attività Veterinarie "Attività di controllo ufficiale" doc. n. 1754.

8. Accessibilità

L'istruzione operativa è disponibile su DocWeb.

9. Parametri di controllo

Si rimanda a quanto definito nella Procedura dell'U.O. Attività Veterinarie "Attività di controllo ufficiale" doc. n. 1754.

10. Allegati

Allegato n. 1	Lista di riscontro per il controllo ufficiale presso attività intermedie ed impianti di magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale e derivati
---------------	--



DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE
DIRETTORE: DOTT.A CHIARA BERARDELLI

LISTA DI RISCANTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO ATTIVITÀ INTERMEDIE ED IMPIANTI DI MAGAZZINAGGIO DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E DERIVATI

VERBALE n. **ETICHETTA** DEL _____

Impianto di magazzino: materiali categoria 1 materiali categoria 2 materiali categoria 3

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Sede Legale: Via _____ C.A.P. _____ Comune _____

Località _____ Telefono _____ Fax _____

e- mail _____

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____

residente a _____ in Via _____

Sede operativa se diversa dalla sede legale

Via _____ CAP _____ Comune _____

Località _____ Telefono _____ Fax _____

e- mail _____

n. addetti produzione: dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____ dipendente consulente esterno

RAPPRESENTANTI DELL'IMPRESA PRESENTI AL SOPRALLUOGO

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

MATERIALI UTILIZZATI					
SOA e derivati	Cat.	Provenienza			
		<input type="checkbox"/> Regionale	<input type="checkbox"/> Nazionale	<input type="checkbox"/> Comunitaria	<input type="checkbox"/> Paesi Terzi

TRATTAMENTO DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DOPO LA RACCOLTA: SI NO

TRATTAMENTI EFFETTUATI:

- CERNITA TAGLIO REFRIGERAZIONE CONGELAMENTO
 SALATURA O CONSERVAZIONE MEDIANTE ALTRI PROCESSI (indicare _____)
 RIMOZIONE PELLI RIMOZIONE M.S.R. ISPEZIONE POST MORTEM
 PRELIEVO CAMPIONI
 ALTRE OPERAZIONI DI TRATTAMENTO DI S. O. A. EFFETTUATE IN CONFORMITÀ DI OBBLIGHI DELLA NORMATIVA VETERINARIA U.E. _____
 PASTORIZZAZIONE/IGIENIZZAZIONE PER INVIO A BIOGAS/COMPOST SETACCIAMENTO

6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO		
6.1.1 NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.1.1.1 - è presente l'originale dell'atto di riconoscimento dell'impianto - è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - sono presenti planimetria e layout dello stabilimento e corrispondono a quanto riscontrato nel presente sopralluogo - sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/ variazioni apportate nel tempo		

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE		
6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.2.1.1 Gli impianti che <u>producono alimenti per animali da compagnia</u> dispongono di installazioni appropriate per: a) l'immagazzinaggio e il trattamento dei materiali in entrata in condizioni di completa sicurezza b) mantenere le condizioni di Temperatura idonee qualora i SOA e derivati non vengano trasformati entro 24 ore dalla raccolta o alla fine del magazzinaggio in forma refrigerata o congelata c) lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale non utilizzabili; in caso contrario tale materiale viene inviato a un impianto di incenerimento, coincenerimento o trasformazione oppure, nel caso di materiali di categoria 3, a un impianto di produzione di biogas o di compostaggio, alle condizioni previste dalle norme di settore.		
6.2.1.2 Gli impianti sono adeguatamente separati dalla rete viaria pubblica e da altri locali, quali ad es. quelli adibiti alla macellazione, dai quali si può diffondere la contaminazione.		
6.2.1.3 La struttura degli impianti garantisce la separazione totale dei materiali di categoria 1 e 2 dai materiali di categoria 3 dal momento del ricevimento fino a quello della spedizione, a meno che ciò non avvenga in un edificio completamente separato.		

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE		
6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>6.2.1.4 L'impianto dispone di un luogo coperto per ricevere e spedire i SOA, a meno che questi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non siano scaricati mediante installazioni che impediscono la propagazione di rischi per la salute pubblica e animale, quali tubi chiusi per i sottoprodotti di origine animale liquidi • oppure se i materiali vengono ricevuti/caricati in imballaggi come grandi sacchi (big bag) • oppure se i materiali vengono ricevuti/caricati in contenitori o mezzi di trasporto coperti e a tenuta stagna 		
<p>6.2.1.5 Gli impianti sono costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e disinfettati e i pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi. Le superfici e le pareti sono realizzate in materiali lavabili e disinfettabili Vi è assenza di avvallamenti, rotture e fessurazioni e assenza di liquidi stagnanti</p>		
<p>6.2.1.6 L'impianto dispone di adeguate strutture, quali servizi igienici, spogliatoi e lavabi per il personale e, all'occorrenza di uffici che possono essere messi a disposizione del personale che effettua i controlli ufficiali.</p>		
<p>6.2.1.7 Sono presenti, se la tipologia di lavorazioni lo prevede, dispositivi di protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli, per prevenirne la presenza.</p>		
<p>6.2.1.8 Se necessario gli impianti devono essere muniti di adeguate installazioni termicamente controllate di capacità sufficiente per mantenere i SOA a temperature appropriate e dotate di sistemi che permettano il controllo e la registrazione di tali temperature.</p>		
<p>6.2.1.9 Sono presenti e idoneamente funzionanti installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori, dei recipienti e dei veicoli utilizzati per il trasporto del materiale non trattato, adeguatamente collocate per evitare contaminazioni e predisposte in modo da assicurare la corretta raccolta dei reflui.</p>		

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE		
6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.2.2.1 Se necessario il mantenimento dei SOA e derivati a temperatura controllata sono presenti: <i>1.</i> dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni della T° <i>2.</i> adeguato sistema che impedisca il modificarsi della temperatura a valori inadeguati e che segnali gli scostamenti significativi		
6.2.2.2 Le installazioni e le attrezzature utilizzate nell'impianto per la manipolazione/immagazzinaggio di SOA e derivati sono idonee per l'attività che viene svolta e sono mantenute in condizioni igieniche adeguate		
6.2.2.3 Rispondono a criteri di adeguatezza ai fini della prevenzione delle contaminazioni, l'area e i dispositivi di lavaggio per gli autoveicoli, i contenitori e i recipienti che vengono a contatto con i SOA e derivati		

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.2.3.1 Presenza di un programma di manutenzione che evidenzi la pianificazione delle operazioni di manutenzione per il mantenimento in buone condizioni degli impianti e delle attrezzature, inclusa la calibratura e la taratura di tutte le strumentazioni di misurazione ove necessarie a garantire la regolarità delle operazioni condotte.		

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.2.4.1 Evidenza delle avvenute operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuate nell'impianto, incluso le calibrature e tarature degli strumenti di misurazione ove necessario		
6.2.4.2 Presenza di attrezzature ed impianti regolarmente funzionanti nel rispetto dei parametri previsti dal piano di autocontrollo		

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.3.1.1 Presenza di istruzioni/procedure per la pulizia e la disinfezione delle strutture di immagazzinaggio, dei contenitori e dei veicoli che trasportano SOA		

6.3.1.2 Presenza di procedure documentate per la programmazione degli interventi di pulizia di tutte le aree dell'impianto. Presenza di procedura/istruzione per lo spostamento del personale	
6.3.1.3 Presenza di un programma di ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature	

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.3.2.1 Le attrezzature e le aree dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono mantenute in condizioni igieniche idonee.		
6.3.2.2 Sono presenti le registrazioni relative agli interventi di pulizia degli ambienti.		
6.3.2.3 Il personale indossa adeguati indumenti puliti e, ove necessario, protettivi		
6.3.2.4 I veicoli e/o contenitori che trasportano SOA o derivati vengono sottoposti ad operazioni di pulizia.		

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA - NON APPLICABILE

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI		
6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – <u>PROGRAMMA</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.5.1.1 Presenza nel piano di autocontrollo di un programma di verifiche sulla adeguatezza igienica delle lavorazioni e sul personale, commisurato al tipo di attività di gestione dei SOA che vengono svolte nell'impianto.		

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.5.2.1 Presenza di personale con adeguati indumenti puliti e, ove necessario, protettivi		
6.5.2.2 Il personale dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSS		

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.5.2.3 Se effettuata, la cernita dei sottoprodotti di origine animale viene svolta in modo tale da evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali		
6.5.2.4 Durante il magazzinaggio i sottoprodotti di origine animale vengono manipolati e immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la propagazione di agenti patogeni		
6.5.2.5 Se necessario, i sottoprodotti di origine animale vengono adeguatamente immagazzinati tra l'altro in condizioni di temperatura adeguate, fino al momento della spedizione		

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE		
6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.6.1.1 Presenza di istruzioni al personale commisurate al tipo di attività di gestione dei SOA che vengono svolte nell'impianto, o se necessario, presenza di un programma di formazione del personale in relazione alle procedure aziendali in materia di igiene e di autocontrollo.		
6.6.1.2 C'è evidenza documentale e sul campo della formazione effettuata (verificabile anche tramite interviste al personale).		

6.7 INFESTANTI		
6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.7.1.1 Presenza di un programma documentato di lotta agli organismi nocivi. Presenza planimetria delle esche e schede tecniche dei prodotti		

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.7.2.1 E' correttamente applicato il programma documentato di lotta contro gli organismi nocivi (localizzazione postazioni esche, registrazioni attività e risultati).		

6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
6.8.1 RIFIUTI, ACQUE REFLUE E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO (PROGRAMMA)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.8.1.1 E' presente una planimetria dell'impianto con il percorso dei reflui di lavorazione		

6.8.2 RIFIUTI, ACQUE REFLUE E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO (GESTIONE)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.8.2.1 Verifica delle modalità di gestione dei reflui di lavorazione (lavaggi)		

6.9 RINTRACCIABILITA'/ RITIRO/ RICHIAMO		
6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITÀ / RITIRO / RICHIAMO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.9.1.1 Viene descritto e applicato, un sistema di identificazione dei lotti immagazzinati che consente di risalire alla data di introduzione e alla provenienza del materiale in giacenza.		

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITÀ / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.9.2.1 I SOA e/o i derivati immagazzinati, sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo di gestione dei materiali		
6.9.2.2 Presenza e conformità dei documenti dei sottoprodotti utilizzati		
6.9.2.3 Presenza del registro carico/scarico materiali (cartaceo o su supporto informatico) e relativo aggiornamento delle movimentazioni effettuate almeno fino al 10 gg. antecedente il controllo ufficiale.		
6.9.2.4 I registri e i relativi documenti commerciali o certificati sanitari sono conservati per un periodo di almeno due anni		
6.9.2.5 L'operatore dell'impianto di magazzinaggio di SOA che riconosca la stessa titolarità e ragione sociale di un impianto di trasformazione non è obbligato alla tenuta del registro se il registro è detenuto dall'impianto di trasformazione e questo lo comunica all'AC dell'impianto di magazzinaggio. Nel caso è presente una copia conforme del registro aggiornato con cadenza almeno mensile .		

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO		
6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - <u>PROGRAMMA</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>6.10.1.1</p> <p><u>Ove necessario</u>, è presente un programma per il controllo delle temperature e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperature (trasporto, stoccaggio, manipolazione) - la definizione dei limiti di temperatura - 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 		
<p>6.10.1.2</p> <p>Il programma gestione del magazzinaggio è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione dei SOA e derivati e degli ambienti - la contaminazione tra materiali di categorie diverse - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 		
<p>6.10.2.3</p> <p>Ove applicabile, il programma gestione del trasporto è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di trasporto atte ad impedire contaminazioni e se previsto, la conservazione dei SOA e derivati nel rispetto dei requisiti di temperatura - che i SOA e derivati siano trasportati in contenitori/veicoli dedicati ed identificati ai sensi della normativa vigente - che il trasporto contemporaneo di SOA e derivati di categorie differenti, venga svolto con modalità atte a separare in maniera efficace i diversi materiali - che i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di SOA e derivati, debbano essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazioni - la definizione dei requisiti di trasporto anche nel caso in cui sia 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 		

6.10.2 TEMPERATURE - <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>6.10.2.1</p> <p>Se applicabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'applicazione del programma sul controllo delle temperature è conforme a quanto descritto dall'OSS a livello documentale 		

- le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di manipolazione e le strutture di deposito sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSS	
---	--

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.10.3.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione del magazzinaggio è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea in modo tale da evitare qualsiasi rischio di propagazione di agenti patogeni.		
6.10.3.2 Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa. Le operazioni di pulizia e disinfezione sono registrate con indicazione della data e dell'ora; le suddette operazioni sono attestate dal titolare dell'impianto di destinazione, o suo delegato, sul documento di trasporto (copia per il trasportatore) o sull'allegato IV del (dichiarazione di avvenuto lavaggio e disinfezione).		

6.11 MATERIE PRIME		
6.11.1 QUALIFICA FORNITORI	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.11.1.1 Esiste un elenco aggiornato dei fornitori/trasportatori e vengono adottati criteri di valutazione in relazione alla conformità dei SOA trasportati e alla conformità dei veicoli e contenitori utilizzati.		

6.11.2 MATERIE PRIME - <u>PROGRAMMA</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.11.2.1 Vi è una procedura per il controllo documentale e materiale delle materie prime in arrivo volta alla verifica della loro conformità.		

6.11.3 MATERIE PRIME - <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.11.3.1 L'operatore mette in atto i controlli documentali e materiali programmati per le verifiche sulla conformità delle materie prime introdotte.		

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA		
6.12.1 PRODOTTO FINITO/ ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – (PROGRAMMA)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.12.1.1 I SOA devono essere identificabili e mantenuti separati durante il magazzinaggio e la spedizione (se di categorie diverse).		

6.12.2. PRODOTTO FINITO/ ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – (GESTIONE)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.12.2.1 Corretta applicazione dei codici colore e identificazione dei contenitori e veicoli secondo le indicazioni di cui all'Al. VIII, capo II Reg. CE n. 142/2011		

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.13.1.1 Esiste ed è disponibile per gli operatori che attuano la manipolazione e il magazzinaggio di più di una categoria di SOA nel medesimo impianto un documento che identifica i punti critici della lavorazione. Gli operatori prevedono e programmano dei controlli interni nei propri stabilimenti o impianti al fine di monitorare il rispetto del presente regolamento.		
6.13.1.2 Il piano di autocontrollo presso gli impianti <u>con manipolazione/ lavorazione dei SOA</u> è basato sui seguenti principi: a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili; b) identificare i CCP 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 CCP, 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 CCP procedure di sorveglianza efficaci; e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto 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 onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f).		

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.13.1.3 Gli operatori sottopongono a revisione il loro manuale, con cadenza periodica e apportano i necessari cambiamenti ogni volta che si modifichi una qualsiasi fase del processo di gestione dei SOA o loro derivati oppure in caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici ove previsto. "Data ultima revisione:"		
6.13.1.4 Il piano di autocontrollo comprende almeno le seguenti procedure: <ol style="list-style-type: none"> 1. procedura per lavaggio e disinfezione dei veicoli e contenitori di SOA e derivati con la descrizione delle misure per impedire che gli stessi vengano a contatto con il prodotto già manipolato/immagazzinato e modalità di registrazione 2. procedura pest- control (programma di interventi e modalità di registrazione). 3. procedura di pulizia dei locali/strutture con evidenza di un programma di periodiche ispezioni di ambienti e attrezzature e modalità di registrazione (schede e/o record) e descrizione delle misure adottate per impedire che la manipolazione/ magazzino dei SOA possa dare origine a propagazione di malattie infettive degli animali. 4. procedura di istruzione del personale ed eventuali istruzioni operative specifiche. 5. procedura di manutenzione delle attrezzature e, ove necessario, di eventuale taratura degli strumenti. 6. ove stabilito (derivati SOA trasformati destinati a m.p. per mangimi) procedura per il monitoraggio microbiologico (piano di campionamento e modalità dei prelievi). 7. procedura di gestione delle non conformità relative al processo di manipolazione/magazzino e relative azioni correttive previste nei diversi casi. 		

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE		
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.14.1.1 Le registrazioni dei trattamenti di non conformità dei materiali lavorati e/o dei processi sono: <ul style="list-style-type: none"> - correttamente aggiornate ed archiviate riportano: <ul style="list-style-type: none"> - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi (azioni correttive, preventive, destino del materiale non conforme) 		

6.14.1.2 Le registrazioni relative alle verifiche e al monitoraggio dei CCP sono presenti.	
6.14.1.3 In caso di derivati di SOA trasformati, destinati a m.p. per mangimi, esiste evidenza che i dati relativi ai campioni rappresentativi richiesti sono presenti e che gli esiti sono conformi a quanto richiesto dalla norma vigente. I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine del magazzinaggio presso impianto di trasformazione devono rispettare i criteri seguenti: Salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 Enterobacteriacee: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g; (Non applicabile ai grassi fusi e agli olii di pesce ottenuti dalla trasformazione di SOA se le prot. animali trasf. ottenute dal processo di trasf. sono sottoposte a campionamento che ne garantisce la conformità)	

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.14.2.1 Il sopralluogo evidenzia che l'OSS, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - nei casi previsti, individuazione dei CCP e loro gestione - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (tempestività, azione correttiva, azione preventiva, destino materiale non conforme) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta		
6.14.2.2 Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti.		

Il Titolare /Rappresentante della Ditta

.....

Il Veterinario Ufficiale

.....

(timbro e firma)

Allegato n. 1 alla IOUO "Il controllo ufficiale presso impianti di magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale e derivati" - UO Attività Veterinarie
Vers. 02 del 21/06/2021