

+390412791374

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE
U.P. VETERINARIA

Data di arrivo

Data
registraz.

- 3 OTT. 2012

Prot. N.

446081

Indice classificazione

Pratica / Fascicolo

E.900.02.16

SVA



U.L.S.S. n. 4
ALTO VICENTINO
"asl4_vl"

- 8 OTT. 2012

N. 36406

Tit. Fcl. 2

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO IX ex DGSAN

Ministero della Salute
DGISAN
0033021-P-01/10/2012
I.2.a.c.1



111497640

A tutti gli Assessorati regionali
e Province Autonome
di Trento e Bolzano
LORO SEDI

OGGETTO: Autorizzazione all'exportazione di prodotti alimentari di origine animale
verso Paesi Terzi.

Si informano gli Assessorati in indirizzo che le Ditte che chiedono l'inserimento negli elenchi degli stabilimenti italiani abilitati ad effettuare l'attività di esportazione di alimenti di origine animale verso Paesi Terzi, la cui procedura prevede l'inoltro del documento di validazione dopo tre mesi di preiscrizione - a completamento della documentazione prevista - devono trasmettere il suddetto documento, riguardante la validazione delle procedure di autocontrollo, che deve essere conforme al modello che si allega.

Al riguardo, si rappresenta che tale scheda, tratta da un documento riferito agli USA, contiene i riferimenti al CFR ed è applicabile anche agli altri Paesi Terzi.

Si chiede di informare di quanto sopra le ASL territorialmente competenti e gli operatori interessati.

AZIENDE ULSS DEL VENETO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO
LORO SEDI

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Silvio Barrelo

PER CONOSCENZA E PER QUANTO SI COMPETENZA

4

+390412791374

DOCUMENTO DI VALIDAZIONE		
HACCP - CHECKLIST DI CONFORMITÀ AI REQUISITI DI BASE		
Impresa alimentare	Numero Impresa alimentare	Processo
Prodotti inclusi nel processo		
Data di implementazione	Nuovo prodotto	Data di riesame
1. ANALISI DEI PERICOLI E SVILUPPO DEL PIANO HACCP	REQUISITI	Si/No
	ANALISI DEI PERICOLI INIZIALE [9 CFR 417.2] L'impresa alimentare ha condotto o fatto condurre per proprio conto un'analisi dei pericoli	
	L'analisi dei pericoli include 1 pericoli per la sicurezza alimentare che possono ragionevolmente accadere nel processo produttivo o Identifica le misure preventive che l'impresa alimentare può adottare per quei pericoli	
	L'analisi dei pericoli include un diagramma di flusso che descriva le fasi di ogni processo e il flusso del prodotto nello stabilimento.	
	L'analisi dei pericoli identifica l'uso e i consumatori previsti del prodotto finito.	
	SVILUPPO INIZIALE DEL PIANO [9 CFR 417.2(c)(4), 9 CFR 417.3(A)(2) E 9 CFR 417.4(A)(1)] L'analisi dei pericoli dell'impresa alimentare ha rivelato uno o più pericoli per la sicurezza alimentare che possono ragionevolmente accadere e l'impresa alimentare ha un piano HACCP scritto per ognuno dei suoi prodotti [9 CFR 417.2(b)(1); 9 CFR 304.3(c) o 9 CFR 381.22(c)].	
	L'impresa alimentare ha condotto le attività di validazione per determinare se il piano HACCP funziona. Le registrazioni dell'impresa alimentare includono: - risultati multipli per verificare il monitoraggio dei CCP e la conformità con i limiti critici o - dopo una deviazione da un limite critico (se si verifica), i risultati successivi che supportino l'adeguatezza delle azioni correttive nel raggiungimento del controllo al CCP.	
	ANALISI E SVILUPPO DEL PIANO SUCCESSIVI Riesame dell'analisi dei pericoli Dopo che l'analisi dei pericoli dell'impresa alimentare ha rivelato pericoli per la sicurezza alimentare che possono ragionevolmente accadere, c'è stato un cambiamento che potrebbe ragionevolmente influire sul fatto che un pericolo esista, l'impresa alimentare ha riesaminato l'adeguatezza dell'analisi dei pericoli [9 CFR 417.24(b)].	
	NUOVO PRODOTTO [9 CFR 304.3(c) o 9 CFR 382.22(c)] (1) Prima di produrre un nuovo prodotto per la distribuzione, l'impresa alimentare ha condotto o fatto condurre per proprio conto un'analisi dei pericoli o ha un piano HACCP applicabile per il prodotto.	
	(2) l'impresa alimentare ha cominciato a distribuire un nuovo prodotto più di 90 giorni fa e ha validato il piano HACCP che include il nuovo prodotto.	

+390412791374

2. CONTENUTI DEL PIANO HACCP	REQUISITI	Si/No
	PRODOTTI MULTIPLI Un piano HACCP include più di un prodotto e i prodotti sono tutti in una delle 9 categorie di processo specificate in 9 CFR 417.2(b)(1) e 9 CFR 417.2(b)(2).	
	PERICOLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE Il piano HACCP elenca i pericoli per la sicurezza alimentare identificati nell'analisi dei pericoli [9 CFR 417.2(c)(1)]. (Eccezione: un piano HACCP per prodotti trattati termicamente/ commercialmente sterili prodotti in accordo con la parte 318, sezione G e la parte 381, sezione X, non ha bisogno di includere i pericoli per la sicurezza alimentare associati con la contaminazione microbica [9 CFR 417.2(b)(3)].	
	CONTROLLO DEI PERICOLI Il piano HACCP elenca i CCP per ogni pericolo [9 CFR 417.2(c)(2)].	
	Il piano HACCP elenca i limiti critici da soddisfare per ogni CCP [9 CFR 417.2(c)(3)].	
	MONITORAGGIO Il piano HACCP elenca le procedure da utilizzare per monitorare ogni CCP e la frequenza con la quale usare tali procedure [9 CFR 417.2(c)(4)].	
	AZIONI CORRETTIVE Il piano HACCP identifica le azioni correttive da eseguire in risposta a una deviazione da un limite critico a livello di un CCP [9 CFR 417.2(c)(5)].	
	PROCEDURE DI VERIFICA Il piano HACCP elenca le procedure che l'impresa alimentare utilizzerà per verificare che il piano è stato implementato effettivamente e efficacemente e la frequenza con la quale eseguire tali procedure [9 CFR 417.2(c)(7)].	
3. REGISTRAZIONI	Il sistema di gestione delle registrazioni del piano HACCP documenta il monitoraggio dei CCP e/o include registrazioni con i reali valori e osservazioni [9 CFR 417.2(c)(6)].	
APPROVAZIONE E RIESAME	APPROVAZIONE E RIESAME [9 CFR 417.2(d)] Il responsabile ufficiale dell'impresa alimentare ha siglato e datato il piano HACCP (1) al momento della sua approvazione iniziale o (2) almeno annualmente e in funzione del riesame del piano. MODIFICHE Il piano HACCP è stato modificato e il responsabile ufficiale dell'impresa alimentare ha siglato e datato il piano HACCP [9 CFR 417.2(d)(2)(ii)].	

Data ____ / ____ / ____

Firma del Responsabile del piano di autocontrollo