



# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA  
NUTRIZIONE  
Ufficio IX-ex DGSAN

Regioni e Province Autonome  
di Trento e Bolzano  
Servizi Veterinari  
Loro Sedi

II.ZZ.SS.  
ISS  
Loro Sedi

p. c. Associazioni di categoria  
Loro Sedi

DGSAN Ufficio I

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	22 GEN. 2015
Prot. N.	29059
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E. 900.02.16	

**Oggetto: Esportazione verso il Brasile di prodotti di origine animale.**

Con la presente si desidera fornire informazioni aggiuntive relativamente alla procedura da seguire per richiedere l'inserimento in lista Brasile degli stabilimenti italiani interessati ad esportare prodotti di origine animale (carne, latte e pesce).

Al riguardo si precisa che le aziende interessate dovranno far pervenire all'ufficio scrivente, per il tramite della ASL e della Regione di appartenenza, la seguente documentazione:

- ❖ Domanda dello stabilimento di inserimento in lista (allegato 1)
- ❖ Verbale di sopralluogo della ASL attestante la conformità dello stabilimento all'export come richiesto dalla circolare dello scrivente Ufficio del 23/11/2009 prot. 33585 (allegato2)

Si rappresenta che gli stabilimenti che faranno domanda nei termini sopra specificati potrebbero essere oggetto di ispezione e di verifica documentale da parte dei Servizi Veterinari Regionali e/o dello scrivente Ministero.

Si ricorda che per quanto riguarda i prodotti a base di carne è possibile esportare in Brasile prodotti a base di carne suina trattati termicamente e prodotti stagionati non meno di 300 giorni provenienti da tutta la penisola Italiana. E' possibile esportare prodotti a base di carne suina stagionati più di 30 giorni solo se gli animali con cui vengono fabbricati tali prodotti hanno vissuto, sin dalla nascita, in allevamenti situati in una delle regioni individuate dal regolamento Statunitense 9 CFR 94.17 quali indenni da malattia vescicolare del suino (territori di Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Marche, Valle d'Aosta e delle province autonome di Trento e Bolzano) oppure sono stati importati da un paese indenne da malattia vescicolare.

Gli stabilimenti già iscritti in lista Brasile per l'esportazione di prodotti a base di carne suina, qualora desiderino ampliare la gamma di prodotti per cui sono abilitati, dovranno presentare apposita domanda per consentire l'inserimento degli impianti nell'apposita lista del MAPA.

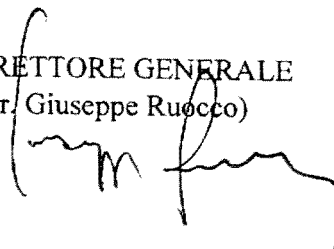
Infine si precisa che, per esplicita richiesta delle Autorità Sanitarie Brasiliane, gli aggiornamenti dell'elenco e le richieste di inserimento in lista avverranno esclusivamente con cadenza bimensile.

Si invitano gli Assessorati in indirizzo a voler informare di quanto sopra le ASL e gli operatori del settore interessati.

La presente nota abroga la circolare ministeriale DGISAN 26798 del 01/09/2010.

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono cordiali saluti.

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Giuseppe Ruocco)



Ref: Anna Beatrice Ciorba  
[Ab.ciorba@sanita.it](mailto:Ab.ciorba@sanita.it)



(Allegato 1)

CARTA INTESTATA DITTA

Al Ministero della Salute  
D.G.I.S.A.N. - Ufficio IX

A.S.L. ....

Regione / Prov. Autonoma .....

RICHIESTA DI INSERIMENTO NELLA LISTA PER L'EXPORT IN BRASILE  
DI .....

Il sottoscritto ....., rappresentante della Ditta .....  
numero di riconoscimento ..... con sede legale a ..... ( ) in via  
..... n° ....., con la presente dichiara di volere che lo stabilimento  
..... sito a ..... ( ) in via ..... n° .....  
venga inserito nella lista degli impianti da autorizzare all'export in Brasile.

A tal fine allega alla presente il verbale del Servizio Veterinario locale competente che ne attesta  
l'idoneità.

Infine dichiara che intende produrre ai fini dell'export in Brasile le seguenti tipologie di prodotti:

.....  
.....  
.....

Distinti saluti.

Luogo e data

Il rappresentante della Ditta

.....

ASL \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Recapiti: telefono \_\_\_\_\_ telefax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**VERBALE DI SOPRALLUOGO  
PER L'ACCERTAMENTO DELL'IDONEITA' STRUTTURALE ED IGIENICO SANITARIA DEGLI STABILIMENTI**

DATA DEL SOPRALLUOGO \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

ISPETTORE INCARICATO: DR. \_\_\_\_\_

DITTA			
INDIRIZZO STABILIMENTO			
COMUNE		PROVINCIA	
INDIRIZZO SEDE LEGALE			
COMUNE		PROVINCIA	
TELEFONO		TELEFAX	
LEGALE RAPPRESENTANTE			
TIPOLOGIA DELLO STABILIMENTO			
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE			
MOTIVAZIONE DELL'ISPEZIONE			

## VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE

CODICI ( attribuire un codice per ogni oggetto di ispezione sotto elencato)  
 A = accettabile M = marginalmente accettabile U = non accettabile N = non ispezionato O = non applicabile

	<b>GMP (PROTOCOLLI)</b>	<b>Codice</b>
1	Pulizia e disinfezione	
2	Controllo di potabilità delle acque	
3	Gestione dei rifiuti	
4	Gestione degli scarti di lavorazione	
5	Smaltimento delle acque reflue	
6	Controllo animali infestanti	
7	Formazione del personale	
8	Gestione abbigliamento da lavoro	
9	Controllo temperature	
10	Gestione del materiale recante il marchio di identificazione	
11	Controlli microbiologici	
12	Tracciabilità del prodotto e ritiro dal mercato	
13	Selezione e verifica dei fornitori	
14	Manutenzione	
15	Ricerca residui	
16	Conoscenza e rispetto degli accordi, dei memorandum e della normativa del paese terzo verso il quale lo stabilimento esporta o ha richiesto di esportare i propri prodotti  Riportare gli estremi dell'accordo/memorandum/ normativa  <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

## Legenda GMP

- (1) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicate le aree di intervento ed un piano riassuntivo in cui sono indicati i responsabili di area, la frequenza e la modalità degli interventi? Sussiste un piano di pulizia straordinario? Sono disponibili le schede tecniche dei prodotti? Sussiste un piano di verifica delle pulizie? Sono definiti limiti di accettabilità? Ci sono schede di verifica regolarmente compilate? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
- (2) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicati e numerati i punti di erogazione ed il tracciato della rete idrica interna? Sussiste un programma di campionamento a rotazione dai diversi punti di erogazione? Sono definiti limiti di accettabilità? I referti di analisi sono disponibili? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità? Qualora viene effettuata la clorazione sono eseguiti controlli sulla concentrazione di cloro ed è disponibile un sistema di allarme per l'eccesso di cloro?
- (3) Sono state individuate in un documento le modalità per lo smaltimento dei rifiuti non alimentari (carta, plastica, altri rifiuti urbani)?
- (4) Sono state individuate in un documento le modalità di smaltimento degli scarti di lavorazione? Sono individuati ed identificati contenitori riservati agli scarti? Sono state individuate aree per lo stoccaggio temporaneo se necessario refrigerate se la permanenza sia superiore alle 24 h?
- (5) Gli scarichi dello stabilimento sono allacciati alla rete fognaria? Esiste l'autorizzazione del sindaco allo scarico in fognatura? In alternativa lo scarico viene effettuato in vasche, cisterne o pozzi di raccolta? È disponibile documentazione sulla frequenza e sulla regolarità degli spurghi? Sono disponibili registrazioni che consentano di rilevare se i quantitativi di reflui allontanati dallo stabilimento con automezzi per lo spurgo siano proporzionati all'attività dello stabilimento? Se lo scarico è effettuato in fossi o corpi d'acqua superficiale, le acque reflue vengono preventivamente depurate? È disponibile l'autorizzazione della Provincia?
- (6) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicate le aree di intervento e la disposizione delle esche per i roditori? Sussiste l'indicazione in un piano riassuntivo dei responsabili di area, della frequenza e della modalità degli interventi? Sussiste copia del contratto qualora gli interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata? Sono disponibili le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti? Sussiste un piano ed una programmazione delle verifiche? Sono definiti limiti di accettabilità? Ci sono schede di verifica regolarmente compilate? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
- (7) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un piano dei corsi ed una programmazione delle lezioni? La partecipazione ai corsi ed alle lezioni è documentata? Ci sono schede di verifica della formazione sia su base teorica che in campo? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
- (8) L'azienda mette a disposizione del personale abbigliamento da lavoro pulito? Sussiste una programmazione della sostituzione dell'abbigliamento e del lavaggio degli indumenti sporchi? Il personale dispone di armadietti separati per gli indumenti e le calzature da lavoro? Sono programmati interventi di verifica dell'abbigliamento e del corretto uso degli armadietti? Sono previsti e registrati gli interventi correttivi per le non conformità?
- (9) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sono definiti limiti di accettabilità? Sussiste un piano di emergenza in caso di malfunzionamento degli impianti termici (frigoriferi, forni, autoclavi ecc.)? Sussistono strumenti per la registrazione delle temperature? Le registrazioni sono chiaramente riferite ad un determinato periodo di tempo ed a un determinato impianto (frigoriferi, forni, autoclavi ecc.)? Sono previste e registrate le azioni correttive in caso di non conformità? Le registrazioni sono archiviate per un tempo almeno proporzionato alla durata commerciale dei prodotti? Esiste una programmazione per la taratura degli strumenti di misurazione?
- (10) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? La ditta informa la ASL sui quantitativi degli ordini di stampa delle etichette recanti il marchio di identificazione? Sussiste un registro di carico e scarico delle etichette recanti il marchio di identificazione? Le etichette vengono utilizzate in modo appropriato solo sui prodotti ai quali si riferisce il marchio di identificazione?
- (11) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un programma di campionamento per le analisi microbiologiche sulle superfici, sulle attrezzature e sui prodotti? Sono definiti limiti di accettabilità? I referti di analisi sono disponibili? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
- (12) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sono definite procedure per l'identificazione dei lotti di produzione? Sono definiti per i prodotti i TMC (termine massimo di conservazione)? Il TMC è stabilito sulla base di prove sperimentali? Sono definite procedure per la rintracciabilità dei prodotti che prevedono la correlazione dei lotti di materia prima impiegati con i lotti di produzione e dei lotti di produzione con il destinatario? I lotti di prodotti non conformi sono adeguatamente identificati e segregati al fine di evitare una loro commercializzazione prima dell'adozione di azioni correttive? Nel caso di prodotti non conformi immessi in commercializzazione sono previste procedure di recupero e di ritiro dalla vendita?
- (13) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un elenco delle materie prime utilizzate nello stabilimento? Sussiste un elenco dei fornitori? Sono disponibili schede delle audizioni effettuate dalla ditta presso i fornitori? Sono disponibili schede di verifica delle materie prime al ricevimento? Sono disponibili procedure di reclamo in caso di non conformità delle materie prime? Sono previste azioni correttive in caso di non conformità delle materie prime? Sono disponibili le registrazioni delle azioni correttive?
- (14) Sono presenti procedure e programmi di manutenzione delle strutture e delle attrezzature dello stabilimento? Sono previste procedure per interventi di manutenzione straordinaria? La documentazione è correttamente archiviata ed aggiornata?
- (15) Sussistono programmi per la ricerca di residui di sostanze farmacologiche o illecite o di contaminanti?

<b>SSOP</b>		<b>codice</b>
1	Lo stabilimento ha un programma SSOP scritto	
2	La procedura include sanificazioni preoperative	
3	La procedura include sanificazioni operative	
4	Le procedure preoperative includono (almeno) la pulizia delle superfici, di attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti	
5	La procedura indica la frequenza delle operazioni	
6	La procedura identifica le persone responsabili per l'implementazione ed il mantenimento delle attività	
7	I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata sono mantenuti su base giornaliera	
8	La procedura è datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento	
<b>HACCP</b>		
1	Lo stabilimento ha un diagramma di flusso che descrive le fasi del processo e il percorso del prodotto	
2	Lo stabilimento ha condotto un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli per la sicurezza dell'alimento	
3	L'analisi include la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di consumatore	
4	Esiste un piano Haccp scritto per ogni prodotto ove l'analisi dei pericoli abbia evidenziato uno o più pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono ragionevolmente verificarsi	
5	Tutti i pericoli identificati nell'analisi sono inclusi nel piano Haccp; il piano elenca un CCP per ogni pericolo identificato per la sicurezza dell'alimento	
6	Il piano Haccp specifica limiti critici, procedure di monitoraggio, frequenza del monitoraggio effettuato in corrispondenza di ogni CCP	
7	Il piano descrive le azioni correttive adottate quando è stato superato un limite critico	
8	Il piano Haccp è stato validato sulla base di molteplici risultati del monitoraggio	
9	Il piano Haccp elenca le procedure adottate dallo stabilimento per verificare che il piano sia implementato e funzionante efficacemente, nonché la frequenza di queste procedure	
10	Il sistema di mantenimento delle registrazioni del piano Haccp documenta il monitoraggio dei CP e/o include le registrazioni con valori reali ed osservazioni	
11	Il piano Haccp è datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento	
12	Lo stabilimento effettua e documenta, laddove richiesto dalla normativa del Paese terzo, la revisione dei documenti pre-shipment (pre-spedizione)	

OSSERVAZIONI

---



---



---

Ricerca E. coli *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Ricerca della Salmonella *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Ricerca della Listeria *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Ricerca della CBT *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Ricerca delle enterobatteriacee *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Altre ricerche (specificare) * _____ _____	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
<b>PIANO DI CAMPIONAMENTO</b>	<b>codice</b>
1 Lo stabilimento ha una procedura scritta	
2 Il campionamento viene effettuato con la frequenza specificata nella procedura	
3 Il campionamento è effettuato con idonei metodi di prelievo	
4 I campioni vengono prelevati con criteri di casualità	
5 Sono effettuati campionamenti sulle superfici a contatto	
6 Sono effettuati campionamenti su prodotti	
7 Il laboratorio analizza i campioni utilizzando un metodo accreditato	
8 I risultati delle analisi sono conservati per almeno 12 mesi	

(\* ove previsto nel piano di campionamento)

OSSERVAZIONI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

L'ESITO DEL SOPRALLUOGO E'

FAVOREVOLE

FAVOREVOLE a condizione che la ditta provveda ad ottemperare alle prescrizioni

ATTENZIONE (occorre allegare al verbale la/le scheda/e di non conformità con la risoluzione)

NON FAVOREVOLE

GIUDIZIO COMPLESSIVO

---

---

---

---

---

---

---

---

PROPOSTA

---

---

---

---

---

---

---

---

DATA,

L'ISPEITTORE VETERINARIO

\_\_\_\_\_

FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA DITTA

\_\_\_\_\_  
(PER PRESA VISIONE)

<b>CONTROLLO UFFICIALE</b>	Codice			
<i>CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO IN BASE AL RISCHIO</i> A = ALTO M = MEDIO B = BASSO.				
<i>CONTROLLO UFFICIALE IN BASE ALLA CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO</i> NUMERO DI CONTROLLI / SUPERVISIONI PREVISTI NELL'ANNO IN CORSO	CONTROLLI		SUPERVISIONI	
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO IN CORSO	CONTROLLI		SUPERVISIONI	
NUMERO DI NON CONFORMITA' RISCONTRATE NELL'ANNO IN CORSO	RISOLTE		IN ATTESA DI AZIONE CORRETTIVA	
NUMERO CAMPIONAMENTI PER ANALISI DI LABORATORIO NELL'ANNO IN CORSO	NUMERO TOTALE	IN ATTESA DI ESITO	ESITO FAVOREVOLI	ESITO SFAVOREVOLI

