



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 16/06/17 Protocollo N° 237772 Class: E.740.02.7 Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: **Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di controllo ufficiale sulla corretta applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009.**

P E C

Ai Responsabili dei Servizi Veterinari delle
Az.ULSS del Veneto

Ai referenti per i Sottoprodotti di Origine Animale
delle Az.ULSS del Veneto

e, p.c., Al Ministero della Salute - D.G.I.S.A.N. Ufficio II

Con Intesa Stato-Regioni del 10 novembre 2016 sono state approvate le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004", che riguardano anche i controlli ufficiali da parte dei Servizi Veterinari per verificare la conformità al Regolamento (CE) 1069/09, in materia di Sottoprodotti di Origine Animale (SOA).

Nelle more dell'aggiornamento dell'attuale Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC), di cui alla D.G.R. 391/2015, con nota regionale prot. n. 183578 del 11/05/17 sono state fornite indicazioni relativamente alla programmazione dell'attività di controllo ufficiale 2017 ed indicazioni operative in linea con quanto previsto dalle succitate Linee guida (LL.GG.).

Per quanto concerne i SOA, in tale nota è stato raccomandato di applicare quanto previsto dalle LL.GG. (Capitolo 14 e Allegato 2 - Tabella B e Allegato 5) per quanto riguarda la classificazione in base al rischio degli stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009.

Visto quanto sopra, con la presente si forniscono alcune specifiche in merito a quanto previsto dalle LL.GG. nazionali per quanto concerne la classificazione del rischio e i controlli in materia di SOA.

Vengono altresì allegati un modello di verbale di controllo di impianti/operatori registrati/riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 1069/09 (**Allegato 1**) e un modello di check-list per la verifica dei requisiti del Reg (CE) 1069/09 in impianti registrati (**Allegato 2-A**) e riconosciuti (**Allegato 2-B**).

Distinti saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
Il Direttore

- Dott. Michele Brichese -

MB/lf
Responsabile dell'istruttoria: dott.ssa Laura Favero
Tel. 041-2791569
Segreteria: Tel. 041-2791304

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304 - Fax 041/2791330
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it
saia@regione.veneto.it



CLASSIFICAZIONE IN BASE AL RISCHIO DEGLI STABILIMENTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG (CE) 1069/09

Ad integrazione e maggior chiarimento di quanto previsto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004", di cui all'Intesa Stato-Regioni del 10 novembre 2016 (in particolare al Capitolo 14 e all'Allegato 2 - Tabella B), si rappresenta quanto segue.

Gli stabilimenti devono essere classificati in almeno tre categorie di rischio: a titolo di esempio, nel modo seguente:

- rischio elevato;
- rischio medio;
- rischio basso.

Negli impianti e stabilimenti riconosciuti per lo svolgimento di più attività ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

Lo strumento messo a punto per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio è un **foglio di calcolo in excel**, che verrà inviato per posta elettronica a tutti i Servizi Veterinari delle Az.ULSS, nel quale:

- in verticale sono riportati 11 criteri di valutazione, raggruppati in sei categorie;
- in orizzontale sono state previste 4 classi di valutazione, con relativi punteggi che cambiano secondo il criterio, in base all'importanza dello stesso; da sinistra verso destra, le colonne corrispondono a situazioni via via più sfavorevoli.

Il foglio di calcolo è completato da un'intestazione che riporta i dati anagrafici identificativi dello stabilimento.

Per ottenere la classificazione, è sufficiente inserire nella casella corrispondente ad ogni criterio (colorata in verde), il punteggio assegnato in base alla valutazione. Il foglio di lavoro esegue automaticamente i calcoli e, nella casella in basso a destra di colore azzurro, restituisce il risultato finale, in base al quale lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate:

<30: rischio basso, da 30 a < 45: rischio medio, da 45: rischio alto

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
- tipologia di materiali in entrata/uscita;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304 - Fax 041/2791330
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it
saia@regione.veneto.it



Dovrà inoltre essere presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere, periodicamente e con procedura predefinita, ad una rivalutazione della classificazione di ogni singolo impianto.

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO SULL'APPLICAZIONE DEL REG (CE) 1069/09

La tabella riportata in Allegato 5 alle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti/operatori, preventivamente calcolate con le modalità citate nel precedente capitolo.

Per quanto concerne la frequenza minima degli AUDIT da effettuare presso gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 24 del Reg (CE) 1069/09, indicati nella citata tabella dell'Allegato 5, si specifica che è sempre biennale (a prescindere dal livello di rischio attribuito allo stabilimento).

Le frequenze minime di controllo indicate possono essere soggette a revisione, nel quadro di armonizzazione delle attività complessive di controllo ufficiale.

Al fine di documentare lo svolgimento nonché gli esiti delle ISPEZIONI effettuate periodicamente presso gli stabilimenti/operatori riconosciuti/registratori ai sensi del Reg. (CE) 1069/09, in particolare nell'ambito dei controlli ordinari, il veterinario deve redigere appositi verbali di controllo, che comprendono:

- una descrizione degli obiettivi del controllo ufficiale;
- una descrizione dei metodi di controllo applicati;
- i risultati del controllo;
- l'indicazione di eventuali non conformità, dei relativi interventi da adottarsi a cura dell'operatore interessato e dei tempi di risoluzione.

Al riguardo, è stato elaborato dal Gruppo di Lavoro Nazionale sui SOA un modello di verbale di ispezione, da utilizzarsi in sostituzione del "registro di attività" suggerito in prima istanza con precedente nota ministeriale DGVA/IX/22536/P del 22/06/2005, che (in modo sintetico) consente

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304 - Fax 041/2791330
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it
saia@regione.veneto.it



di verbalizzare le suddette informazioni, e che dovrà essere controfirmato dal personale dell'impresa presente all'ispezione al termine di ogni intervento di controllo (**Allegato 1**).

Si precisa che il suddetto verbale non sostituisce le specifiche "check list" da utilizzare durante i controlli programmati e straordinari da parte della Az.ULSS, formalizzate con la succitata nota ministeriale del 2005 (per la verifica dei requisiti previsti dall'allora vigente Reg CE 1774/02) ed aggiornate, da parte di alcune Az.ULSS, in base al Reg. 1069/09, bensì rappresenta uno strumento di facile utilizzo, necessario anche per una più rapida rendicontazione dell'attività svolta.

A tal riguardo, per i Servizi Veterinari che ancora non avessero predisposto una propria check-list per la verifica dei requisiti del Reg (CE) 1069/09, si propone in **Allegato 2** (parte **A** e **B**) alla presente un modello di lista di riscontro da utilizzare in tali controlli.

In merito agli AUDIT, valgono le regole generali per questo tipo di controllo, già da tempo sperimentate nell'ambito degli alimenti. In particolare, a seguito dell'audit dovrà essere elaborato un "rapporto di audit" (cfr. art. 9 del Reg CE 882/04), a seguito del quale l'impresa formulerà un corrispondente "piano di azione" al fine della risoluzione delle eventuali carenze riscontrate.

VERBALE ISPETTIVO N°.....

Ditta _____
 Via _____ n° _____ Comune _____
 Titolare/Rappresentante legale sig. _____ Residente in _____
 N° di riconoscimento _____ Classificazione in base al rischio _____
 Tipologia/e di attività sottoposta ad ispezione _____

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE NELLO STABILIMENTO:

RICONOSCIUTE

- TRANSITO FRESCHI con manipolazione CAT. 1 - 2 - 3
- TRANSITO FRESCHI senza manipolazione CAT. 1 - 2 - 3
- TRASFORMAZIONE CAT. 1 - 2 - 3
- MAGAZZINAGGIO PRODOTTI DERIVATI CAT. 1 - 2 - 3
- INCENERITORE BASSA CAPACITA'
- PETFOOD CHE INTRODUCE SOA GREZZI TRASFORMATI
- BIOGAS COMPOSTAGGIO
- COMBUSTIONE GRASSO IN CALDAIA

ALTRE REGISTRATE

- COMMERCianti - INTERMEDIARI
- TRASPORTATORI CONTO TERZI - NOLEGGIO
- ALTRI OPERATORI REGISTRATI

REGISTRATE

- LAVORAZIONE LANE, PELI, PIUME
- FARMACEUTICI DISPOSITIVI MEDICI
- TROFEI DI CACCIA - TASSIDERMIA
- CONCERTIE
- MANIPOLAZIONE PRODOTTI INTERMEDI
- ALTRI IMPIANTI TECNICI (es. estintori, prod. Apicoltura, ecc)
- UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE IN CANILI/GATTILI
- UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE IN ZOO E CIRCHI
- UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE RETTILI RAPACI
- UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE ANIMALI SELVATICI
- UTILIZZATORI SCOPI DIAGNOSTICI, DIDATTICI, RICERCA

VERIFICA EFFETTUATA	CONFORME	NON CONFORME	N° e DESCRIZIONE SOMMARIA NON CONFORMITÀ (correlata alla relativa scheda delle non conformità)
Verifica requisiti strutture e attrezzature, e condizioni generali di pulizia			
Verifica corretta gestione materiali in ingresso			
Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati			
Verifica del rispetto dei parametri di processo			
Verifica dell'autocontrollo e identificazione dei CCP			
Verifica gestione sottoprodotti residui dopo la lavorazione (solo per petfood, impianti tecnici e biogas/compostaggio)			
Verifica del mantenimento del possesso dei requisiti di idoneità dei veicoli e dei contenitori			
Verifica del registro delle partite			

Riscontrati estremi di reato SI NO Prelievo campioni SI NO
 Irrogate sanzioni SI NO
 Operati sequestri SI NO
 Prescrizione lavori SI NO

Annotazioni dell'ASL: _____

Osservazioni da parte della Ditta: _____

Data.....

Presenti al sopralluogo: _____

Per la Ditta

Timbro e firma dell'Operatore ASL

CHECK-LIST PER LA VERIFICA DI IMPIANTI REGISTRATI SECONDO L'ARTICOLO 23 DEL REGOLAMENTO (CE) 1069/2009

DATI ANAGRAFICI:

Ditta _____

Cod. fiscale/P. IVA _____

Rappresentante legale _____

SEDE STABILIMENTO:

Comune..... Provincia

Via n.

N. registrazione (Approval Number)

N° addetti e mansioni.....

.....

Mercato servito.....

Volume di attività:

Tondi SOA.....prodotto/lavorato/gestito nell'anno.....

Tondi SOA.....prodotto/lavorato/gestito nell'anno.....

Tondi SOA.....prodotto/lavorato/gestito nell'anno.....

SEZ	NATURA DELLE OPERAZIONI SVOLTE	CATEGORIA	ATTIVITA'	PRODOTTI
V	Oleochimico	<input type="checkbox"/> Categoria 1 <input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Impianti Oleochimici	<input type="checkbox"/> Proteine animali trasformate <input type="checkbox"/> Farine di carne ed ossa <input type="checkbox"/> Farine di pesce <input type="checkbox"/> Proteine Idrolizzate <input type="checkbox"/> Ciccioli <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Prodotti sanguigni per uso zootecnico <input type="checkbox"/> Prodotti sanguigni per uso tecnico <input type="checkbox"/> Farina di sangue <input type="checkbox"/> Siero di equidi <input type="checkbox"/> Grassi fusi/olio pesce per usi diversi da alimentazione animale e oleochimico <input type="checkbox"/> Grassi fusi per uso oleochimico <input type="checkbox"/> Grassi fusi e olio di pesce per uso zootecnico <input type="checkbox"/> Derivati dei grassi <input type="checkbox"/> Latte, prodotti del latte e colostro <input type="checkbox"/> Prodotti d'Uovo <input type="checkbox"/> Prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Carcasse di animali da compagnia <input type="checkbox"/> Carcasse di animali di allevamento <input type="checkbox"/> Carcasse di animali da circo <input type="checkbox"/> Carcasse di animali da zoo <input type="checkbox"/> Carcasse di animali da esperimento <input type="checkbox"/> Altre carcasse animali <input type="checkbox"/> Stallatico non trasformato <input type="checkbox"/> Prodotti da stallatico/stallatico trasformato <input type="checkbox"/> Contenuto del tubo digerente <input type="checkbox"/> Residui di digestione <input type="checkbox"/> fanghi di centrifugazione <input type="checkbox"/> Materiale da acque reflue (mondiglia) <input type="checkbox"/> Compost <input type="checkbox"/> Rifiuti di cucina e ristorazione <input type="checkbox"/> Pelli grezze <input type="checkbox"/> Pelli conciate <input type="checkbox"/> Trofei di caccia <input type="checkbox"/> Lana, peli, setola di maiale, penne, piume <input type="checkbox"/> Ossa, corna, zoccoli e derivati <input type="checkbox"/> Sottoprodotti apicoltura <input type="checkbox"/> Insetti incluso vermi <input type="checkbox"/> Gelatine <input type="checkbox"/> Collagene <input type="checkbox"/> Fosfato Dicalcico <input type="checkbox"/> Fosfato Tricalcico <input type="checkbox"/> Altri sottoprodotti non trasformati
IX	Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali	<input type="checkbox"/> Categoria 1 <input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Concerie <input type="checkbox"/> Tassidermia <input type="checkbox"/> Trofei di caccia <input type="checkbox"/> Altro.....	
X	Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art. 17)	<input type="checkbox"/> Categoria 1 <input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Ricerca/Didattica <input type="checkbox"/> Diagnostica <input type="checkbox"/> Esposizioni <input type="checkbox"/> Attività artistiche	
	Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art. 18)		<input type="checkbox"/> Animali giardini zoologici <input type="checkbox"/> Animali da circo <input type="checkbox"/> Rettili e uccelli da preda <input type="checkbox"/> Animali da pelliccia <input type="checkbox"/> Animali selvatici <input type="checkbox"/> Cani /gatti in canili/rifugi <input type="checkbox"/> Larve, vermi esche da pesca <input type="checkbox"/> Altro.....	
XI	Centri di raccolta (art.23)	<input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Animali giardini zoologici <input type="checkbox"/> Animali da circo <input type="checkbox"/> Rettili e uccelli da preda <input type="checkbox"/> Animali da pelliccia <input type="checkbox"/> Animali selvatici <input type="checkbox"/> Cani /gatti in canili/rifugi <input type="checkbox"/> Larve, vermi esche da pesca <input type="checkbox"/> Altro.....	
XIII	Altro	<input type="checkbox"/> Categoria 1 <input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Trasporto <input type="checkbox"/> Produzione di cosmetici, <input type="checkbox"/> Produzione di dispositivi medici <input type="checkbox"/> Produzione diagnostici in vitro <input type="checkbox"/> Produzione di medicinali <input type="checkbox"/> Produzione di medicinali veterinari <input type="checkbox"/> Produzione di prodotti intermedi <input type="checkbox"/> Commercio <input type="checkbox"/> Altra attività.....	

SOA: Sottoprodotti di Origine Animale
 PD: Prodotti Derivati

1. CONDIZIONI IGIENICHE DEL SITO

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
1.1 Il sito è costruito in modo da poter essere facilmente pulito e, all'occorrenza, disinfettato.	I muri, pavimenti, soffitti e controsoffitti, finestre, porte, piazzole di lavoro, contenitori, carrelli, linee di climatizzazione/aerazione dello stabilimento ecc. garantiscono l'igienicità delle produzioni. Lo scolo delle acque avviene regolarmente; non sono presenti ristagni d'acqua.						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO IV OPERATORI REGISTRATI Punto 1, lettera a)
1.2 Le installazioni e le attrezzature sono mantenute in condizioni igieniche; se del caso i SOA e PD sono immagazzinati in condizioni che prevengono la contaminazione.	I contenitori, i carrelli, i nastri trasportatori, i magazzini ecc. garantiscono l'igienicità delle produzioni.						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO IV OPERATORI REGISTRATI Punto 1, lettera c) Punto 1, lettera d)
1.3 Il sito applica disposizioni appropriate di protezione contro animali nocivi quali insetti, roditori ed uccelli	È presente un piano di lotta agli animali infestanti. Una planimetria indica i punti di collocazione delle esche, il piano indica prodotti idonei all'uso previsto, attrezzature, frequenze, modalità di utilizzo e monitoraggio, verifica, azioni correttive, responsabilità, con criteri di accettazione che sono condivisibili						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO IV OPERATORI REGISTRATI Punto 1, lettera b)
1.4 Trasporto di SOA tra luoghi diversi dai siti dello stesso operatore	Disponibilità di informazioni relative all'identificazione dei veicoli utilizzati per il trasporto di SOA e PD I veicoli sono puliti e, se necessario, disinfettati Vengono prese misure per la prevenzione della diffusione di malattie trasmissibili all'uomo e agli animali						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO IV OPERATORI REGISTRATI Punto 3

2. TRASPORTO DI SOA E/O DI PD IN IMPIANTI REGISTRATI

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
<p>2.1</p> <p><u>Caratteristiche di veicoli, contenitori, imballaggi</u> per il trasporto di SOA e PD dal punto di partenza nella catena di trasformazione</p>	<p>Imballaggi sigillati nuovi (non riutilizzabili) che vengono smaltiti dopo l'utilizzo mediante incenerimento o altre modalità conformi alla normativa sui rifiuti</p> <p>Veicoli o contenitori a tenuta stagna</p> <p>Contenitori dedicati riutilizzabili che, nel caso di SOA o PD particolari possono essere trattati per evitare la contaminazione crociata. I contenitori sono stati autorizzati dall'A.C.</p> <p>Per il trasporto di SOA o PD della categoria degli alimenti non più destinati all'alimentazione umana le condizioni di trasporto evitano la contaminazione crociata</p>						<p>Reg. 142/2011 Allegato VIII CAPO I RACCOLTA E TRASPORTO Sezione 1 Punto 1 Punto 3 Punto 4</p>
<p>2.2</p> <p><u>Pulizia di contenitori o veicoli riutilizzabili</u> comprese le attrezzature ed i dispositivi che vengono a contatto con SOA o PD diversi dai prodotti derivati di cui al Reg (CE) 767/2009 e dei mangimi trasportati secondo l'allegato II del Reg (CE) 183/05</p>	<p>Sono tenuti in buono stato di pulizia</p> <p>Se non dedicati al trasporto di particolari SOA, sono puliti ed asciutti prima dell'utilizzo e puliti lavati e disinfettati nel caso in cui sia necessario prevenire fenomeni di contaminazione crociata</p>						<p>Reg. 142/2011 Allegato VIII CAPO I RACCOLTA E TRASPORTO Sezione 1 Punto 2</p>

3. CONDIZIONI RELATIVE ALLA TEMPERATURA DURANTE IL TRASPORTO DI PARTICOLARI SOA

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
<p>3.1 Trasporto di SOA destinati alla produzione di mangimi o di alimenti grezzi per animali da compagnia escluso il riciclaggio intraspecie negli animali da pelliccia</p>	<p>Alla temperatura massima di 7°C in caso di SOA derivati da carne e prodotti a base di carne</p>						<p>Reg. 142/2011 Allegato VIII CAPO I RACCOLTA E TRASPORTO Sezione 2 Punto 1 Punto 2 Punto 3</p>
	<p>I materiali di categoria 3 non trasformati sono refrigerati, congelati o insilati</p>						
	<p>Sono materiali di categoria 3 trasformati entro 24 ore dalla raccolta (o alla fine dell'immagazzinaggio in forma refrigerata o congelata) trasportati con mezzi isotermeici</p>						
	<p>Nel caso di latte, prodotti a base di latte o derivati del latte non sottoposti ad alcun trattamento di cui all'allegato X capo II, sezione 4 parte II sono trasportati in contenitori refrigerati ed isolati a meno che, viste le caratteristiche dei materiali i rischi siano stati ridotti mediante applicazione di altre misure</p>						
	<p>I veicoli utilizzati per il trasporto refrigerato sono concepiti in modo da garantire il mantenimento della temperatura indicata per tutta la durata del trasporto ed il monitoraggio della temperatura stessa</p>						

4. TRASPORTI PARTICOLARI DI SOA E PD

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
4.1 Operatore registrato che trasporta SOA o PD tra luoghi diversi dei siti dello stesso operatore:	<p>È in grado di fornire documentazione relativa all'identificazione e all'utilizzo dei veicoli che trasportano SOA o PD</p> <p>Veicoli puliti e, se necessario, disinfettati</p> <p>Sono attive misure di prevenzione della contaminazione e della trasmissione di agenti patogeni all'uomo e agli animali</p>						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO IV OPERATORI REGISTRATI Punto 3
4.2 Trasporto di grassi fusi, olio di pesce e derivati lipidici ottenuti da materiali di categoria 3	<p>Se imballati: immessi in contenitori nuovi o preliminarmente lavati e, all'occorrenza, disinfettati prima dell'uso</p> <p>Se trasportati sfusi: le pompe, i tubi, i serbatoi e ogni altro contenitore dove vengono immessi sono puliti prima dell'uso</p>						Reg. 142/2011 Allegato X CAPO II Sezione 3 Lettera C
4.3 Trasporto di latte, colostro o derivati dal latte o colostro	<p>Confezionato in imballaggi nuovi</p> <p>Alla rinfusa in contenitori o altri mezzi di trasporto, accuratamente puliti e disinfettati prima dell'utilizzo</p>						Reg. 142/2011 Allegato X CAPO II Sezione 4 Punto 4.2 lettera a) e lettera b)
4.4 Trasporto di fertilizzanti organici ed ammendanti dopo la loro trasformazione	<p>Sfusi: le condizioni di trasporto impediscono la contaminazione</p> <p>Se destinati all'utente finale: in imballaggi o big bag ed immessi in uno spazio in azienda in cui non hanno accesso gli animali allevati</p>						Reg. 142/2011 Allegato XI CAPO II Sezione 2

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
4.5 Trasporto di prodotti intermedi (in transito nell'Unione)	In conformità della direttiva CE 97/78						Reg. 142/2011 Allegato XII Punto 4
4.6 Trasporto di prodotto finale di interiora aromatizzanti usate nella fabbricazione di alimenti per animali da compagnia	In imballaggi nuovi o sterilizzati Alla rinfusa, in contenitori o altri mezzi di trasporto accuratamente puliti e disinfettati						Reg. 142/2011 Allegato XIII CAPO III Punto 3 lettera a) e lettera b)
4.7 Trasporto di sangue e di prodotti sanguigni di equidi	In contenitori impermeabili sigillati recanti il numero di riconoscimento del macello o dell'impianto di raccolta approvato nel caso di sangue di equidi						Reg. 142/2011 Allegato XIII CAPO IV Punto 3
4.8 Trasporto di lana, peli, setole di suino, piume, parti di piume e piumino	In imballaggi ben chiusi ed asciutti Nel caso di piume, parti di piume e piumino non trattati, inviati direttamente dal macello all'impianto di trasformazione: o in imballaggi chiusi ed asciutti, o in veicoli a tenuta stagna, puliti e disinfettati immediatamente dopo ogni utilizzo						Reg. 142/2011 Allegato XIII CAPO VII Lettera A Punto 1
4.9 Trasporto di proteine animali trasformate destinate esclusivamente ad alimenti per animali da compagnia	In contenitori dedicati non utilizzati per il trasporto di SOA o mangimi destinati ad animali d'allevamento Vengono consegnate direttamente dall'impianto di trasformazione di materiali di cat. 3 al mangimificio per animali da compagnia o ad un impianto di magazzino che a sua volta consegna direttamente le PAT al mangimificio per animali da compagnia						Reg. 142/2011 Allegato X CAPO II Sezione 1 Lettera B Punto 1 Lettera b) punto ii)

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
4.10 Trasporto di corna, prodotti a base di corna, esclusa la farina di corna e zoccoli, prodotti a base di zoccoli esclusa la farina di zoccoli, destinati alla produzione di fertilizzanti organici ed ammendanti	Vengono prese specifiche misure per evitare la contaminazione crociata					Reg. 142/2011 Allegato XIII CAPO XII Lettera d) Lettera e) Lettera f)	
	Immessi in imballaggi o contenitori nuovi che riportano il tipo di prodotto ed il nome dell'impianto di destinazione riconosciuto o registrato						
	In veicoli o contenitori per il trasporto alla rinfusa, disinfettati prima del carico con un prodotto approvato						

REGISTRAZIONI: cfr. Allegato VIII, CAPO IV

**CHECK-LIST PER LA VERIFICA DI IMPIANTI RICONOSCIUTI SECONDO
L'ARTICOLO 24 DEL REGOLAMENTO (CE) 1069/2009****DATI ANAGRAFICI:**

Ditta _____

Cod. fiscale/P. IVA _____

Rappresentante legale _____

SEDE STABILIMENTO:

Comune..... Provincia

Via n.

N. riconoscimento (Approval Number)

N° addetti e mansioni.....

.....

Mercato servito.....

Volume di attività:

Ton di SOA..... prodotto/lavorato/gestito nell'anno.....

Ton di SOA..... prodotto/lavorato/gestito nell'anno.....

Ton di SOA..... prodotto/lavorato/gestito nell'anno.....

SEZ	SETTORE	CATEGORIA	ATTIVITA'	PRODOTTI
I	<input type="checkbox"/> Attività intermedie (art.24 (1) (h))	<input type="checkbox"/> Categoria 1 <input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Cernita <input type="checkbox"/> Taglio <input type="checkbox"/> Refrigerazione <input type="checkbox"/> Congelamento <input type="checkbox"/> Salagione <input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Proteine animali trasformate <input type="checkbox"/> Farine di carne ed ossa <input type="checkbox"/> Farine di pesce <input type="checkbox"/> Proteine Idrolizzate <input type="checkbox"/> Ciccioli <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Prodotti sanguigni per uso zootecnico <input type="checkbox"/> Prodotti sanguigni per uso tecnico <input type="checkbox"/> Farina di sangue <input type="checkbox"/> Siero di equidi <input type="checkbox"/> Grassi fusi/olio pesce per usi diversi da mangimi e oleochimici <input type="checkbox"/> Grassi fusi per uso oleochimico <input type="checkbox"/> Grassi fusi e olio di pesce per uso zootecnico <input type="checkbox"/> Derivati dei grassi <input type="checkbox"/> Latte, prodotti del latte e colostro <input type="checkbox"/> Prodotti d'Uovo <input type="checkbox"/> Prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Carcasse di animali da compagnia <input type="checkbox"/> Carcasse di animali di allevamento
	<input type="checkbox"/> Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a. (art.24 (1) (i))			
II	<input type="checkbox"/> Magazzinaggio di prodotti derivati (art.24 (1) (j))	<input type="checkbox"/> Categoria 1 <input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Smaltimento in discarica, incenerimento, co-incenerimento (i) <input type="checkbox"/> Uso combustibile (ii) <input type="checkbox"/> Alimentazione animale (iii) <input type="checkbox"/> Uso fertilizzanti, ammendanti (iv)	
III	<input type="checkbox"/> Incenerimento <input type="checkbox"/> Co-incenerimento <input type="checkbox"/> Combustione	<input type="checkbox"/> Categoria 1 <input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3		<input type="checkbox"/> Carcasse di animali da compagnia <input type="checkbox"/> Carcasse di animali di allevamento
IV	Trasformazione	<input type="checkbox"/> Categoria 1 <input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	Metodi Standard <input type="checkbox"/> Metodo 1 (sterilizzazione a pressione) <input type="checkbox"/> Metodo 2 <input type="checkbox"/> Metodo 3 <input type="checkbox"/> Metodo 4 <input type="checkbox"/> Metodo 5 <input type="checkbox"/> Metodo 6 <input type="checkbox"/> Metodo 7 Metodi alternativi <input type="checkbox"/> Processo idrolisi alcalina <input type="checkbox"/> Processo d'idrolisi ad alta temperatura e ad alta pressione <input type="checkbox"/> Produzione di biogas mediante idrolisi ad alta pressione <input type="checkbox"/> Produzione di biodiesel <input type="checkbox"/> Gassificazione Brookes <input type="checkbox"/> Combustione di grasso animale in caldaia <input type="checkbox"/> Produzione Termo-meccanica di biocombustibile <input type="checkbox"/> Altri.....	<input type="checkbox"/> Carcasse di animali da circo <input type="checkbox"/> Carcasse di animali da zoo <input type="checkbox"/> Carcasse di animali da esperimento <input type="checkbox"/> Altre carcasse animali <input type="checkbox"/> Stallatico non trasformato <input type="checkbox"/> Prodotti da stallatico/stallatico trasformato <input type="checkbox"/> Contenuto del tubo digerente <input type="checkbox"/> Residui di digestione <input type="checkbox"/> fanghi di centrifugazione <input type="checkbox"/> Materiale da acque reflue (mondiglia) <input type="checkbox"/> Rifiuti di cucina e ristorazione <input type="checkbox"/> Pelli grezze <input type="checkbox"/> Lana, peli, setola di maiale, penne piume <input type="checkbox"/> Ossa, corna, zoccoli e derivati <input type="checkbox"/> Sottoprodotti apicoltura <input type="checkbox"/> Insetti incluso vermi <input type="checkbox"/> Altri sottoprodotti non trasformati
VI	Biogas	<input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Unità di pastorizzazione presente <input type="checkbox"/> Unità di pastorizzazione assente	
VII	Compostaggio	<input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Unità di pastorizzazione presente <input type="checkbox"/> Unità di pastorizzazione assente	
VIII	Alimenti per animali da compagnia	<input type="checkbox"/> Categoria 3	<input type="checkbox"/> Alimenti in conserva <input type="checkbox"/> Altri alimenti trasformati <input type="checkbox"/> Alimenti greggi <input type="checkbox"/> Articoli da masticare <input type="checkbox"/> Interiora aromatizzanti	
XII	Produzione fertilizzanti organici/ammendanti	<input type="checkbox"/> Categoria 2 <input type="checkbox"/> Categoria 3		

SOA: Sottoprodotti di Origine Animale
PD: Prodotti Derivati

1. PULIZIA E DISINFEZIONE

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
<p>1.1 L'impianto è costruito in modo da poter essere facilmente pulito e disinfettato. I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi.</p> <p>1.2 Valutazione delle condizioni di igiene di aree, locali di stoccaggio e attrezzature, lavorazione e manipolazione dei SOA. L'impianto è munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei recipienti utilizzati per i SOA ricevuti, nonché dei veicoli, diversi dalle navi, utilizzati per il trasporto. Inoltre dispongono di strutture adeguate per la disinfezione delle ruote dei veicoli. Requisito previsto anche per il magazzino di PD</p>	<p>I muri, pavimenti, soffitti e controsoffitti, finestre, porte, piazzole di lavoro, contenitori, carrelli, linee di climatizzazione/aerazione dello stabilimento ecc. garantiscono l'igienicità delle produzioni. Lo scolo delle acque avviene regolarmente; non sono presenti ristagni d'acqua.</p> <p>L'impianto di distribuzione e erogazione dell'acqua garantisce l'igienicità delle produzioni.</p> <p>Le superfici di lavoro a contatto con i SOA (attrezzature, contenitori mezzi di trasporto) e i locali, le aree esterne possono essere facilmente pulite e disinfettate.</p> <p>È possibile disinfettare le ruote dei veicoli.</p> <p>Luogo coperto per la ricezione dei SOA a meno che gli stessi non siano scaricati mediante installazioni, quali tubi chiusi, che impediscono la propagazione di rischi per la salute pubblica e animale</p>						<p>Reg. 1069/09 art. 25 Punto 1 Lettera a)</p> <p>Reg. 142/2011</p> <p>Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettere b) e c) e Punto 2</p>
<p>1.3 Disponibilità ed applicazione di un piano di pulizia e disinfezione per interventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>ordinari</u> • <u>straordinari</u> • a fine lavorazione • in lavorazione. <p>Disponibilità delle <u>schede tecniche</u> e di <u>sicurezza</u> dei prodotti utilizzati.</p>	<p>Il piano contiene procedure idonee a garantire una corretta produzione sotto il profilo igienico sanitario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i prodotti utilizzati sono idonei all'uso previsto - considera le superfici di lavoro a contatto con i SOA (attrezzature, contenitori mezzi di trasporto) e i locali, le aree esterne ecc. - stabilisce le misure di monitoraggio e verifica <p>Gli strumenti utilizzati per le pulizie sono tenuti adeguatamente puliti e integri, i detergenti e disinfettanti utilizzati sono correttamente identificati e/o etichettati e conservati in luoghi diversi da quelli dove sono presenti SOA</p>						<p>Reg 1069/2009 Art. 25, Punto 3 , lettera e</p>

1.4 Disponibilità di registrazioni relative agli interventi effettuati secondo quanto previsto dal <u>piano di pulizia</u> .	Sono presenti le registrazioni degli interventi, eventuali non conformità e azioni correttive					Reg 1069/2009 Art. 25, Punto 3, lettera e
1.5 In caso di affidamento dell'attività di <u>pulizia</u> e <u>disinfezione</u> ad una ditta esterna, disponibilità di un contratto che descriva o richiami tutti gli elementi di cui sopra.	E' stata definita la figura aziendale responsabile dell'attività anche nel caso di un appalto delle operazioni di pulizia e disinfezione a ditta esterna					Reg 1069/2009 Art. 25, Punto 3, lettera e
1.6 In caso di attività eseguita dal personale aziendale, <u>evidenza</u> della formazione per il personale addetto.	Le conoscenze degli addetti attraverso intervista diretta e, se del caso, attraverso il <u>curriculum</u> formativo sono sufficienti					
1.7 In caso di immagazzinaggio di PD	L'impianto è munito di installazioni appropriate per la pulizia e disinfezione dei contenitori e recipienti in cui vengono ricevuti i PD, nonché dei veicoli utilizzati per il trasporto					Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 3

2. CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI

Ambito	Punto da verificare	Specifiche	Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
			SI	NO	NV	NA		
2.1 L'impianto applica disposizioni appropriate di protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli, dispone ed attua di un piano di disinfezione per gli interventi <u>ordinari</u> (possibile, anche per quelli straordinari) contro gli animali indesiderati.	Punto da verificare	<p>Sono presenti vie di accesso per gli infestanti legate a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carenze strutturali (porte, finestre, soffitti, controsoffitti, fori, scarichi, tombini, ecc.); - errori gestionali (porte e finestre tenute aperte, accumulo di rifiuti, impossibilità di ispezionare alcune aree del magazzino, ecc.) <p>Una planimetria indica i punti di</p>						

	<p>collocazione delle esche, il piano indica prodotti idonei all'uso previsto, attrezzature, frequenze, modalità di utilizzo e monitoraggio, verifica, azioni correttive, responsabilità, con criteri di accettazione che sono condivisibili</p>		<p>Reg. 1069/09 art. 25 Punto 1 Lettera c)</p> <p>Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera e)</p>
<p>2.2 Disponibilità delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati; corretto stoccaggio dei prodotti utilizzati.</p> <p>Disponibilità di registrazioni relative agli interventi effettuati.</p>	<p>I prodotti utilizzati sono correttamente identificati, etichettati e conservati.</p> <p>Sono registrati gli interventi, gli esiti delle attività di monitoraggio, eventuali non conformità e azioni correttive</p>		
<p>2.3 In caso di affidamento dell'attività di controlli infestanti ad una ditta esterna, disponibilità di un contratto che descriva (o richiami) tutti gli elementi di cui sopra.</p>	<p>La ditta che provvede al controllo degli animali infestanti è autorizzata ed il personale appositamente formato</p> <p>E' definita la figura aziendale responsabile dell'attività</p>		<p>Reg. 1069/09 art. 25 Punto 1, lettera c)</p>
<p>2.4 In caso di attività eseguita dal personale aziendale, evidenza della formazione degli addetti.</p>	<p>E' possibile valutare le conoscenze degli addetti attraverso intervista diretta e, se del caso, attraverso il curriculum formativo.</p>		<p>Reg. 142/2011</p>
<p>2.5 Controllo documenti operativi</p>	<p>Le relazioni sono chiare e permettono di valutare l'effettiva situazione dello stabilimento</p> <p>Nel caso di superamento dei limiti stabiliti sono state previste idonee misure straordinarie per correggere la non conformità</p> <p>Le misure straordinarie sono sufficienti a correggere la non conformità</p>		<p>Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera e)</p>

2.6 Controllo sulla tipologia di trappole utilizzate	E' previsto l'utilizzo di trappole diversificate per l'interno e l'esterno dello stabilimento						
	E' prevista una visita periodica alle trappole interne da parte di personale dell'azienda In caso di utilizzo di lampade per insetti volanti queste sono posizionate principalmente o esclusivamente nei locali che hanno accesso direttamente all'esterno						

3. REQUISITI STRUTTURALI E LORO MANUTENZIONE

Punto da verificare		Valutazione			Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA	
3.1 Impianto adeguatamente separato dalla rete viaria pubblica e da altri locali, quali quelli adibiti alla macellazione, dai quali si può diffondere la contaminazione. Impianto che garantisce la separazione totale dei materiali di categoria 1 e 2 dai materiali di categoria 3 dal ricevimento alla spedizione, a meno che la lavorazione non avvenga in un edificio completamente separato (Requisito anche per il magazzinaggio di prodotti derivati dai SOA)	Dall'ispezione dello stabilimento si può ritenere che i requisiti strutturali dei locali e delle installazioni in cui vengono effettuate le operazioni intermedie sono conformi almeno a questi requisiti					Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera a) Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1
3.2 L'impianto dispone di un luogo coperto per ricevere e spedire i sottoprodotti di origine animale. Deroga nel caso in cui i sottoprodotti di origine animale siano scaricati mediante installazioni che impediscono la propagazione di rischi	Dall'ispezione dello stabilimento si può ritenere che i requisiti strutturali siano soddisfatti					Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera b)

<p>per la salute pubblica e animale, quali tubi chiusi per i sottoprodotti di origine animale liquidi.</p>	<p>Per gli impianti di magazzino deroga al ricevimento in un luogo coperto nel caso in cui i SOA siano ricevuti in imballaggi es. big bags o in contenitori o mezzi di trasporto coperti e a tenuta stagna</p>			<p>Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 2</p>
--	--	--	--	---

4. GESTIONE

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
<p>4.1 Durante l'immagazzinaggio i sottoprodotti di origine animale vengono manipolati e immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la propagazione di agenti patogeni.</p>	<p>Dall'ispezione dello stabilimento si evince che non vi sono stoccaggi promiscui tra SOA ed altre merci immagazzinate.</p>						<p>Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 2 PRESCRIZIONI IN MATERIA DI IGIENE Punto 3</p>
<p>4.2 I sottoprodotti di origine animale vengono adeguatamente immagazzinati, tra l'altro in condizioni di temperatura adeguate, fino al momento della spedizione</p>	<p>Il materiale viene tenuto a temperatura sufficientemente bassa per evitare la decomposizione o deterioramento. I PD vengono immagazzinati in condizioni idonee fino al momento della spedizione</p>						<p>Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 2 PRESCRIZIONI IN MATERIA DI IGIENE Punto 3 Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 4</p>
<p>4.3 La tipologia d'impianto richiede la presenza di installazioni termicamente controllate. Le installazioni sono di capacità sufficiente per mantenere i sottoprodotti di origine animale a temperature appropriate. Le temperature sono controllate e registrate.</p>	<p>Vi sono apparecchiature di misurazione continua delle temperature di lavorazione. I certificati di taratura contengono la scadenza di taratura, i riferimenti alla procedura di taratura e il riferimento agli organismi che hanno rilasciato la certificazione.</p>						<p>Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera f) Reg. 1069/09 art. 25 punto 1 lett. d)</p>

<p>4.4 Negli stabilimenti che producono alimenti per animali da compagnia i prodotti che rimangono dopo la fabbricazione di mangimi</p>	<p>Sono dotati di installazioni appropriate per lo smaltimento, oppure vengono inviati all'incenerimento, coincenerimento, trasformazione oppure, se materiali di categoria 3 ad impianti di biogas o compostaggio</p>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. PERSONALE

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
<p>5.1 Accesso ad adeguate strutture per l'igiene del personale: servizi igienici, lavabi, spogliatoi</p>	<p>Dall'ispezione dello stabilimento si può ritenere che i requisiti strutturali siano soddisfatti</p>						<p>Reg. 1069/09 art. 25 punto 1, lett. b)</p> <p>Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera d)</p> <p>Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 2, lettera c)</p>
<p>5.2 Tutte le persone che lavorano negli stabilimenti o negli impianti che manipolano SOA dopo la loro raccolta indossano indumenti adeguati, puliti e ove necessario protettivi</p>	<p>Sono state distribuite istruzioni relative all'igiene personale.</p> <p>Le istruzioni distribuite comprendono almeno informazioni relative ad abbigliamento e gestione del vestiario (tute, grembiuli, guanti, copricapo, calzari, monili, gioielli...), notifica di situazioni di malattie trasmissibili</p>						<p>Reg. 1069/09 art. 25 punto 2</p>
<p>5.3 Negli impianti dove è prevista una zona pulita ed una sporca le attrezzature e gli utensili non sono portati dalla zona sporca a quella pulita a meno che non siano stati prima puliti e disinfettati</p>	<p>È stata definita una procedura che descrive la corretta utilizzazione delle attrezzature e degli utensili e dei dispositivi per il lavaggio e la disinfezione</p>						<p>Reg. 1069/09 art. 25 punto 2, lett. b)</p>

<p>5.4 Negli impianti dove è prevista una zona pulita ed una sporca gli addetti alle operazioni non possono entrare nella zona sporca se non dopo aver cambiato abiti e calzature da lavoro o dopo averli disinfettati</p>	<p>Le zone sporche e pulite sono ben delimitate e sono presenti attrezzature per il cambio degli indumenti/calzature e/o la loro disinfezione</p>	<p>Reg. 1069/09 art. 25 punto 2, lett.a)</p>
<p>È stata definita una procedura per gli spostamenti del personale volta a controllarne i movimenti che descrive la corretta utilizzazione dei dispositivi per il lavaggio e disinfezione delle calzature e delle ruote</p>	<p>Reg. 1069/09 art. 25 punto 2, lett.c)</p>	

6. CONTROLLI DOCUMENTALI

Punto da verificare		Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV	NA		
6.1 Controllo documentazione autorizzativa	Riconoscimento struttura Planimetria aggiornata Agibilità Autorizzazione allo scarico						
6.2 Controllo Registro Merce in arrivo	Presenza di procedure di tracciabilità Tempo di conservazione 2 anni					Reg . 1069 Art. 22, punti 1 e 2	
6.3 Controllo Piano di autocontrollo	Analisi del rischio e punti critici di controllo HACCP					Reg 1069 Art. 29	
	Identificazione pericoli						
	Identificazione punti critici controllo						
	Limiti critici punti critici						
	Procedure di sorveglianza						

	Azioni correttive in caso di NC monitoraggio												
6.4 Procedure documentate di controllo	Efficacia procedure												
	Temperature Pressione Tempo Dimensioni particelle Controllo registro misurazioni												

Data e Luogo

Firma Verbalizzanti

Firma responsabile o Rappresentante Aziendale

7. Requisiti aggiuntivi per operatori riconosciuti secondo l'articolo 24, paragrafo 1, lettera g) del Regolamento CE 1069/2009: IMPIANTI DI BIOGAS

Punto da verificare		Valutazione	Note	Riferimenti cogenti				
Ambito	Specifiche				SI	NO	NV	NA
<p>7.1 Impianti di biogas che trattano SOA e PD nei quali l'operazione di pastorizzazione, igienizzazione di SOA è obbligatoria</p>	L'unità di pastorizzazione/igienizzazione non può essere aggirata dai SOA o PD (eccetto i casi di deroga previsti dal Reg 142/11)						<p>Reg. 142/2011 Allegato V CAPO I SEZIONE 1 IMPIANTI DI BIOGAS Punto 1</p> <p>Reg. 142/2011 Allegato V CAPO I SEZIONE 1 IMPIANTI DI BIOGAS Punto 1 lettera a) e CAPO III SEZIONE 1 Punto 1</p> <p>Reg. 142/2011 Allegato V CAPO I SEZIONE 1 IMPIANTI DI BIOGAS Punto 3 e 4</p>	
	I SOA o PD che entrano nell'impianto hanno una dimensione massima delle particelle di 12 mm.							
	La temperatura di 70° C viene mantenuta per 60 min							
	Sono presenti apparecchiature di monitoraggio che misurano la temperatura in grado di registrare in continuo i risultati							
	E' presente un sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura o blocchi il processo in caso di abbassamento della temperatura							
<p>7.2 Impianti di biogas situati all'interno o accanto a siti in cui sono tenuti animali d'allevamento che utilizzano SOA diversi dallo stallatico, dal latte e dal colostro ottenuto da tali animali</p>	Ubicato ad una distanza dall'allevamento tale da escludere la propagazione di malattie trasmissibili dall'impianto							
	La separazione fisica dell'impianto con bestiame, mangime e lettiera è netta							
	L'impianto dispone di un laboratorio proprio od esterno che esegue analisi sui rischi di presenza di patogeni							

8. Requisiti aggiuntivi per operatori riconosciuti secondo l'articolo 24, paragrafo 1, lettera g) del Regolamento CE 1069/2009: IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO

Punto da verificare		Valutazione			Note	Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI	NO	NV		
<p>8.1 Dotazioni minime per impianti che non usufruiscono delle deroghe previste anche per il biogas all'allegato V, Capo I, Sezione 1 punto 2</p>	<p>Reattore di compostaggio chiuso o area chiusa non aggirabile dai SOA o PD</p>					<p>Reg. 142/2011 Allegato V CAPO I SEZIONE 2 IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO Punti 1 e 2</p> <p>Reg. 142/2011 Allegato V CAPO III SEZIONE 2 IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO Punti 1 e 2 e SEZIONE 2 Punto 4</p> <p>Reg. 142/2011 Allegato V CAPO I SEZIONE 2 IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO Punti 3 e 4</p>
	<p>Installazioni per il controllo della temperatura nel tempo. La temperatura di 70° C viene mantenuta per 60 min</p>					
	<p>Dispositivi per la registrazione, eventualmente continua, dei risultati delle misurazioni delle temperature</p>					
	<p>E' presente un sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente</p>					
<p>8.2 Impianti di compostaggio situati all'interno o accanto a siti in cui sono tenuti animali d'allevamento che utilizzano SOA diversi dallo stallatico, dal latte e dal colostro ottenuto da tali animali</p>	<p>L'impianto dispone di un laboratorio proprio od esterno che esegue analisi sui rischi di presenza di patogeni</p>					
	<p>Ubicato ad una distanza dall'allevamento tale da escludere la propagazione di malattie trasmissibili dall'impianto</p> <p>La separazione fisica dell'impianto con bestiame, mangime e lettiera è netta</p>					