



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 15/06/2020 Protocollo N° 0234485 Class: G.920.05.1 Fasc.

Allegati N° 1 per tot.pag. 4

Oggetto: Verifica delle modalità applicative delle procedure di campionamento e analisi delle carcasse al macello attuate dall'OSA ai sensi del Reg. (CE) n. 2073/2005. Programmazione per il controllo ufficiale.

P E C

Ai Signori responsabili del
Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale
delle AULSS del Veneto

E p.c. All'Istituto zooprofilattico delle Venezie
SCS1 – Analisi del rischio e sorveglianza in sanità pubblica

Al Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria (CREV)
c/o Istituto zooprofilattico delle Venezie

Ai Signori responsabili del
Servizio Sanità animale
delle AULSS del Veneto

LORO SEDI

A partire dal 14/12/2019 è entrato in applicazione il Regolamento (UE) 2019/627, che agli articoli 35 e 36, a cui si rinvia per gli opportuni approfondimenti, prevede per l'Autorità competente la verifica della corretta applicazione da parte dell'OSA delle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 e 2.1.9 del Regolamento (CE) n. 2073/2005 relativamente ai criteri di igiene di processo rispettivamente per Salmonella spp. (tutte le specie animali) e Campylobacter spp. (polli da carne), da eseguire attraverso:

- a) prelievo annuale di almeno 49 campioni ufficiali casuali sulle carcasse eseguiti facendo ricorso allo stesso metodo e alla stessa area campione utilizzati dagli operatori del settore alimentare
- b) raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni e al numero di campioni non conformi prelevati dagli OSA in conformità al Reg. (CE) n. 2073/2005.

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



Verifica per i criteri 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9

Poiché l'esecuzione di un certo numero di campioni ufficiali sui criteri di igiene del processo rappresenta un elemento fondamentale per la verifica della corretta attuazione, da parte degli operatori del settore alimentare, delle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.9 del Regolamento (CE) n. 2073/2005, anche se il Regolamento (UE) 2019/627 prevede la possibilità di applicare una o entrambe le modalità previste ai punti a) e b) sopra riportati, **si ritiene opportuno applicare entrambe le modalità**. La stessa normativa prevede, inoltre, la possibilità, nei macelli di piccole dimensioni, di ridurre il numero dei campioni ufficiali da prelevare, sulla base di una valutazione del rischio.

Verifica per il criterio 2.1.5

Per quanto riguarda, invece, i campioni ufficiali sul criterio di igiene di processo, come previsto dal Regolamento (UE) 2019/627 per la verifica della corretta attuazione da parte degli operatori del settore alimentare delle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.5 del Regolamento (CE) n. 2073/2005, **può essere applicata esclusivamente la modalità b) o, in alternativa, entrambe le modalità previste ai punti a) e b)** dell'articolo 35 del sopracitato regolamento in funzione del comportamento e dei dati storici dell'OSA a disposizione dell'autorità competente.

Le Linee guida per l'applicazione del regolamento (CE) n. 2073/2005, di cui al documento di conferenza Stato Regioni 41/CSR del 03/03/2016, recepite con Delibera di Giunta Regionale n. 1120/DGR del 29/06/2016, forniscono i criteri per la riduzione della frequenza dei campioni che gli OSA devono prelevare in autocontrollo sulle carcasse al macello. Tali frequenze si applicano anche al criterio di processo di cui al Regolamento (UE) 2017/1495 della Commissione, del 23 agosto 2017, che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda il *Campylobacter* nelle carcasse di polli da carne, seppur successivo alle Linee Guida già menzionate.

Si ricorda che al fine di poter accedere a tale riduzione gli operatori devono fare richiesta formale all'Autorità Competente Locale che, sulla base delle evidenze raccolte, emetterà un parere formale in merito. Nel caso di risultati non soddisfacenti, lo stabilimento dovrà tornare ad applicare la frequenza di campionamento iniziale, la verifica di tali evidenze andrà inserita nei gestionali Omnia o in alternativa Gesvet così come qualsiasi altra attività di ispezione in relazione a questo argomento.

A tal proposito sono stati aggiornati i valori descrittivi nei gestionali in relazione all'ambito "9-11 verifiche previste ogni 3-5 ispez." in cui è stato aggiunto un sottoambito "criteri microbiologici reg. CE 2073/2005". Mentre la verifica documentale dell'applicazione del regolamento (CE) n. 2073/2005 da parte dell'OSA, potrà essere eseguita attraverso l'utilizzo della lista di riscontro, le cui risultanze andranno inserite nei gestionali regionali Omnia o in alternativa Gesvet nell'ambito dell'attività di audit.

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



Tenuto conto di quanto sopra, ai fini dell'identificazione del numero di campioni da prelevare per l'esecuzione dei campionamenti ufficiali di cui al Regolamento (UE) 2019/627, si ritiene utile mantenere i criteri di suddivisione dei macelli in stabilimenti di *grandi, medie e piccole dimensioni* indicati nella DGR 1120/2016 e stabilire che presso ciascuno stabilimento appartenente ad una categoria sia prelevato un numero minimo di campioni ai sensi del Regolamento (UE) 2019/627, secondo le seguenti tabelle:

UNGULATI DOMESTICI (<i>Salmonella spp</i>)		NUMERO MINIMO CAMPIONI/ANNO
Macelli di grandi dimensioni	Oltre 15.000 Unità di bestiame (livestock unit - LSU /anno) Oltre 15.000 Bovini Adulti /Solipedi Oltre 30.000 Vitelli Oltre 75.000 Suini > 15 Kg Oltre 150.000 Ovicaprini Oltre 300.000 Agnelli/Capretti/Suini < 15 Kg	49
Macelli di medie dimensioni	Tra 5.001 e 15.000 Unità di bestiame (livestock unit - LSU /anno) tra 5.001 e 15.000 Bovini Adulti/Solipedi tra 10.002 e 30.000 Vitelli tra 25.005 e 75.000 Suini > 15Kg tra 50.010 e 150.000 Ovicaprini tra 300.000 e 100.020 Agnelli/Capretti/Suini < 15 Kg	20
Macelli di piccole dimensioni	Tra 5000 e 1000 Unità di bestiame (livestock unit - LSU /anno) Meno di 5001 Bovini Adulti/Solipedi Meno di 10.002 Vitelli Meno di 25.005 Suini > 15Kg Meno di 50.010 Ovicaprini Meno di 100.020 Agnelli/Capretti/Suini < 15 Kg	5

Presso gli stabilimenti che macellano meno di 999 LSU/anno, la verifica delle condizioni igieniche di processo potrà essere attuata dal servizio veterinario competente secondo modalità definite a livello locale sulla base dei seguenti criteri: il numero di capi macellati, i risultati dell'autocontrollo e di qualsiasi altro elemento utile per rispondere alle indicazioni del Regolamento (UE) 2019/627, concentrando eventuali campioni e l'attività di controllo nei periodi in cui l'attività di macellazione è maggiore.



POLLI DA CARNE (<i>Salmonella spp</i> e/o <i>Campylobacter spp</i>)		Numero minimo campioni/anno
Macelli di grandi dimensioni	Oltre 15.000.001 capi/anno	49
Macelli di medie dimensioni	Tra 5.000.001 e 15.000.000 capi/anno	15
Macelli di piccole dimensioni	Tra 5.000.000 e 1.000.000 capi/anno	5

TACCHINI (<i>Salmonella spp</i>)		Numero minimo campioni/anno
Macelli di grandi dimensioni	Oltre 3.000.001 capi/anno	49
Macelli di medie dimensioni	Tra 1.000.001 e 3.000.000 capi/anno	15
Macelli di piccole dimensioni	Tra 1.000.000 e 200.000 capi/anno	5

Presso gli stabilimenti che macellano meno di 999.999 capi/anno di polli da carne e meno di 200.000 capi/anno di tacchini, la verifica delle condizioni igieniche di processo potrà essere attuata dall'autorità competente secondo modalità definite a livello locale sulla base dei seguenti criteri: il numero di capi macellati, i risultati dell'autocontrollo e di qualsiasi altro elemento utile per rispondere alle indicazioni del Regolamento (UE) 2019/627, concentrando eventuali campioni e l'attività di controllo nei periodi in cui l'attività di macellazione è maggiore.

Come previsto dal Regolamento (UE) 2019/627:

- I campioni devono essere prelevati dagli operatori dell'autorità competente in servizio presso lo stabilimento o da altro personale sotto la sua direzione e controllo.
- I campioni non sostituiscono in alcun modo le attività di campionamento in autocontrollo che l'OSA deve condurre ai sensi Regolamento (CE) n. 2073/2005.

I prelievi effettuati devono essere recapitati presso il laboratorio IZSve territoriale di riferimento con le usuali modalità. Il verbale da utilizzare è quello previsto dal Piano campionamento reperibile nella repository regionale, tale verbale è stato informatizzato nel sistema OMNIA per tutte le specie e deve essere utilizzato in via prioritaria e particolarmente presso i macelli di grandi e medie dimensioni.

Si ricorda che il campionamento per il criterio di igiene di processo *Salmonella spp.* nelle carcasse di **ungulati** da parte dell'autorità competente, è eseguito secondo quanto indicato nel Regolamento (CE) n. 2073/2005, ovvero deve essere effettuato mediante metodo non distruttivo, campionando le medesime aree



della carcassa campionate dall'OSA (dovrebbero essere considerate le aree a più alta probabilità di contaminazione) considerando un'area totale di campionamento pari ad almeno 400 cm². Per ogni campione, corrispondente ad una carcassa, devono essere campionati 4 punti, corrispondenti a 100 cm² ciascuno, utilizzando una singola spugnetta/tampone. Si precisa che il campionamento può essere contestuale a quello eseguito dall'OSA o su carcasse diverse in momenti diversi. I prelievi vanno effettuati sulle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento.

Nel caso dei campioni prelevati **da polli da carne e da tacchini**, una volta verificato il rispetto dei criteri di scelta della partita e degli animali da campionare, si sottolinea l'opportunità di sottoporre a prelievo la medesima partita di animali oggetto di campionamento da parte dell'OSA effettuando quindi un campionamento contestuale all'OSA.

Per tutte le specie avicole oggetto di Piano di Controllo Nazionale di Salmonella, in caso di riscontro di un campione positivo per *Salmonella spp. o rilevante* l'Autorità Competente, oltre a comunicare il rilievo all'OSA, segnala la positività anche all'Autorità competente locale sull'allevamento di provenienza dei capi.

Al fine di rispondere alla previsione di norma e al debito informativo con la Commissione Europea, i ceppi eventuali isolati di Salmonella saranno sierotipizzati.

Lo scopo del controllo ufficiale riguarda la verifica dell'applicazione dei criteri di igiene di processo da parte dell'OSA, pertanto la valutazione dei risultati del campionamento condotto dall'autorità competente per ciascuno stabilimento di macellazione non deve essere effettuata sul singolo campione, ma l'interpretazione dei dati è valutata complessivamente rispetto agli esiti analitici di tutto l'anno facendo riferimento alla tabella sottostante. I singoli risultati saranno comunque comunicati all'OSA che provvederà ad attuare quanto previsto dalla normativa vigente.

Punto dell'allegato I, capitolo 2 Reg. 2073/2005	Microorganismo	Criterio Reg. (CE) 2073/05	N. campioni ufficiali	N. max "non conformi"
2.1.3	<i>Salmonella</i>	2/50	49	5
2.1.4	<i>Salmonella</i>	3/50	49	6
2.1.5	<i>Salmonella spp</i>	5/50	49	9
2.1.9	<i>Campylobacter</i> 1 000 cfu/g	15/50 sino al 1/1/2025	49	19

Nel caso in cui il numero di campioni risultati "non conformi" sia superiore a quello riportato nell'ultima colonna a destra della tabella soprastante, si potrà ritenere, con un margine di errore inferiore al 5%, che lo stabilimento non abbia rispettato il pertinente criterio.



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

In tali casi l'AC dovrà verificare in maniera approfondita le modalità di prelievo e gestione dei campioni nell'ambito dell'autocontrollo dello stabilimento di macellazione, nonché ricercare ed identificare qualsiasi altro elemento che possa giustificare le incongruenze.

Nel rimanere a disposizione per ogni eventuale chiarimento si porgono distinti saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
Il Direttore
- dr. Michele Bricese -

Responsabile dell'istruttoria: dott.ssa Fiorenza Anfuso
tel. 041/2791625
Segreteria: Tel. 041/2791304

copia cartacea composta di 6 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da BRICHESE MICHELE, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330
PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it

OMNIA

VERIFICHE, CAMPIONAMENTO E ANALISI DELLE CARCASSE AL MACELLO AI SENSI DEL REG. (CE) 2073/2005

Il presente documento fornisce alcune indicazioni operative da seguire per l'inserimento dei dati nella procedura Omnia. La prima parte si riferisce al campionamento la seconda alla registrazione delle verifiche effettuate sulle procedure adottate dall'OSA, sia in sede di audit che di normale ispezione.

CAMPIONAMENTO CARCASSE

L'inserimento e la stampa di un verbale di campionamento eseguito sulle carcasse al macello per il criterio di igiene di processo segue la stessa procedura di qualsiasi campionamento alimenti; con qualche adattamento sull'utilizzo campi da compilare.

Le presenti istruzioni hanno il solo scopo di orientare l'operatore nella compilazione delle maschere della procedura per questa particolare tipologia di campionamento. Le istruzioni complete sono reperibili mediante il seguente link <https://www.crev.it> alla voce manuali.

Per chi non avesse mai utilizzato Omnia per l'inserimento e la stampa di verbali di campionamento, può prenotare una formazione on-line specifica, via Skype o telefono. Sarà assistito durante la fase di compilazione del primo campione. Si ricorda che questa attività può essere svolta anche nei giorni precedenti il prelievo, dato che è possibile inserire sopralluoghi con data futura. La sessione può essere prenotata telefonando al nr. 049/8084400 oppure via email a crev.uosi@regione.veneto.it

Per quanto attiene invece le modalità di esecuzione del campione, che può variare sia a seconda della specie e del tipo di ricerca, si può fare riferimento al documento pubblicato sul sito dell'Izsvve, al seguente link, limitatamente al punto 4.4:

<https://www.izsvvenezie.it/documenti/servizi/servizi-diagnostici/campionamento-superfici-per-analisi-microbiologiche.pdf>

RELAZIONE SPECIE MATRICE FOODEX

In procedura sono presenti le seguenti tipologie di prelievo.

SPECIE	MATRICE	COD.	FOODEX
ASINO	TAMPONE CARCASSA	A04BL	Carcassa di asino, mulo e bardotto
BOVINO (VACCA DA LATTE)	TAMPONE CARCASSA	A049Q	Carcassa di bovino
BOVINO DA CARNE	TAMPONE CARCASSA	A049Q	Carcassa di bovino
CAPRINO	TAMPONE CARCASSA	A04AS	Carcassa di capra
EQUINO	TAMPONE CARCASSA	A04BC	Carcassa di equino
MULO	TAMPONE CARCASSA	A04BL	Carcassa di asino, mulo e bardotto
OVINO	TAMPONE CARCASSA	A04AJ	Carcassa di pecora
POLLO	PELLE DEL COLLO	A022A	Pelle di pollame
SUINO	TAMPONE CARCASSA	A04AA	Carcassa di suino
TACCHINO	PELLE DEL COLLO	A022A	Pelle di pollame

REGIONE DEL VENETO – VERBALE CAMPIONAMENTO ALIMENTI

Azienda ULSS n. 6 Firenze
Via E. degli Scaravaggi, 44
PADOVA (PD)
Tel. 049/8245240
C.F./P.IVA 00240050000

SIAOA SIAN

VERBALE n° 032PD00446-2020-000101V



Causale del prelievo:
PRIC

[] Costo analisi a carico OSA (email referente aziendale info@info.it tel. 049/000000)

L'anno duemila 20 addì 19 del mese di MAGGIO, alle ore 08:00, alla presenza del Sig. VERDI GIALLINO nella sua qualifica di RESP. AUTOCONTROLLO della merce, il/i sottoscritto/i ROSSI MARIO, dopo essersi qualificato/i e aver fatto conoscere lo scopo del controllo ufficiale, ha/hanno proceduto al prelievo di n° 1 campione del seguente prodotto/alimento/merce ()

Codice Foodex: A04AA - Carcassa di suino

Afferente alla seguente categoria di prodotto: carne fresca

Lotto N. CARCASSE 51-100

TAMPONE CARCASSA

conservato alla temperatura di ==== °C
prescrizioni per il consumo:
con le seguenti caratteristiche:=====

prelevato da una quantità iniziale di 50 CARCASSE DISPONIBILI

Paese di origine ITALIA,

Paese in cui è stato confezionato il prodotto (nel caso di prodotti confezionati)

Il prodotto campionato è:
T999A = Non trasformato;

Il campionamento è stato eseguito per verifica criteri: **igiene di processo** alla Produzione (macello)

presso la così identificato: ALIGHIERI DANTE
N° Reg./Ric CE IT 12345 C.F./P.IVA LGHDNT00A01D612R/ cod. SMPNT_VIG|M|S. MS.B10.100

sita in CITTADELLA via DEL MACELLO 1000

con sede legale in FIRENZE (FI) 50100, VIA DEL PURGATORIO 1000

il cui legale rappresentante è il Sig. ALIGHIERI DANTE nato a FIRENZE il 01/01/1900 residente a FIRENZE in VIA CANTO 33

il prodotto/alimento proviene dalla ditta CORNELIO SEMPRONIO Reg/Ric. sita in MARCO DAMELLO, 9/11, FELTRE ed è pervenuto in data 19/05/2020 (con DDT n° MODELLO 4 N.1234)

Se si eseguono tamponi su più carcasse della medesima provenienza (mod.4) indicare nel numero di campioni il numero delle carcasse sottoposte a tampone. Si può compilare un unico verbale.

È importante indicare correttamente il dettaglio luogo di prelievo e una masterlist afferente alla attività di macellazione in ragione della specie campionata.

Attenzione: se il campionamento avviene su carcasse con diversa provenienza sarà necessario compilare più verbali

Il prelievo è stato effettuato per analisi di area: MICROBIOLOGIA

Analisi richieste: SALMONELLA SPP

Si espone un esempio di compilazione della modalità esecuzione del campionamento tratta da verbali già compilati dall'utenza. La modalità di esecuzione dipenderà dalla specie e dal tipo di ricerca (es tacchini/pelle del collo/salmonella spp-campylobacter,)

il prelievo è stato eseguito con le seguenti modalità/norma di riferimento:

IL PRELIEVO SI ESEGUE PER LA VERIFICA DEI CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO AI SENSI DEL REG. (CE) 2073/2005: CAMPIONAMENTO NON DISTRUTTIVO MEDIANTE SPUGNETTA ABRASIVA FRIZIONATA SULLA CARCASSA NR.3 DELLA PARTITA INDIVIDUATA, PRIMA CHE INIZI IL PROCESSO DI RAFFREDDAMENTO. SI PROCEDE MEDIANTE L'UTILIZZO DI UN KIT STERILE COSTITUITO DA GUANTI, SPUGNETTA E LIMITATORE 10X10, VIENE ESEGUITO IL CAMPIONE STROFINANDO VIGOROSAMENTE LA SPUGNETTA DENTRO LA SUPERFICIE DEL LIMITATORE NEI MEDESIMI PUNTI NORMALMENTE MONITORATI DALL'OPERATORE E CORRISPONDENTI AD UNA SUPERFICIE COMPLESSIVA DI 400 CM QUADRATI. LA SPUGNETTA COSI' UTILIZZATA E' POSTA IMMEDIATAMENTE IN UN SACCHETTO STERILE.

- Il/i campione/i sono stati suddivisi in n° 1 aliquote dal peso di ==== ognuna, individuate singolarmente dalle lettere ====, ognuna costituita da n° 1 unità campionarie, che dopo identificazione mediante Sacchetto antimanomissione firmati dagli intervenuti e recanti la dicitura AULSSXXX vengono inviati, unitamente a n° 1 copie del presente verbale a IZSVE Sezione di Legnaro.
- I campioni vengono conservati nel seguente modo: refrigerazione fino alla consegna al laboratorio.
- il presente verbale viene letto e consegnato in copia, unitamente a aliquota/e contrassegnata/e con lettera/e ====, al Sig. VERDI GIALLINO nelle sue qualità di RESP .AUTOCONTROLLO, il quale chiede venga verbalizzato quanto segue: NULLA DA DICHIARARE
- Il prodotto/la partita di prodotti, oggetto del prelievo, non vengono poste in blocco
- Si comunica, ai sensi dell'art.223 del D.Lgs n.271/89, che il campione sarà sottoposto ad analisi non ripetibili, rese necessarie per il seguente motivo: .
Le analisi verranno eseguite presso l'Area di MICROBIOLOGIA dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, , il giorno con inizio alle ore , la/e ditta/e succitata/e può/possono inviare un proprio rappresentante a presenziare alle operazioni di apertura ed analisi ed il presente verbale ne costituisce avviso formale.

Letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO/
DETENTORE/RAPPRESENTANTE

Spazio timbro ditta

FIRMA DEL/I VERBALIZZANTE/I

La ditta, in caso di conformità analitica, nega la disponibilità alla cessione della merce/prodotto/campione ancora disponibile, per le finalità previste dalla L. 166/2016 (Legge del Buon Samaritano) []

L'ASL, in caso di conformità analitica, nega la disponibilità alla cessione della merce/prodotto/campione ancora disponibile, per le finalità previste dalla L. 166/2016 (Legge del Buon Samaritano) []

OMNIA/GESVET: registrazione sopralluogo di verifica

Il piano REGISTRO DEI CONTROLLI DGRV 292/2007, già prevede la verifica in sede di **audit** la gestione “dell’Allegato L al Decreto n. 292 del 23/05/07 – Appendice”, relativo ai criteri microbiologici, come da dettaglio sotto riportato. La rilevazione della verifiche effettuate in sede di audit rimane pertanto invariata.

The screenshot shows the 'Inserisci/Modifica Causale' window. At the top, 'Causale intervento:' is set to 'REGISTRO DEI CONTROLLI DGRV 292/2007' and the date is '08/04/2020'. Below are two columns: 'Tipo ambito' and 'Tipo sottoambito'. In the 'Tipo ambito' column, the item '19 - CRITERI MICROBIOLOGICI REG. CE 2073/2005' is selected with a checked checkbox. In the 'Tipo sottoambito' column, several items are selected with checked checkboxes: '14.02 - MONITORAGGIO RISPETTO CRITERI MICROBIOL...', '14.01 - DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE', '14.03 - MODALITA' DI ANALISI E CAMPIONAMENTO', '14.05 - RISULTATI INSODDISFACENTI', and '14.04 - VERIFICA ESITI CAMPIONAMENTI IN AUTOCONT...'. At the bottom, there are 'Conferma' and 'Chiudi' buttons.

È stata introdotta la possibilità di registrare, tra le **verifiche (punti 9-11)** (per controlli diversi dalle attività di audit)

The screenshot shows the 'Inserisci/Modifica Causale' window. At the top, 'Causale intervento:' is set to 'REGISTRO DEI CONTROLLI DGRV 292/2007' and the date is '20/01/2020'. Below are two columns: 'Tipo ambito' and 'Tipo sottoambito'. In the 'Tipo ambito' column, the item '09-11 VERIFICHE PREVISTE OGNI 3-5 ISPEZ.' is selected with a checked checkbox. In the 'Tipo sottoambito' column, several items are selected with checked checkboxes: '09 - QUANTITATIVI IN ENTRATA E USCITA', '10 - TRASPORTO PRODOTTI', '11 - ESITI CAMPIONAMENTI', '11 - GESTIONE CONTROLLO ACQUE', '11 - GESTIONE SANIFICAZIONI', '11 - GESTIONE TEMPERATURE', and '11 - CRITERI MICROBIOL. REG. 2073/05'. A red arrow points from the selected item in the 'Tipo ambito' column to the selected item in the 'Tipo sottoambito' column. At the bottom, there are 'Conferma' and 'Chiudi' buttons.