



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 10/05/2021 Protocollo N° 0214181 Class: G.920.01.1 Fasc.

Allegati N° 2 per tot.pag. 6

Oggetto: Verifica dei criteri di igiene di processo adottati dagli OSA in applicazione delle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5 e 2.1.9 del Regolamento (CE) n. 2073/2005 – Programmazione

P E C

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

E p.c. Istituto Zooprofilattico delle Venezie
SCS1 – Microbiologia Generale e Sperimentale

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

In riferimento alla nota prot. 0234485 del 15/06/2020 e prot. n 0328623 del 28/08/2020 a seguito delle risultanze ottenute lo scorso anno e alle incongruenze evidenziate, si riportano di seguito le indicazioni per rendere omogeneo il comportamento sul territorio.

Come noto, il Regolamento (UE) 2019/627, agli articoli 35 e 36, a cui si rinvia per gli opportuni approfondimenti, stabilisce che l'Autorità competente verifichi la 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. nelle seguenti specie: bovini, ovini, caprini, equini, suini, polli da carne e tacchini e per *Campylobacter* spp. nei polli da carne.

In particolare, la verifica del rispetto dei criteri di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3., 2.1.4 e 2.1.5 del Regolamento (CE) N. 2073/2005 è effettuata attraverso:

- prelievo annuale di almeno 49 campioni ufficiali casuali eseguiti sulle carcasse al macello facendo ricorso allo stesso metodo e alla stessa area campione utilizzati dall'OSA;

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



- raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni e al numero di campioni non conformi (presenza di *Salmonella* spp.) prelevati dagli OSA in conformità al Reg. (CE) n. 2073/2005.

La verifica del rispetto dei criteri di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.9 è effettuata attraverso:

- prelievo annuale di almeno 49 campioni ufficiali casuali eseguiti sulle carcasse al macello facendo ricorso allo stesso metodo e alla stessa area campione utilizzati dagli operatori del settore alimentare;
- raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni prelevati dagli OSA e al numero di campioni contenenti oltre 1000 ufc/g di *Campylobacter* spp. prelevati dagli OSA in conformità al Reg. (CE) n. 2073/2005.

Al fine di semplificare l'attività di campionamento per il settore dei polli da carne, si possono seguire le disposizioni dell'allegato del Reg. (UE) 2017/1495 che consente la ricerca in parallelo della *Salmonella* spp. e del *Campylobacter* spp. nel medesimo campione qualora le analisi siano condotte dallo stesso laboratorio.

Le Linee guida per l'applicazione del regolamento (CE) n. 2073/2005, di cui al documento 41/CSR (Conferenza Stato Regioni) del 03/03/2016, recepite con Delibera di Giunta Regionale n. 1120/DGR del 29/06/2016, forniscono le modalità per la riduzione della frequenza dei campioni che gli OSA devono prelevare in autocontrollo sulle carcasse al macello. Le stesse modalità 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, per poter fruire di tale riduzione gli operatori devono fare richiesta scritta 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 documentale periodica del soddisfacimento dei criteri analitici dovrà essere registrata nel gestionale Omnia/Gesvet così come qualsiasi altra attività di C.U.; a tal proposito si ricorda che nel gestionale OMNIA/GesVet è disponibile, nell'ambito delle verifiche "9-11 verifiche previste ogni 3-5 ispez." del Decreto 292/2007, la voce "criteri microbiologici Reg. CE 2073/2005" da compilare secondo la frequenza appropriata in funzione delle dimensioni del macello.

Diversamente la registrazione dell'attività di verifica tramite audit dei criteri del Regolamento 2073/2005 andrà registrata nel gestionale OMNIA/GesVet al punto 19 "Criteri microbiologici 2073" del Decreto 292/2007. Si allega la lista di riscontro per questo tipo di controllo.

Tenuto conto di quanto sopra, si è ritenuto 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

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



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 Ovicapri 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 Ovicapri 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 Ovicapri Meno di 100.020 Agnelli/Capretti/Suini < 15 Kg	5

Presso gli stabilimenti che macellano meno di 999 LSU/anno, la verifica dei criteri di igiene di processo potrà essere svolta dal servizio veterinario competente prendendo in considerazione i seguenti fattori: il numero di capi macellati, i risultati dell'autocontrollo e 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.

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



POLLI DA CARNE (<i>Salmonella spp</i> e <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 1.000.000 capi/anno di polli da carne e meno di 200.000 capi/anno di tacchini, la verifica dei criteri di igiene del processo potrà essere svolta dall'Autorità competente prendendo in considerazione i seguenti fattori: il numero di capi macellati, i risultati dell'autocontrollo e 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
- e
- 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 nel rispetto dei tempi e delle temperature indicati nei Regolamenti presso i laboratori IZSVe accompagnati dal verbale informatizzato disponibile nel sistema OMNIA, per il quale si allegano le linee guida di utilizzo.

Si ricorda che il campionamento per il criterio di igiene di processo *Salmonella spp.* nelle carcasse di **ungulati** da parte dell'Autorità competente, va eseguito secondo quanto indicato nel Regolamento (CE) n. 2073/2005, ovvero 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

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



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 (www.izsvenezie.it/documenti/servizi/servizi-diagnostici/campionamento-superfici-per-analisi-microbiologiche.pdf). I prelievi vanno effettuati sulle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento. Si precisa che il campionamento può essere eseguito contestualmente a quello eseguito dall'OSA (stessa partita).

Nel caso di campioni da prelevare sulle carcasse dei **polli da carne e dei tacchini**, 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. I prelievi vanno effettuati sulle carcasse dopo il raffreddamento.

Le norme per il campionamento delle carcasse di pollame al macello sono definite nell'allegato I capitolo 3.2 del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e *s.m.i.* che per praticità si riporta di seguito: *“Durante i controlli nei macelli effettuati per verificare la conformità ai criteri di igiene del processo di cui al capitolo 2, righe 2.1.5 e 2.1.9, relativo alla Salmonella e al Campylobacter presenti nelle carcasse di pollame, e se le prove per Salmonella e Campylobacter sono condotte dallo stesso laboratorio, in ogni sessione di campionamento sono prelevati casualmente campioni di pelle di collo da almeno 15 carcasse di pollame dopo raffreddamento. Prima di essere esaminati, i campioni di pelle di collo prelevati da almeno tre carcasse di pollame provenienti dallo stesso branco di origine (stessa partita) sono aggregati in un unico campione di 26 g. I campioni di pelle di collo formano così 5 campioni finali di 26 g (sono necessari 26 g per la ricerca di Salmonella e Campylobacter in parallelo da un campione)”*.

Quindi il campionamento dovrà essere effettuato sullo stesso gruppo di animali prelevando la pelle del collo di almeno 15 carcasse dopo il raffreddamento la cui pelle verrà aggregata a gruppi di tre costituendo così 5 campioni finali di 26 g. Per gli stabilimenti per i quali il numero di campioni anno è minimo 5, in un anno verrà effettuata un'unica sessione di campionamento.

A tal proposito si ricorda che questa modalità di campionamento dovrà essere seguita anche dall'operatore del macello poiché il Regolamento 2073/2005 si rivolge *in primis* ad esso.

Lo scopo del controllo ufficiale è quello di confermare l'efficace soddisfacimento dei criteri di igiene del processo da parte dell'OSA, pertanto la valutazione dei risultati del campionamento condotto dall'Autorità competente per ciascuno stabilimento di macellazione va considerata nella sua interezza, facendo riferimento alla tabella sottostante.

Punto dell'allegato I, capitolo 2 Reg. 2073/2005	Microorganismo	Criterio Reg. (CE) 2073/2005	N. campioni ufficiali	N. max "non conformi"
2.1.3	<i>Salmonella spp.</i>	2/50	49	5
2.1.4	<i>Salmonella spp.</i>	3/50	49	6
2.1.5	<i>Salmonella spp.</i>	5/50	49	9

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



2.1.9	<i>Campylobacter</i> spp. > 1 000 cfu/g	15/50 sino al 1/1/2025	49	19
-------	--	------------------------	----	----

Nel caso in cui il numero di campioni ufficiali 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.

In tali casi l’Autorità competente imporrà all’OSA di presentare un piano d’azione e vigilerà rigorosamente sul suo esito verificando in maniera approfondita le modalità di prelievo e gestione dei campioni nell’ambito dell’autocontrollo dello stabilimento di macellazione, nonché ricercando qualsiasi altro elemento che possa giustificare le incongruenze.

Inoltre, in caso di superamento del numero massimo di positività per *Salmonella/Campylobacter* l’Autorità competente, oltre a comunicare il rilievo all’OSA, segnala la positività anche all’Autorità territorialmente competente sull’allevamento di provenienza dei capi.

Nei casi in cui il numero di campioni programmato è inferiore a 49, l’autorità competente valuta nel tempo le non conformità riscontrate valutandone l’andamento anche in rapporto ai risultati dell’OSA.

Si ritiene importante sottolineare che i dati ottenuti da tutti i campionamenti regionali sono utilizzati per la valutazione complessiva sulla prevalenza di *Campylobacter* e *Salmonella* e sul livello di contaminazione della carne sia a livello regionale che a livello nazionale.

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

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

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

Allegato L al Decreto n. 292 del 23/05/07 - Appendice

14. CRITERI MICROBIOLOGICI REG. CE 2073/2005

	Punto da verificare	Specifiche	Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
			SI	NO	NV	NA		
14.01	Documentazione e registrazione	L'operatore garantisce che i prodotti alimentari che dipendono dal suo controllo rispettano i criteri di "igiene del processo"					2073: art. 3	
	Disponibilità di un elenco dei documenti e delle registrazioni relative ai criteri di "igiene del processo" e di "sicurezza alimentare"	L'operatore garantisce che i prodotti alimentari che dipendono dal suo controllo rispettano i criteri di "sicurezza alimentare"						
		Se necessario l'operatore ha effettuato studi per verificare se i criteri sono rispettati per l'intera durata del periodo di conservabilità						
		È stata presa in considerazione la crescita di listeria monocytogenes						
14.02	Monitoraggio rispetto criteri microbiologici	L'operatore ha effettuato nei modi appropriati le analisi per verificare il rispetto dei criteri microbiologici relativi al proprio prodotto					2073: art. 4	
	Disponibilità di prove che verificano il rispetto dei criteri	È stata stabilita una frequenza in base alla quale effettuare tali campionamenti salvo i casi dove è già indicata una frequenza specifica						
		La frequenza è stata adattata alla natura ed alle dimensioni dell'impresa						
14.03	Modalità di analisi e campionamento	Sono applicati i metodi ed i piani di campionamento di cui all'allegato 1 del regolamento					2073: art. 5	
	Disponibilità di norme specifiche per le analisi ed i campionamenti	Quando necessario, per verificare il rispetto dei criteri, sono prelevati campioni dalle aree e dalle attrezzature						
		È stato valutato il pericolo della listeria monocytogenes con relativo piano di campionamento nelle aree di lavorazione del prodotto						
		È rispettato il numero di unità campionarie previsto nell'allegato 1 del regolamento						
		Sono stati autorizzati altri metodi di analisi per la ricerca microbiologica						
		Le analisi sono svolte presso un laboratorio esterno all'azienda. Se "SI" indicare quale.						

Allegato L al Decreto n. 292 del 23/05/07 - Appendice

14.04	Verifica esiti campionamenti in autocontrollo	Gli esiti degli esami sono conformi					Rapporti di prova dal _____ al _____	2073: art. 4 e art. 5
		Gli esiti degli esami sono registrati					Rapporti di prova dal _____ al _____	
14.05	Analisi risultati delle prove	Risultati insoddisfacenti Sono stati adottati i provvedimenti conseguenti nel caso di risultati delle prove insoddisfacenti						2073: art. 7
		Sono state accertate le cause						
		Sono state applicate nei confronti degli alimenti attività di ritiro/riciamo conformemente all'art. 19 del Reg. 178						
		A quale diverso uso sono stati destinati gli alimenti oggetto di ritiro/riciamo						
		Nel caso di risultati insoddisfacenti riferiti ai criteri di "igiene di processo" sono stati adottati i provvedimenti opportuni						

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

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 with the following details:

- Causale intervento: REGISTRO DEI CONTROLLI DGRV 292/2007
- Data: 08/04/2020
- Tipo ambito:**
 - 14 - BENESSERE IN ABBATTIMENTO
 - 15 - ANAGRAFE BOVINA (CL)
 - 16 - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (CL)
 - 17 - RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI (CL)
 - 18 - AUDIT DI BUONE PRASSI IGIENICHE
 - 19 - AUDIT DI PROCEDURE BASATE SULL'HACCP
 - 19 - CRITERI MICROBIOLOGICI REG. CE 2073/2005
- Tipo sottoambito:**
 - 14.02 - MONITORAGGIO RISPETTO CRITERI MICROBIOL...
 - 14.01 - DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE
 - 14.03 - MODALITA' DI ANALISI E CAMPIONAMENTO
 - 14.05 - RISULTATI INSODDISFACENTI
 - 14.04 - VERIFICA ESITI CAMPIONAMENTI IN AUTOCONT...

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 with the following details:

- Causale intervento: REGISTRO DEI CONTROLLI DGRV 292/2007
- Data: 20/01/2020
- Tipo ambito:**
 - 00 - CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO
 - 01-08 CONTROLLI DA EFFETTUARE A OGNI ISPEZIONE
 - 09-11 VERIFICHE PREVISTE OGNI 3-5 ISPEZ.
 - 12 - REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI GENERALE (...)
 - 16 - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (CL)
 - 17 - RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI (CL)
 - 18 - AUDIT DI BUONE PRASSI IGIENICHE
- Tipo sottoambito:**
 - 09 - QUANTITATIVI IN ENTRATA E USCITA
 - 10 - TRASPORTO PRODOTTI
 - 11 - ESITI CAMPIONAMENTI
 - 11 - GESTIONE CONTROLLO ACQUE
 - 11 - GESTIONE SANIFICAZIONI
 - 11 - GESTIONE TEMPERATURE
 - 11 - CRITERI MICROBIOL. REG. 2073/05