



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

DECRETO N. 151..... DEL 3 SET. 2010.

OGGETTO: Deliberazione della Giunta Regionale 20 novembre 2007, n. 3710: “D.G.R. del 11 aprile 2006, n. 1041: Modalità di Riconoscimento e Registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione alimenti”. Integrazione allegati.

IL DIRIGENTE REGIONALE

UNITA' DI PROGETTO SANITA' ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 11 aprile 2006, n. 1041 che agli allegati C e D, ha recepito gli accordi: “Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari” (accordo rep. N. 2470 del 09.02.06) e “Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale” (accordo rep. n. 2477 del 09.02.2006);

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 20 novembre 2007, n. 3710, recante “D.G.R. del 11 aprile 2006, n. 1041: Modalità di Riconoscimento e Registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione alimenti”;

VISTO il Decreto del Dirigente Regionale dell’Unità di Progetto Sanità Animale del 5 marzo 2008, n. 140, recante ““D.G.R. del 11 aprile 2006, n. 1041: Modalità di Riconoscimento e Registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione alimenti”. Modifiche ed integrazione allegati.”

VISTO il Decreto del Dirigente Regionale dell’Unità di Progetto Sanità Animale del 30 ottobre 2009, n. 155, recante “riconoscimento macelli e sezionamenti a capacità limitata – integrazione D.G.R. 20 novembre 2007, n. 3710 – Allegato L”;

CONSIDERATO CHE la Deliberazione della Giunta Regionale della Regione del Veneto del 20 novembre 2007, n. 3710, dà mandato all’Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare di adottare eventuali ulteriori provvedimenti che si rendessero necessari per dare attuazione a quanto disposto dai collegati regolamenti comunitari e/o da eventuali accordi stato regioni;

RITENUTO opportuno intergere la Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 20 novembre 2007, n. 3710, con delle liste di riscontro per l’effettuazione, da parte dei Servizi Veterinari, dei sopralluoghi ispettivi previsti all’Allegato D della sopra citata Deliberazione ed in particolare per gli scopi di cui all’Allegato I della sopra citata Deliberazione, per il settore dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi;

VISTO il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” della Commissione Europea 12 gennaio 2000;

VISTO il Regolamento (CE) n.178/2002;

VISTI i Regolamenti (CE) n.852, 853, 854, e 882/2004 e successive modifiche e integrazioni;

VISTO l'articolo 117, comma 3 della Costituzione;

VISTO l'articolo 8, comma 6 della Legge 05.06.2003, n.131 "Disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento della Repubblica alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3 ";

VISTO il D.Lgs n.281 del 28.08.1997;

VISTO il Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n.112, recante il conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali;

VISTA la Legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modifiche e integrazioni;

VISTO l'art. 28, 2° comma, della L.R. 10 gennaio 1997, n. 1, che demanda al Dirigente Responsabile della struttura organizzativa di competenza l'adozione degli atti già di competenza del Presidente della Giunta Regionale, e la delibera della Giunta Regionale n. 375 del 12 febbraio 1997, applicativa della L.R. 1/97 suindicata;

VISTA la delibera della Giunta Regionale n. 400 dell'8 febbraio 2000 con la quale vengono definiti i provvedimenti regionali;

VISTA la Legge Regionale 11.06.1991, n. 12, e sue successive modificazioni e integrazioni;

DECRETA

1. di approvare il documento di cui all'**Allegato A** del presente decreto: "Lista di riscontro per il riconoscimento degli stabilimenti del settore dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi";
2. di integrare la Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 20 novembre 2007, n. 3710, con l'inserimento di un nuovo Allegato M, di cui all'**Allegato A** del presente decreto;
3. di affidare ai Servizi Veterinari delle Aziende U.L.S.S. del Veneto il compito di applicare le disposizioni contenute nell'**Allegato A** del presente decreto;
4. di pubblicare il presente decreto nel Bollettino ufficiale della Regione con le modalità previste dall'articolo 1, comma 1, lettera d) della legge regionale n. 14/1989.
5. il presente provvedimento entra in vigore dalla data di emissione dello stesso.

FIRMATO - Dott. Piero Vio -



Allegato A al Decreto n.



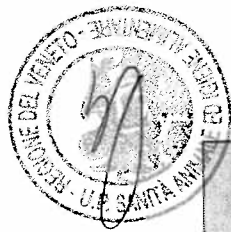
LISTA DI RISCONTRO PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Con riferimento all' Allegato I della Deliberazione n. 3710/2007 e s.m.i. si approvano le seguenti ulteriori liste di riscontro relative al settore dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi da utilizzarsi obbligatoriamente in fase di sopralluogo per gli stabilimenti che presentano domanda di riconoscimento e in caso di richiesta di nuove attività o di modifiche strutturali che non comportano variazione dell'atto di riconoscimento.

La compilazione delle presenti liste di riscontro presenta dei campi obbligatori. Nel caso in cui lo stabilimento non sia in possesso delle caratteristiche previste, fino alla rimozione delle carenze, non sarà possibile rilasciare il decreto di riconoscimento.

1. LISTA DI RISCONTRO PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

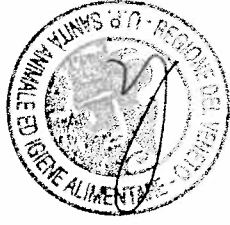
SOPRALLUOGO DI VERIFICA DI IDONEITA' DELLO STABILIMENTO AI REQUISITI STRUTTURALI, DELLE ATTREZZATURE PRODOTTI DELLA PESCA - SEZ. VIII	
<i>Normativa di riferimento: Reg CE 852/2004; 853/2004; 854/2004; 882/2004</i>	
Luogo, data e ora di inizio sopralluogo:	
Impresa Alimentare (denominazione):	
Sede stabilimento:	
Sede legale impresa:	
Codice fiscale/P.IVA:	
Rappresentante legale:	
Veterinario Ufficiale dello stabilimento:	
Conformità urbanistica impianto (estremi certificato):	
Smaltimento sottoprodotti di Origine Animale REG. 1774/02/CE:	
Se necessario, autorizzazione emissione gassose in atmosfera (impianto di trasformazione (PP)):	



REQUISITI STRUTTURALI PER LE ATTIVITA': IMPIANTO DI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI (FFPP); IMPIANTO PRODOTTI DELLA PESCA SEPARATI MECCANICAMENTE (MSM); IMPIANTO DI TRASFORMAZIONE (PP); MERCATO ITTICO (WM); SALE D'ASTA (AH)					
Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
Lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
L'area nella quale è sito lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
L'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Lo stabilimento è opportunamente recintato?					
Le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
Le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti, facilmente amovibili per la pulizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
E' presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV punto 1
In alternativa, è presente nelle vicinanze una struttura attrezzata e convenzionata? (Indicare impianto autorizzato che effettua lavaggio e disinfezione dei mezzi di trasporto ed estremi autorizzazione)					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV punto 1
lo stabilimento dispone di laboratorio interno per analisi microbiologiche in autocontrollo?					
Requisiti degli spogliatoi/servizi igienici	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
L'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a); Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1
Le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di produzione sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a); Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5



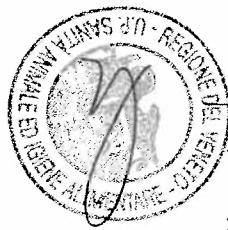
Sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 9
Sono disponibili gabinetti in numero adeguato?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
I servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
Gli impianti sanitari dispongono di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 6
Sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1
Protezione dalla contaminazione aerea	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
L'arrivo della materia prima avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
La spedizione del prodotto avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Nei locali di spedizione del prodotto non è previsto nessun tipo di operazione ad eccezione dell'imballaggio o disimballaggio?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Il punto spedizione/arrivo prodotto è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
I locali di lavorazione e stoccaggio alimenti non sono in contatto diretto con l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Requisiti delle strutture dello stabilimento	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
La struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
I locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
La struttura consente una buona protezione contro la contaminazione?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
La struttura è stata concepita per evitare la formazione di condensa e muffe?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Lo spazio di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Nei locali sono disponibili un numero sufficiente di lavabi?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4



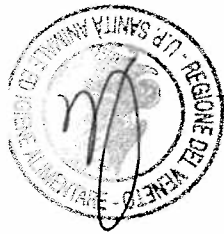
La struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro? (sterilizzatori, ecc...)					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
Se presenti attrezzature per il lavaggio degli alimenti, sono approvvigionati con adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 3
Se stabilimento di trasformazione (PP) che effettua affumicatura dei prodotti della pesca, è presente apposito locale di affumicatura o parte di locale idoneamente attrezzato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1
Lay out	SI	NO	N.A.	Non conformità/ varie	Riferimento normativo
In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
I percorsi consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
Lo stabilimento è strutturato in modo da garantire il mantenimento della catena del freddo?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Qualora all'interno di uno stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione gli spazi sono sufficienti per una produzione igienicamente corretta?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1
Strutture per il magazzino dei prodotti esposti e/o imballati	SI	NO	N.A.	Non conformità/ varie	Riferimento normativo
Strutture per il magazzino e manipolazione a temperatura controllata. Indicare il numero:					
di refrigerazione N°					
di mantenimento del congelato N°					
tunnel di congelamento N°					
di produzione del ghiaccio N°					
altro _____ N°					
Le strutture per la manipolazione e il magazzino a temperatura controllata hanno idonee strutture con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura?					
Esistono celle separate per il magazzino dei prodotti della pesca refrigerati non imballati e imballati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Se viene effettuato deposito di prodotti della pesca freschi refrigerati non imballati:					
è prevista idonea separazione tra prodotti non imballati confezionati esposti e non esposti?					



sono presenti adeguate strutture per la loro conservazione sotto ghiaccio?					Reg. 853/2004 All. III Sez. VIII Capitolo III punto a) 1
E' presente un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Nel caso di stabilimenti che effettuano la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati: lo stabilimento dispone di locali adeguati e sufficientemente ampi per consentire il magazzino separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Per gli stabilimenti che effettuano congelamento dei prodotti della pesca, sono disponibili:					
installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a - 18° C al centro del prodotto?					Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo III punto b); Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo I parte I. C, punto 1
dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca ad una temperatura non superiore a -18° C? I locali di magazzino sono muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile e il cui elemento sensibile del termometro è posto nella zona del locale in cui la temperatura è più elevata?					Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo III punto b); Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo I parte I. C, punto 2
I vani di carico nei quali i prodotti della pesca freschi sono conservati sotto ghiaccio, sono costruiti con materiali impermeabili e garantiscono che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti?					Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo VI punto 1
Requisiti delle attrezzature e superfici a contatto con gli alimenti	SI	NO	N.A.	Non conformità /varie	Riferimento normativo
Le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi sono facili da pulire e, se necessario da disinfettare (materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici; salvo che l'OSA non dimostri che altri tipi di materiali sono adatti allo scopo)?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2f)
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti sono costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, rendono minimi i rischi di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)



	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
Le apparecchiature sono munite, ove necessario, di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 2
Rifiuti/ Sottoprodotti					Riferimento normativo
Nel caso in cui il ritiro dei sottoprodotti non sia quotidiano, sono presenti locali refrigerati (magazzini di deposito dei rifiuti) in cui i sottoprodotti possano essere stoccati?					
Tali locali sono progettati per essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3
Fatta salva la dimostrazione da parte dell'OSA dell'utilizzo di altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione, sono presenti contenitori chiudibili per il deposito di rifiuti alimentari, sottoprodotti non commestibili ed altri scarti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
Tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, facilmente pulibili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
Rifornimento idrico					Riferimento normativo
Indicare la tipologia di acqua potabile/pulita cui l'OSA fa ricorso:					
estremi giudizio di idoneità igienico sanitaria:					
acquedotto					
pozzo autonomo					
attingimento acqua di mare pulita o resa tale					
se da pozzo/attigliamento, indicare estremi autorizzazione e ente rilascio					
Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente?					
Se viene effettuato ricorso ad acqua pulita sono presenti adeguate attrezzature per la fornitura?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 1) a
Se utilizzata, a quale scopo viene utilizzata l'acqua pulita:					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 1) b
utilizzata per fabbricare ghiaccio per raffreddare prodotti della pesca freschi? (per i soli stabilimenti a terra)					
utilizzata per la lavorazione dei prodotti della pesca (decapitazione, eviscerazione, sfilettatura, ecc..)?					
utilizzata per il raffreddamento di crostacei e molluschi cotti (trasformati)?					
utilizzata per il lavaggio esterno?					



<p>Se è fatto ricorso all'acqua riciclata, come ingrediente o nella trasformazione, è presente idoneo impianto di trattamento acque di lavorazione?</p> <p>Se acqua non potabile viene utilizzata per utilizzi che non comportano un contatto sia diretto che indiretto con l'alimento (ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) sono presenti condotte separate debitamente segnalate?</p> <p>Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso?</p>	<p style="text-align: center;">SI</p>	<p style="text-align: center;">NO</p>	<p style="text-align: center;">N.A.</p>	<p style="text-align: center;">Non conformità/varie</p>	<p>Reg. Ce 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 3</p> <p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 2</p> <p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 2</p> <p>Riferimento normativo</p>
<p style="text-align: center;">Scarichi</p> <p>Indicare estremi autorizzazione scarichi acque reflue (rilasciata da ente, numero della concessione, durata temporale):</p> <p>Gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?</p>	<p style="text-align: center;">SI</p>	<p style="text-align: center;">NO</p>	<p style="text-align: center;">N.A.</p>	<p style="text-align: center;">Non conformità/varie</p>	<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8</p> <p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8</p> <p>Riferimento normativo</p>
<p>Requisiti applicabili alla conservazione dei materiali di confezionamento ed imballaggio/prodotti pulizia e disinfezione</p> <p>Sono presenti idonee strutture/attrezzature per l'immagazzinamento dei materiali di confezionamento, tali da non esporre a rischio di contaminazione gli stessi materiali di confezionamento?</p> <p>Sono presenti aree/locali, separate/i dai locali nei quali vengono manipolati alimenti, adibiti alla conservazione dei prodotti per la pulizia e la disinfezione?</p>	<p style="text-align: center;">SI</p>	<p style="text-align: center;">NO</p>	<p style="text-align: center;">N.A.</p>	<p style="text-align: center;">Non conformità/varie</p>	<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 2</p> <p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 10</p> <p>Riferimento normativo</p>
<p>Lotta infestanti</p> <p>E' presente idonea attrezzatura per la lotta contro insetti striscianti e volanti?</p> <p>Sono presenti idonee trappole contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc...)?</p>	<p style="text-align: center;">SI</p>	<p style="text-align: center;">NO</p>	<p style="text-align: center;">N.A.</p>	<p style="text-align: center;">Non conformità/varie</p>	<p>Riferimento normativo</p>



REQUISITI STRUTTURALI PER LE ATTIVITA': NAVI FRIGORIFERO (ZF) E NAVI OFFICINA (FV) (fatto salvo il possesso dei requisiti strutturali previsti per tutte le navi - produzione primaria e operazioni connesse)						
REQUISITI NAVI IN GENERALE						
	SI	NO	N.A.	Non conformità/ varie	Riferimento normativo	
la nave è concepita in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive					Reg. 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo I, punto I a), comma 1	
se presente punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca, è situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico?					Reg. 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo I, punto I a), comma 4	
indicare estremi autorizzazione nave all'autorità competente marittima (CFR, etc.):						
requisiti generali strutture per NAVI OFFICINA E NAVI FRIGORIFERO						
Sono previste strutture adeguate adibite a spogliatoio per il personale?	SI	NO	N.A.	Non conformità/ varie	Riferimento normativo	
E' disponibile un sufficiente numero di gabinetti, non in diretto collegamento con i locali di lavorazione, collegati ad un buon sistema di scarico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 9)	
Gli impianti sanitari dispongono di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3	
Nei locali sono disponibili un numero sufficiente di idonei lavabi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 6	
Gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4	
Indicare la tipologia di acqua potabile/pulita cui l'OSA fa ricorso per la lavorazione/lavaggio: estremi giudizio di idoneità igienico sanitaria:					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8	
acquedotto (cisterna)						
attingimento acqua di mare pulita						
Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 1) a	
Se è fatto ricorso all'acqua riciclata, come ingrediente o nella trasformazione, è presente idoneo impianto di trattamento acque di lavorazione?					Reg. Ce 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 3	



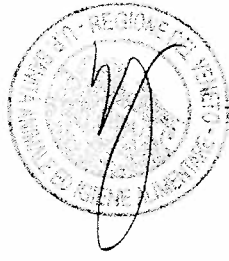
Se acqua non potabile viene utilizzata per utilizzi che non comportano un contatto sia diretto che indiretto con l'alimento (ad esempio per la lotta anticorrosione, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) sono presenti condotte separate debitamente segnalate?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 2
Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 2
Le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
Le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti, facilmente amovibili per la pulizia?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
La zona di raccolta dei prodotti della pesca è facile da pulire e atta a proteggere i prodotti dall'azione del sole o delle intemperie e da qualunque fonte di contaminazione?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
I percorsi consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
Lo stabilimento è strutturato in modo da garantire il mantenimento della catena del freddo?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1
Qualora all'interno di uno stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione gli spazi sono sufficienti per una produzione igienicamente corretta ?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1
Tali locali sono progettati per essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3
La struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
I locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporizia?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
La struttura consente una buona protezione contro la contaminazione ?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
La struttura è stata concepita per evitare la formazione di condensa e muffe?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)

requisiti strutture stabilimento



<p>Lo spazio di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)</p>
<p>I locali sono dotati di illuminazione adeguata?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 6</p>
<p>Le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)</p>
<p>Negli stabilimenti in cui sono tenuti animali vivi, è presente un impianto che consenta di mantenere i prodotti della pesca a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità?</p>			<p>Reg. 853/2004 All. III Sez. VIII Capitolo VII punto 3</p>
<p>Le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi sono facili da pulire e, se necessario da disinfettare (materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici; salvo che l'OSA non dimostri che altri tipi di materiali sono adatti allo scopo)?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2f)</p>
<p>Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti sono costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, rendono minimi i rischi di contaminazione?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)</p>
<p>Le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)</p>
<p>Le apparecchiature sono munite, ove necessario, di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 2</p>
<p>REQUISITI SPECIFICI NAVI OFFICINA (requisiti non applicabili se sulla nave non sono effettuate altre forme di trattamento o trasformazione che la cottura, refrigerazione e confezionamento di molluschi e crostacei)</p>			
<p>requisiti specifici locali di preparazione/lavorazione/trasformazione</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>	<p>N.A.</p>
<p>Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?</p>			<p>Riferimento normativo Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)</p>
<p>Le porte sono lavabili e disinfettabili?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)</p>
<p>I locali hanno pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili?</p>			<p>Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)</p>
<p>struttura</p>			

attrezzature e superfici a contatto



	<p>E' presente un locale destinato al magazzinaggio dei materiali di imballaggio separato dai locali adibiti alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti?</p>			<p>Reg. 853/2004 All. III sezione VIII capitolo I, punto I d), comma 1 e)</p>
	<p>Se la nave officina congela prodotti della pesca, sono presenti: installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a - 18° C al centro del prodotto?</p>			<p>Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo III punto B; Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo I parte I. C, punti 1 e 3</p>
	<p>dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio ad una temperatura non superiore a -18° C? I locali di magazzinaggio sono muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile e il cui elemento sensibile del termometro è posto nella zona della stiva in cui la temperatura è più elevata?</p>			<p>Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo III punto B; Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo I parte I. C, punti 1 e 4</p>
rifiuti	<p>Sono presenti attrezzature speciali per evacuare direttamente in mare o, se le circostanze lo richiedono, in una cisterna a tenuta stagna riservata a tale fine, i rifiuti e prodotti della pesca non idonei al consumo umano?</p>			<p>Reg. 853/2004 All. III sezione VIII capitolo I, punto I d), comma 1 f)</p>
acqua	<p>Se è presente a bordo e funziona un'unità di trattamento dei rifiuti, è presente una stiva separata destinata al magazzinaggio di tali rifiuti? Se i rifiuti sono conservati e trattati a bordo per essere igienizzati, sono previsti locali separati adibiti a tale fine?</p>			<p>Reg. 853/2004 All. III sezione VIII capitolo I, punto I d), comma 1 d)</p> <p>Reg. 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo I, punto I d), comma 1 f)</p> <p>Reg. 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo I, punto I d), comma 1 g)</p>
lavabi	<p>E' presente una bocca di pompaggio dell'acqua situata in modo tale da evitare contaminazioni dei rifornimenti idrici? Sono presenti dispositivi per il lavaggio delle mani ad uso del personale addetto alla manipolazione dei prodotti della pesca non confezionati, i cui rubinetti siano concepiti in modo tale da evitare il diffondersi di contaminazioni?</p>			<p>Reg. 853/2004 All. III sezione VIII capitolo I, punto I d), comma 1 h)</p>
deposito	<p>requisiti specifici NAVI FRIGORIFERO (ZF) Sono presenti installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a - 18° C al centro del prodotto?</p>			<p>Riferimento normativo Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo III punto B; Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII capitolo I parte I. C, punti 1 e 3</p>



<p>Sono presenti dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzino ad una temperatura non superiore a -18° C? I locali di magazzino sono muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile e il cui elemento sensibile del termometro è posto nella zona della stiva in cui la temperatura è più elevata?</p> <p>Le stive sono separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio con paratie sufficienti a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca stivati?</p> <p>Le stive e i contenitori usati per la conservazione dei prodotti della pesca sono in grado di assicurare il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche e, ove necessario, sono in grado di garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti?</p>			<p>Reg. CE 853/2004 Allegato III Sezione VIII capitolo III punto B; Reg Reg. CE 853/2004 Allegato III Sezione VIII capitolo I parte I. C, punti 1 e 4</p> <p>Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII Capitolo I parte I. C, punto 3</p> <p>Reg. 853/2004 All. III Sezione VIII Capitolo I parte I. C, punto 3</p>
REQUISITI STRUTTURALI PER LE ATTIVITÀ: MERCATO ITTICO (WM), SALA D'ASTE (AH)			
<p>Requisiti specifici</p> <p>E' presente una adeguata illuminazione per l'esecuzione dei controlli ufficiali?</p> <p>Sono disponibili strutture che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano?</p> <p>Ove richiesto dall'autorità competente, è disponibile un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del Servizio Veterinario?</p>			<p>Riferimento normativo</p> <p>Reg. 853/2004 All. III sezione VIII capitolo II punto 2 b) iv</p> <p>Reg. 853/2004 All. III sezione VIII capitolo II punto 2 a) 1</p> <p>Reg. 853/2004 All. III sezione VIII capitolo II punto 2 a) 2</p>
<p>SULLA BASE DI QUANTO EMERSO NEL CORSO DI SOPRALLUOGO, SI EMETTE PER I REQUISITI STRUTTURALI E DELLE ATTREZZATURE DELLO STABILIMENTO PARERE:</p> <p><input type="checkbox"/> FAVOREVOLE</p> <p><input type="checkbox"/> SFAVOREVOLE</p>			

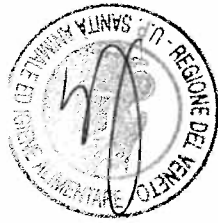
2. LISTA DI RISCONTRO PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

SOPRALLUOGO DI VERIFICA DI IDONEITA' DELLO STABILIMENTO AI REQUISITI STRUTTURALI, DELLE ATTREZZATURE CENTRI DI SPEDIZIONE E DI DEPURAZIONE					
Normativa di riferimento: Reg CE 852/2004; 853/2004; 854/2004; 882/2004					
Luogo, data e ora di inizio sopralluogo:					
Impresa Alimentare (denominazione):					
Sede stabilimento:					
Sede legale impresa:					
Codice fiscale/P.IVA:					
Rappresentante legale:					
Veterinario Ufficiale dello stabilimento:					
Conformità urbanistica impianto (estremi certificato):					
Smaltimento sottoprodotti di Origine Animale REG. 1774/02/CE:					
REQUISITI STRUTTURALI PER LE ATTIVITA': CENTRO DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI (DC); CENTRO DI DEPURAZIONE MOLLUSCHI (PC)					
Caratteristiche generali dello stabilimento sulla terraferma e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
Lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
L'area nella quale è sito lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					
L'area adiacente lo stabilimento sulla terraferma è sufficientemente protetta da inondazioni che possono verificarsi a seguito di normali alte maree o lo scolo delle acque dalle zone circostanti.					Reg. 853/2004 Allegato III, Sez. VII, Capitolo III, punto 1
L'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Lo stabilimento è opportunamente recintato?					





Le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
Le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
E' presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV punto 1
In alternativa, è presente nelle vicinanze una struttura attrezzata e convenzionata? (Indicare impianto autorizzato che effettua lavaggio e disinfezione dei mezzi di trasporto ed estremi autorizzazione)						Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV punto 1
Sono presenti serbatoi/vasche progettate per la riserva di acqua da utilizzare negli impianti di depurazione/rifinitura nei casi di bisogno?						Reg. 853/2004 All. III Sez. VII, Capitolo III
Requisiti degli spogliatoi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
L'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di depurazione, lavaggio, rifinitura, etichettatura sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 9)
Sono disponibili gabinetti in numero adeguato?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
I servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
Gli impianti sanitari dispongono di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 6
Sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo II, comma 1
Protezione dalla contaminazione aerea	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
La ricezione dei lotti di molluschi avviene in locali o zone riservate e separate rispetto al resto dello stabilimento?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)



La spedizione dei lotti/partite di molluschi avviene in un locale o uno spazio di lavoro separato rispetto al resto dello stabilimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Il/i locale/i dedicato/i alla depurazione e/o spedizione dei molluschi bivalvi vivi è/sono dotato/i di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
I locali di lavorazione e stoccaggio dei molluschi bivalvi vivi non sono in contatto diretto con l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Strutture per lo stoccaggio molluschi bivalvi vivi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Le celle frigorifero hanno una capacità sufficiente per far fronte alle attività di depurazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Le celle frigorifero hanno capacità sufficiente per far fronte alle attività di rifinitura, lavaggio e spedizione ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Sono presenti celle frigorifero dedicate esclusivamente al prodotto già rifinito/depurato pronto all'immissione al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Le celle frigorifero per lo stoccaggio a temperatura controllata hanno sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
E' presente un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Lay out	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
In tutte le fasi di ricevimento i molluschi bivalvi sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari, punto 3
I percorsi consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
Lo stabilimento è strutturato in modo da garantire il mantenimento della catena del freddo?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Qualora all'interno dello stesso locale si effettuino attività di depurazione e/o spedizione gli spazi sono sufficienti per una produzione igienicamente corretta ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1
Qualora all'interno dello stesso locale si effettuino attività di depurazione e/o spedizione i percorsi sono chiaramente evidenziati per consentire la produzione igienicamente corretta?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1



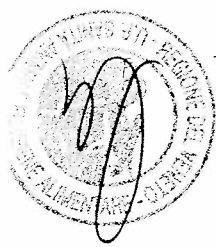
Requisiti strutturali locali di manipolazione CENTRO DI SPEDIZIONE (DC) E CENTRO DI DEPURAZIONE MOLLUSCHI(PC)	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
La struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
I locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
La struttura consente una buona protezione contro la contaminazione ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
La struttura è stata concepita per evitare la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Lo spazio di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Nei locali sono disponibili un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
se necessario, gli impianti per la manipolazione dei molluschi sono separati da quelli per il lavaggio delle mani?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
I locali sono dotati di illuminazione adeguata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 6
Le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
Le porte sono lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
I locali hanno pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
Le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
I punti di congiunzione tra pareti e pavimenti hanno angoli e spigoli arrotondati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
I soffitti sono facilmente pulibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)



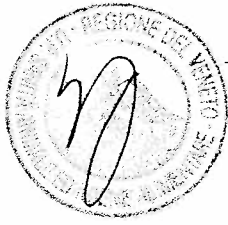
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
La struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro? (sterilizzatori, ecc..)					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
La struttura interna di alimentazione e di erogazione di acqua può assicurare una efficace depurazione e/o rifinitura dei molluschi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 3
Le vasche/bacini/ contenitori destinati alla depurazione/rifinitura dei molluschi presentano superfici interne lisce, resistenti e impermeabili, facilmente pulibili ?					Reg. 853/2004 All. III sezione VII capitolo III punto 2 a)
Le vasche/bacini/contenitori di acqua utilizzati per la depurazione e o la rifinitura dei molluschi sono costruiti in modo da consentire lo scolo completo dell'acqua?					Reg. 853/2004 All.III sezione VII capitolo III punto 2 b)
I punti di alimentazione dell'acqua sono situati in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico?					Reg. 853/2004 All.III sezione VII capitolo III punto 2 c)
Il rifornimento di acqua da destinare alla depurazione/rifinitura è sufficiente alle necessità previste?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 1
Le vasche/bacini/contenitori sono adatti al volume ed al tipo di prodotto da sottoporre a depurazione/rifinitura ?					Reg. 853/04 All. III sezione VII Cap III punto 3
E' prevista la regolamentazione di riempimento e di svuotamento dell'acqua nei bacini/serbatoi/contenitori?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 2
Lo stabilimento che utilizza anche acqua non potabile per scopi che non comportano un contatto sia diretto che indiretto con l'alimento (ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) passa in condotte separate debitamente segnalate?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 2
Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 2
lo stabilimento dispone di proprio laboratorio interno per le analisi microbiologiche ?					
Requisiti delle attrezzature e superfici a contatto con i molluschi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione dei lotti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi sono facili da pulire e, se necessario da disinfettare (materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici; salvo che l'OSA non dimostri che altri tipi di materiali sono adatti allo scopo)?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2f)



Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con i molluschi sono costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, rendono minimi i rischi di contaminazione?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
Le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
Le apparecchiature sono munite, ove necessario, di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 2
Rifiuti/Sottoprodotti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
E' prevista una gestione ritiro dei rifiuti/sottoprodotti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari	
Nel caso in cui il ritiro dei sottoprodotti non sia quotidiano, sono presenti locali refrigerati (magazzini di deposito dei rifiuti) in cui i sottoprodotti possano essere stoccati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3	
Tali locali sono progettati per essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3	
Fatta salva la dimostrazione da parte dell'OSA dell'utilizzo di altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione, sono presenti contenitori chiudibili per il deposito di rifiuti alimentari, sottoprodotti non commestibili ed altri scarti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2	
Tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, facilmente pulibili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2	
I contenitori per i sottoprodotti e i rifiuti sono identificabili facilmente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI rifiuti alimentari, punto 3)	
Tali locali sono protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2	
Rifornimento idrico	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
Indicare la tipologia di acqua potabile/pulita cui l'OSA fa ricorso per la depurazione/rifinitura: estremi giudizio di idoneità igienico sanitaria						
acqua potabile fornita da acquedotto					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico	
acqua potabile atinta da pozzo autonomo					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico	
acqua di mare pulita o resa tale					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico	
in caso di acqua potabile è previsto l'aggiunta di sale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico	
Il sistema di rifornimento di acqua potabile e/o pulita così come progettato può assicurare una efficace depurazione/rifinitura?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 1) a	



In caso di acqua di mare o resa tale è previsto un controllo sulla qualità dell'acqua prima di entrare a contatto con i molluschi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 1) b
E' previsto un riutilizzo di acqua di processo?					Reg. Ce 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 3
E' definita la percentuale di riutilizzo?					Reg. Ce 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 4
Scarichi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Indicare estremi autorizzazione scarichi acque reflue (rilasciata da ente, numero della concessione, durata temporale):					
Gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
In caso di scarico di acque in corpo recettore, lo scarico è autorizzato?					
Requisiti applicabili alla conservazione dei materiali di confezionamento ed imballaggio/prodotti pulizia e disinfezione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Sono presenti idonee strutture/attrezzature per l'immagazzinamento dei materiali di confezionamento, tali da non esporre a rischio di contaminazione gli stessi materiali di confezionamento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 2
Sono presenti aree/locali, separate/i dai locali nei quali vengono manipolati i molluschi, adibiti alla conservazione dei prodotti per la pulizia e la disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 10
Lotta infestanti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
E' presente idonea attrezzatura per la lotta contro insetti striscianti e volanti?					
Sono presenti idonee trappole contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc...)?					
Requisiti strutturali addizionali dei locali del CENTRO DI DEPURAZIONE (PC)	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
1. In caso di depurazione dei molluschi bivalvi vivi in in vasche/bacini a terra, ovvero secondo un sistema di depurazione tradizionale:					
in planimetria sono evidenti le vasche/bacini di depurazione? In questo caso					



le vasche/bacini di depurazione sono alimentati da:				
a. acqua potabile fornita da acquedotto?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 1
b. acqua potabile attinta da approvvigionamento autonomo (pozzo privato)?				
è prevista l'aggiunta di sale all'acqua potabile?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico punto 1
in caso di rifornimento autonomo c'è un contatore per la registrazione dei consumi?				
si conosce la profondità della captazione?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
si conosce la portata della pompa di adduzione (mcubi/ora)?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
c. acqua di mare pulita o resa tale?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
in questo caso è previsto eventualmente un sistema di rifornimento idrico misto di acqua potabile con aggiunta di acqua di mare ?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
in questo caso è previsto un controllo e trattamento dell'acqua di mare?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
in questo caso si conosce la distanza della opera di presa a mare dalla costa?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
in questo caso si conosce la profondità della opera di presa a mare?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
in questo caso si conosce la portata dell'opera di adduzione (mcubi/ora)				Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
i metri cubi di acqua per vasca a regime ?				
il quantitativo massimo di molluschi per metro cubo d'acqua				
è prevista una circolazione dell'acqua in entrata tra le vasche/bacini a terra ?				
2. In caso di sistema di depurazione su strutture/manufatti appositamente progettati, es. "Bins"				
in planimetria è evidenziata la struttura a bins?				
è riportato il numero di bins in serie orizzontale/verticale?				
l'alimentazione dell'acqua è a ciclo chiuso?				
si conosce il volume di acqua per bins a pieno regime?				
si conosce la capacità depurativa per specie per bins?				
le pareti dei bins sono facili da pulire?				
è prevista una circolazione dell'acqua in entrata tra vasche ?				



è previsto un recupero di acque di processo?						
il trattamento dell'acqua avviene con l'utilizzo di filtri a sabbia?						
con filtri a membrana?						
con filtri a carbone attivo						
sono previsti schiumatori?						
è previsto un trattamento con ozono?						
sono presenti lampade U.V.?						
sono presenti filtri biologici?						
sono presenti impianti di refrigerazione?						
sono presenti impianti di riscaldamento?						
altro						

REQUISITI STRUTTURALI PER L'ATTIVITA' DI CENTRO DI SPEDIZIONE (DC) SU PESCHERECCIO

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Il peschereccio corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
Il peschereccio è in possesso dell'autorizzazione R.I.N.A.?					
il peschereccio è concepito per evitare la contaminazione dei molluschi bivalvi vivi da acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali, punto 2a)
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture/attrezzature destinate alla raccolta/rifinitura/stoccaggio dei molluschi consentono: - una adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione? - di evitare, ridurre al minimo la contaminazione trasmessa via aerea?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera a) Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera a) Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera a
consentono di svolgere tutte le operazioni in condizioni igieniche?					
- essere tali da impedire accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle, la formazione di condensa o muffa indesiderata sulle superfici?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera b)
- una corretta prassi igienica, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare la lotta contro animali indesiderati?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
Dispone di adeguate strutture/attrezzature per la manipolazione ed il magazzinaggio a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)



Il peschereccio dispone di una presa a mare per il rifornimento di acqua pulita per la manipolazione dei molluschi ?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
Il punto di captazione è correttamente segnalato e tutelato da eventuale contaminazione?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII rifornimento idrico
Lo scarico delle acque reflue è costruito e ubicato ad una distanza idonea a non interferire con le acque attinte dall'opera di presa?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
Requisiti degli spogliatoi/gabinetti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
Sono previste strutture adeguate adibite a spogliatoio per il personale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 9)	
E' disponibile un sufficiente numero di gabinetti, non in diretto collegamento con i locali di lavorazione, collegati ad un buon sistema di scarico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3	
Sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II, comma 1	
Gli impianti sanitari dispongono di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 6	
Strutture per lo stoccaggio dei molluschi bivalvi vivi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
Sono presenti celle frigorifero per lo stoccaggio dei molluschi bivalvi vivi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)	
La capacità delle celle frigorifero consentono di far fronte ai fabbisogni dell'impresa?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)	
E' presente un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)	
In caso di assenza di celle frigorifero c'è la possibilità di stoccaggio adeguato in zona riparata dei molluschi bivalvi vivi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)	
Requisiti area di manipolazione dei molluschi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo	
Lo spazio di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)	
Lo spazio/i locali destinati alla manipolazione ha un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4	
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4	
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4	
approvvigionati con acqua potabile calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4	
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4	

