

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 1 di 70	

Titolo: Pianificazione e gestione dei controlli Ufficiali ai sensi del Reg.Ce 625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza sulla sicurezza alimentare

Indice

Indice.....	1
Scopo e obiettivi.....	2
Scopo.....	2
Obiettivi	2
Campo di applicazione e destinatari	2
Campo di applicazione.....	2
Destinatari	3
Riferimenti legislativi	3
Termini e definizioni.....	4
Modalità Operative e responsabilità	6
Pianificazione delle attività relative agli obblighi del Reg. Ce 625/2017.....	6
Pianificazione dei C.U.	7
Frequenza di C.U. in base alla categoria di rischio degli stabilimenti già esistenti e di nuova apertura.....	7
Controlli ufficiali presso gli stabilimenti Riconosciuti secondo la seguente frequenza:	7
Attuazione del programma.....	9
Modalità di gestione dell'Ispezione nell'ambito dei controlli ufficiali.....	9
Ispezione, sorveglianza e monitoraggio degli impianti, delle attrezzature, delle installazioni, dei macchinari, dei trasporti e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.....	10
Ispezione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti	11
Ispezione delle modalità di lavorazione e dell'igiene operativa	12
Ispezioni e verifica dei documenti e delle registrazioni.....	13
Rilievo di non conformità	13
Relazione ispettiva	16
Conduzione delle azioni successive ai controlli ufficiali.....	16
Archiviazione	16
Schema controllo ispettivo: Esito	17
Piano di azione a seguito di rilievo di non conformità	18
Allegato1- PCU 01 – Check - list requisiti strutturali e gestionali generali per il controllo ufficiale nel settore alimenti di origine animali (REVISIONE AI SENSI DELL'ART.13 Reg.CE n°625/17).....	19
Allegato 2- PCU 02 - Relazione controllo ufficiale	21
Allegato PCU01/Prodotti ittici	27
Alleg. PCU01/carni macinate e preparate	32
Alleg. PCU01/carni Bianche.....	36
Alleg. PCU01/Carni Rosse.....	38
Alleg. PCU01/Macello Conigli	40
Alleg. PCU01/Macello ungulati ed equidi.....	43
Alleg. PCU01/caseifici.....	48
Allegato 3- PCU 03 - Processo verbale di contravvenzione.....	52

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 2 di 70	

PCU 4 Schema ricorso	54
PCU 05 - Istruzioni alla compilazione della relazione ispettiva	55
PCU 06 - Check list C.U. Automezzi trasporto carni	56
PCU 07 – Check list C.U. Banco temporaneo	57
PCU 08 - check list C.U. Automezzi trasporto prodotti ittici	58
PCU 09 Check list C.U. Negozio mobile	59
PCU 11 TABELLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO DELLE IMPRESE ALIMENTARI PREVALENTE VENDITA AL DETTAGLIO E SOMMINISTRAZIONE	62
PCU 12 - TABELLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO DELLE IMPRESE ALIMENTARI ADIBITE A TRASPORTO (AUTOMEZZI) E VENDITA AL DETTAGLIO E SOMMINISTRAZIONE (AUTONEGOZI E BANCHI TEMPORANEI)	63
PCU 13- TABELLA DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO STABILIMENTI CE	64
PCU 14 - Proposta di imposizione	65

Scopo e obiettivi

Definire le modalità di pianificazione dei C.U. presso le strutture registrate e soggette a riconoscimento CE e fornire istruzioni al personale che esegue i Controlli ufficiali, in modo tale da assicurare che essi siano costantemente di alto livello, attraverso l'utilizzo di relazioni, verbali e relativi strumenti operativi con successiva verifica della efficacia, dell'efficienza e della appropriatezza aggiornandoli a seguito delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg.CE 625/2017.

Obiettivi

- Pianificare i C.U. in funzione della classificazione del rischio per come previsto dalla Circ. 1218/2007, dal PRIS e dal piano di lavoro elaborato ad ogni inizio di anno.
- Garantire omogeneità nella gestione dei procedimenti amministrativi e nella compilazione delle relazioni e dei verbali di controllo attraverso istruzioni sull'utilizzo degli allegati operativi impiegati nel corso del sopralluogo in funzione del programma o dell'evento che lo determina.
- Eseguire il monitoraggio della attività pianificate dal proprio personale secondo quanto previsto del Reg. Ce 625/2017.
- La gestione dell'archiviazione dei verbali e degli atti ad essi riconducibili.
- Individuazione delle responsabilità.

Campo di applicazione e destinatari

Campo di applicazione

I controlli ufficiali devono essere pianificati ad inizio di anno rispettando le frequenze minime previste dal PCRP ed essere eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sui locali, arredi ed attrezzature, sul magazzinaggio degli alimenti, i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, su ogni sostanza (ingrediente, additivo, acqua) che rientra nella preparazione del prodotto finito, su ogni attività o operazione, compreso il trasporto, relativi agli alimenti.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 3 di 70	

Pertanto nell'ambito dei controlli ufficiali devono essere espletate le seguenti attività:

- 1) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore alimentare e i risultati così ottenuti;
- 2) l'ispezione di :
 - Impianti dei produttori primari, aziende del settore degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di alimenti;
 - Materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi ed alimenti;
 - Prodotti semilavorati;
 - Materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari (MOCA);
 - Prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari e lotta infestanti;
 - Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari e allergeni;
- 3) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore alimentare ;
- 4) valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e dei principi HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
- 5) esame dei sistemi di gestione relativi alla sicurezza alimentare attuati dagli operatori del settore degli alimenti;
- 6) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di alimenti;
- 7) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore degli alimenti;
- 8) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'Autorità Competente per verificare le misure degli operatori del settore degli alimenti.

Destinatari

La presente Linea guida è destinata a tutto il personale Medico Veterinario e Tecnici della prevenzione del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale incaricato al controllo ufficiale degli alimenti.

Riferimenti legislativi

- **Reg.to CE 625/2017** “relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
- **Reg.to CE 852/2004** “Sull'igiene dei prodotti alimentari”.
- **Reg.to CE 853/2004** “che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale”
- **Reg.to CE 178/02** “Che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,.....”
- **D.lgs n. 193/2007** “Attuazione delle direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare..”
- **Legge 24/12/1981 n°689** “Modifiche al sistema penale”
- **D.lgs.30/12/1999 n°507** “La depenalizzazione dei reati minori e la riforma del sistema sanzionatorio”

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 4 di 70	

- **D.Lgs. 19/11/2008 n°194** “Rifinanziamento dei controlli ufficiali”
- **Legge n° 241/90** “ Nuove norme in materia di procedimento amministrativo”
- **Circolare 1218/2007 LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE/882/2004 E CE/854/2004**
- **Decisione 677/2006/CE** che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- **DPR n° 1199/71** “ Semplificazione dei procedimenti in materia di ricorsi amministrativi”
- **D.Lgs. 196/03** “Codice in materia di protezione dei dati personali”
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE
- **Linee guida applicative del Regolamento n.853/2004/CE** del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti di Origine Animale" del 17 dicembre 2009
- **Reg. Ce 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Decreto Ministeriale del 21 Marzo 1973** Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso
- Altre norme comunitarie e nazionali riguardanti gli imballaggi (MOCA).

Termini e definizioni

- A.C.: Autorità Competente
- ASP: Azienda Sanitaria Provinciale
- DPV: Dipartimento di Prevenzione Veterinario
- SIAOA: Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale
- SUV: Servizio Unico di Vigilanza
- TdP: Tecnico della Prevenzione
- OSA: Operatore Settore Alimentare
- C.U. : Controllo Ufficiale
- URP: Ufficio Relazione Pubblico
- Norma: vincolo (tecnico-giuridico-gestionale) generato da un soggetto con capacità decisionale finalizzato alla tutela della sicurezza alimentare
- Non conformità: mancata conformità alla normativa in materia di alimenti.
- Inadeguatezza: situazione strutturale, tecnica o gestionale, che potrebbe non garantire il previsto livello di controllo del pericolo e che comunque non inficia la complessiva rispondenza dell'attività ai requisiti prescritti
- Mancanza: assenza di un requisito strutturale tecnico, gestionale o giuridico previsto dalla norma
- Trattamento delle N.C. all'atto del sopralluogo: intervento di soluzione delle N.C stabilito in loco, con il quale l'OSA si impegna a risolvere le N.C. secondo intervento, modalità e tempi concordati con il personale che effettua i controlli ufficiali.
- Azione correttiva: azione per eliminare la causa di una N.C rilevata.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 5 di 70	

- Sicurezza alimentare: concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore, se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto
- Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'A.C. per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti.
- Procedura: "Modo specificato per svolgere una attività o un processo".
- Ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative agli alimenti.
- Verifica: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive , volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.
- Monitoraggio: la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure ,al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di alimenti.
- Sorveglianza: l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore degli alimenti, di operatori del settore degli alimenti, oppure delle loro attività. La sequenza temporale è tipica della sorveglianza. La sorveglianza è un controllo routinario. Le ispezioni, le verifiche rappresentano controlli più intensi.
- Misura di controllo: azione o attività (di sicurezza alimentare) che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo a un livello accettabile.
- Rintracciabilità: capacità di seguire il movimento di un mangime o alimento attraverso una fase/i specifica/che di produzione, lavorazione e distribuzione.
- Alimento o prodotto alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente, che possa essere ingerito da esseri umani.
- Relazione: atto finale del controllo ufficiale in cui vengono specificati i dati dell'azienda oggetto del C.U., le generalità di chi esegue il controllo, metodi e tecniche di controllo applicati, le attività svolte secondo le diverse modalità nell'ambito del C.U., risultati/evidenze, imposizioni e/o altri provvedimenti.
- **Scala delle non conformità si individuano le seguenti possibilità operative:**
 - o SI (SI Maiuscolo): Requisito/procedura completamente rispettato; **Livello di conformità:** conforme al requisito; **Azione conseguente:** nessuna;
 - o si (si minuscolo): Requisito/procedura da modificare che comunque non influisce al momento sul rischio; **Livello di conformità:** conforme da migliorare; **Azione conseguente:** indicazioni di miglioramento di cui all'art. 13, paragrafo 1, secondo comma Reg.625/2017 con controllo aggiuntivo ad HOC a carico dell'OSA previo pagamento delle somme previste in base al debito orario dal D.L.vo n°194/08;
 - o nc minore (nc minuscolo): Requisito/procedura non completamente rispettato ma che comunque non influisce al momento sul rischio; **Livello di conformità:** non conforme in maniera minore; **Azione conseguente:** Imposizione (art.138 Par. 2 Reg. CE 625/2017);
 - o NC grave (NC Maiuscolo): requisito/procedura non rispettato; **Livello di conformità:** Non conforme ; **Azione conseguente:** Imposizione (art.138 par 2), e art.139 Reg. CE 625/2017);
- Efficacia: grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati
- Efficienza: rapporto tra i risultati ottenuti e le risorse utilizzate per ottenerle
- Appropriatezza: garanzia di un controllo sempre più vicino alle buone pratiche con le risorse disponibili (best practice)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 6 di 70	

- Riesame: verifica dell'idoneità, adeguatezza ed efficacia delle attività di C.U.
- Indicatore di qualità: fornisce informazione quali-quantitativa associata ad un fenomeno od ad un risultato che consente di valutare le modificazioni di quest'ultimo nel tempo e di verificare il conseguimento degli obiettivi (ad esempio, valuta l'impatto di una attività svolta o lo stato di avanzamento di un piano di lavoro).

Modalità Operative e responsabilità

Pianificazione delle attività relative agli obblighi del Reg. Ce 625/2017

La responsabilità della pianificazione è affidata al Direttore del SIAOA che annualmente elabora il Piano secondo criteri di imparzialità, qualità e coerenza.

La pianificazione dei C.U. tiene conto dei seguenti elementi in ingresso, valutando le attività del macroprocesso del controllo ufficiale secondo lo schema di Deming nel rispetto del core business e della mission Aziendale (obiettivo aziendale): (*plan*: anagrafica OSA, categorizzazione OSA, pianificazione C.U.; *do*: esecuzione C.U., conseguenze del C.U.; *check*: monitoraggio/controllo esecuzione C.U., rendicontazione C.U. (relazione annuale), valutazione efficacia/appropriatezza C.U.; *act*: azioni in caso di inefficacia/ inapproprietezza).

Nello specifico si tiene conto prioritariamente della:

- Relazione annuale finale dell'attività svolta ed organigramma aggiornato del personale in servizio.
- Piani ministeriali, regionali e/o aziendali.
- Anagrafe informatica delle imprese registrate e degli stabilimenti CE.
- Categorizzazione del rischio degli stabilimenti CE e degli stabilimenti DIA.
- Lettura ed elaborazione dei CU eseguiti e delle non conformità rilevate negli anni, con particolare attenzione a: allerta, audit, attività congiunta con altre A.C.

Sulla base di tutti gli elementi citati si definiscono gli obiettivi prioritari ed i relativi indicatori e si assegna ad ogni obiettivo una percentuale di realizzazione, i tempi (intermedi e finali) le funzioni responsabili del conseguimento di tale obiettivo e le risorse necessarie (umane e strumentali).

Gli obiettivi per la sicurezza alimentare sono consegnati dal Direttore del SIAOA ad inizio di anno a tutti i dipendenti mediante consegna formale della programmazione attività e del Piano di lavoro operativo ed integrativo e della performance individuale.

La pianificazione contiene i seguenti elementi:

1. Obiettivo dei C.U. nel rispetto della Mission Aziendale; al fine di garantire la produzione e la commercializzazione leale e salubre di alimenti nel rispetto del Reg.178/04 e Reg. comunitari di settore al fine di informare i consumatori;
2. Indicatore dell'efficienza dei C.U. e Indicatore dell'efficacia dei C.U.: come meglio descritti nella Procedura di verifica dell'efficienza e dell'efficacia dei C.U., in corso di stesura;
3. Personale coinvolto:
 - deve essere libero da qualsiasi conflitto di interesse in ottemperanza alle direttive specifiche della Direzione Aziendale pubblicate ed emanate sul sito dell'ASP AG;
 - ha accesso all'invio di campioni alimentari presso l'IZS di Palermo in caso di rilievo o sospetto di non conformità su matrici alimentari o in ottemperanza ai piani di campionamento aziendali e conoscono le password individuali di accesso al sistema STUD per la rilevazione degli esiti analitici;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 7 di 70	

- è adeguatamente qualificato ed esperto, formato ed aggiornato regolarmente con il conseguimento di ECM in modo da garantire C.U. efficaci ed efficienti, uniformi ed affidabili e di adottare le misure previste dal Reg. CE n° 625/2017 all'art.138 e 139 in modo proporzionale e dissuasivo;
 - dispone di piani di emergenza (vedasi Linea guida Gestione Allerta) ed è preparato alla gestione delle emergenze. In tali casi, sotto le direttive del Direttore SIAOA in ottemperanza a specifiche imposizioni della Protezione Civile o Prefettura, tutto il personale potrà essere impegnato nella risoluzione delle emergenze sanitarie utilizzando i dispositivi di protezione individuale già forniti ai vari Distretti sanitari;
 - al fine di garantire tali obiettivi lo stesso dispone di strumenti ed apparecchiature appropriate, regolarmente tarate con la indicazione della tolleranza di misurazione, in buono stato di manutenzione, pulito e disinfettato all'occorrenza;
 - il personale ha altresì la capacità di effettuare la cooperazione multidisciplinare, sia nell'ambito del DP Veterinario che con i Dirigenti del SIAN del Dip. Prevenzione;
4. Monte orario: viene assegnato ad inizio di anno ad ogni dipendente con singolo carico di lavoro;
 5. Azioni;
 6. Periodo (data inizio e fine) della programmazione/piano di lavoro
 7. Risultato atteso e tolleranza sul dato
 8. Monitoraggio
 9. Risultato verificato
 10. Relazione di fine anno con eventuali interventi correttivi intrapresi.

I punti 7-8-9-10 sono meglio trattati nella [Linea guida verifica efficacia ed efficienza](#)

Pianificazione dei C.U.

La scelta delle attività da programmare per i C.U. tiene conto dei seguenti elementi:

1. Categorizzazione del rischio secondo le frequenze stabilite e previste nel PCRП e nel Piano di lavoro, con particolare attenzione agli stabilimenti di nuova attivazione.
2. Precedenti allerte ed esposti o rilievo di non conformità riscontrate nei C.U.
3. Direttive ministeriali, regionali od aziendali
4. Campionamento random in attività non categorizzate o da categorizzate.

Frequenza di C.U. in base alla categoria di rischio degli stabilimenti già esistenti e di nuova apertura

La frequenza dei C.U. tiene conto delle tabelle previste nel PCRП, da aggiornare in base alle continue direttive Regionale, con le frequenze minime previste dalla tabella sotto indicata.

Controlli ufficiali presso gli stabilimenti Riconosciuti secondo la seguente frequenza:

I controlli saranno eseguiti preferibilmente da due veterinari o un veterinario ed un tecnico della prevenzione rispettando la tempistica di uno o due stabilimenti al giorno con la seguente frequenza:

- a. un controllo quadrimestrale nelle strutture ad alto rischio
- b. un controllo semestrale nelle strutture a medio rischio
- c. un controllo annuale nelle strutture a basso rischio

N.B. per le strutture riconosciute per il confezionamento uova la frequenza dei i C.U. è la seguente:

- d. Alto R. n°1 controllo semestrale,

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 8 di 70	

- e. Medio R. n° 1 controllo ogni anno
f. Basso R. n°1 controllo ogni due anni

Gli stabilimenti sospesi saranno controllati una volta nel corso dell'anno, tenendo conto che il periodo di sospensione un può protrarsi oltre due anni dalla notifica del provvedimento.

Trascorso tale periodo l'A.C. provvede alla emanazione dell'atto di revoca e trasmette gli atti agli uffici competenti per la cancellazione dello stabilimento dal sistema SINTESIS.

STABILIMENTI CE

CATEGORIA RISCHIO	FREQUENZA
ALTO	OGNI 4 MESI
MEDIO	OGNI 6 MESI
BASSO	OGNI 12 MESI

STABILIMENTI CON REGISTRAZIONE

Frequenza dei controlli ufficiali			
Tipologia di esercizi	Rischio Basso	Rischio Medio	Rischio Alto
Macellerie/Pollerie;	Ogni 1 anno	Ogni otto mesi	Ogni sei mesi
Pescherie;			
Automarket con Deposito per la vendita di Alimenti di O.A.;			
Piattaforme di distribuzione;			
Pasticcerie, gelaterie, gastronomie e rosticcerie industriali;			
Supermercati con macellerie/pescherie;			
Punti di sbarco	Ogni 2 anni	Ogni 1 anno	Ogni sei mesi
Produs. Miele/elicoltura;			
Depositi alimentari in regime di freddo e Banchi Temporanei per la vendita di prodotti ittici e latticini;			
Salumerie;	Ogni 4 anni	Ogni 2 anni	Ogni 1 anno
Natanti;			
Trasporto alimenti di O.A. conto terzi;			

Gli stabilimenti registrati di nuova apertura vengono gestiti dal servizio centrale di registrazione del Dipartimento di Prevenzione, che acquisita dal SUAP del Comune la pratica, provvede entro 30 gg alla registrazione ed alla notifica al distretto di appartenenza e al SUAP competente.

Il controllo ufficiale viene eseguito entro 60 gg dal rilascio della registrazione utilizzando il modello **PCU 01** e contestualmente si esegue la categorizzazione utilizzando la scheda di categorizzazione allegata (*alleg. PCU 13*) (*PCU14*).

Nel caso di stabilimenti misti di nuova apertura od in stabilimenti da ricategorizzare, il Responsabile U.F.SIAOA, dopo avere provveduto alla notifica del numero di registrazione si raccorda con il collega distrettuale del SIAN e provvede ad eseguire il C.U. e la eventuale categorizzazione con le modalità sopra descritte.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 9 di 70	

Risulta evidente che tale frequenza minima può subire variazioni in base a nuove valutazioni del rischio o ad emanazione di specifiche direttive da parte di Organi superiori.

Attuazione del programma

Il Direttore del SIAOA è responsabile dell'attuazione del programma dei CU degli stabilimenti di propria competenza.

Per gli stabilimenti CE il Direttore SIAOA inserisce l'attività da svolgere negli stabilimenti CE (categorizzazione, C.U. Audit, etc.) ed individua il personale coinvolto.

Preliminarmente viene eseguita entro il mese di Novembre la categorizzazione del rischio degli stabilimenti CE, secondo le Linee guida-Circolare N° 1218 del 19/07/2007 e Accordo Stato Regioni-Linee Guida per il Controllo Ufficiale ai sensi del Reg.CE 882/04 e 854/04- Rep. Atti n°212/CSR del 10 Novembre 2016; quindi si procede alla calendarizzazione dei controlli successivi individuando il personale coinvolto.

Per la categorizzazione del rischio degli stabilimenti CE e gli stabilimenti di grandi dimensione (depositi, laboratori) si utilizza la scheda apposita (**alleg. PCU 15**).

Il personale, eseguito il C.U., ha l'obbligo di trasmettere mensilmente l'attività preventiva e consuntiva dei controlli da eseguire ed eseguiti; le eventuali non conformità rilevate, la tempistica per la risoluzione delle non conformità saranno comunicate al direttore del SIAOA utilizzando la modulistica prevista allegata.

Per gli stabilimenti già registrati il Direttore SIAOA, comunica ad inizio di anno, ad ogni singolo Veterinario o TdP afferente alla sua area il numero dei C.U. da eseguire per ogni tipologia di attività.

Modalità di gestione dell'Ispezione nell'ambito dei controlli ufficiali

Il personale, sulla base del piano di lavoro trasmesso, esegue il C.U. ed utilizza la modulistica ufficiale allegata. Nel caso di stabilimenti trovati chiusi, il personale ha l'obbligo, con l'ausilio dei colleghi del Distretto, di recarsi nella struttura viciniora, al fine di evitare dispendio di risorse umane e materiali. In ogni caso tale attività va registrata nel sistema informatico aziendale.

I C.U. devono essere condotti secondo la presente procedura documentata e devono concludersi con l'elaborazione di una relazione comprendente una descrizione degli obiettivi del C.U., dei metodi di controllo applicati, dei risultati del controllo ufficiale e, se del caso, l'indicazione degli interventi da adottarsi a cura dell'operatore interessato (**All/to PCU 02**). Una copia della relazione deve essere rilasciata all'operatore interessato almeno in caso di non conformità.

I controlli ufficiali sono eseguiti, di norma, **senza preavviso** all'operatore del settore alimentare (a differenza di quanto previsto per gli Audit o per i controlli ad hoc su richiesta degli OSA o di Enti).

A seconda dell'obiettivo e del campo del controllo ufficiale, questo potrà essere eseguito durante il periodo di attività dell'industria alimentare o quando l'industria alimentare non sia in attività.

Il controllo ufficiale, salvo impossibilità reali, deve essere condotto alla presenza di un rappresentante dell'impresa alimentare.

Al fine di migliorare l'omogeneità delle informazioni raccolte nel corso dei controlli ufficiali, si utilizzeranno le check list generali (**Allegato PCU-01 e PCU-02**) e le eventuali check list specifiche redatte per ogni tipologia produttiva ai sensi del Reg. Ce 853/2004; la PCU prodotti lattiero caseari è valida anche per i caseifici registrati, appresso meglio descritte.

1. Check list C.U. stabilimenti di deposito e trasformazione prodotti ittici (**allegato PCU01/ittici**);
2. Check list C.U. stabilimenti di sezionamento carni rosse (**allegato PCU01/carni rosse**);
3. Check list C.U. stabilimento di sezionamento carni bianche (**allegato PCU01/carni bianche**);

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 10 di 70	

4. Check list C.U. stabilimento di produzione carni macinate e preparati di carne (allegato PCU01/carni macinate e preparate);
5. Check list C.U. impianti di macellazione carni cunicole (allegato PCU01/macello conigli);
6. Check list impianti di macellazione carni bovine, suine, equine, ovicaprine (allegato PCU01/macello ungulati ed equidi);
7. Check list impianti di trasformazione prodotti a base di latte (allegato PCU01/prodotti lattiero-caseari); (questa check list è da utilizzarsi anche per i caseifici registrati).

Si è deciso di non inserire altre tipologie di stabilimenti ricadenti nel Reg. Ce 853/2004 in quanto al momento non sono presenti nel nostro territorio.

Limitatamente al C.U. degli automezzi trasporto e/o vendita dei diversi prodotti alimentari e dei natanti è possibile utilizzare una modulistica semplificata ed allegata alla presente.

L'utilizzo delle check-list non deve però pregiudicare la valutazione e la registrazione di altri aspetti di interesse che dovessero emergere nel corso stesso di un controllo. Infatti sono essenzialmente uno strumento di lavoro e non un fine e servono principalmente a ricordare quello che si deve fare. A tal fine, la relazione finale deve contenere tutti gli elementi atti ad evidenziare ogni elemento utile ad esprimere un giudizio di conformità alle norme cogenti applicate.

Ispezione, sorveglianza e monitoraggio degli impianti, delle attrezzature, delle installazioni, dei macchinari, dei trasporti e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Ogni parte di uno stabilimento, comprese le aree e le pertinenze esterne, gli uffici, gli spogliatoi, i servizi igienici e gli altri locali accessibili al personale addetto alla lavorazione, manipolazione degli alimenti e gli altri locali posti entro il perimetro dello stabilimento e comunque impiegabili nel corso dell'attività dell'impresa alimentare, deve essere oggetto di ispezione, sorveglianza, monitoraggio e verifica. Per gli stabilimenti riconosciuti è opportuno verificare tali elementi sulla scorta del rilievo planimetrico e della relazione tecnica validata o timbrata in possesso dell'OSA. Occorre rilevare la presenza e la validità temporale delle autorizzazioni che abilitano allo svolgimento delle attività lavorative (agibilità, autorizzazione allo scarico, eventuali emissioni in atmosfera).

Tali modalità e tecniche di controllo degli impianti, delle attrezzature, delle installazioni, dei macchinari, dei trasporti e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), in relazione alle lavorazioni che vengono condotte nello stabilimento, **devono permettere di verificare che i punti di seguito elencati:**

- ❖ lo stabilimento nel suo complesso, la sua localizzazione e la disposizione di ogni sua parte;
- ❖ lo stato di manutenzione e di pulizia, il grado di funzionalità dei fabbricati e delle aree circostanti i fabbricati,
- ❖ la presenza di barriere idonee a prevenire l'ingresso e l'annidamento degli animali infestanti e, se del caso, le misure di lotta attuate,
- ❖ il sistema, nonché il grado e la qualità dell'illuminazione dei locali,
- ❖ il sistema, nonché il grado di ventilazione dei locali,
- ❖ i dispositivi e le modalità di convogliamento raccolta e scarico dei reflui, nonché, se del caso, le modalità del loro trattamento,
- ❖ i dispositivi e le modalità di raccolta, identificazione, stoccaggio e smaltimento dei rifiuti, dei sottoprodotti non destinati all'alimentazione umana e delle sostanze pericolose,
- ❖ i dispositivi e le modalità di approvvigionamento idrico, nonché, se del caso, di potabilizzazione e di verifica della qualità dell'acqua immessa nella rete dello stabilimento,

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 11 di 70	

- ❖ lo stato di manutenzione e di pulizia, il grado di funzionalità degli spogliatoi e dei servizi igienici del personale,
- ❖ l' idoneità, lo stato di manutenzione e di pulizia degli impianti e degli utensili, in particolare di quelli destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti siano tali da consentire una corretta prassi igienica e prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari.

Alcuni aspetti riguardano le condizioni intrinseche dello stabilimento (adeguatezza progettuale e degli spazi comprese le aree esterne, barriere contro gli infestanti, luminosità, adeguatezza dei servizi al personale, ecc.); altri, le modalità di conduzione effettiva dei processi aziendali e i relativi risultati (condizioni di pulizia, modalità di verifica della potabilità dell'acqua, gestione dei rifiuti e dei reflui ecc.); altri ancora sono ascrivibili sia alle condizioni dello stabilimento che alle modalità di programmazione e gestione adottate (stato funzionale e manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti, flussi produttivi, idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti).

Il controllo ufficiale può riguardare sia gli impianti, le attrezzature, macchinari, le installazioni, i trasporti e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, la gestione degli allergeni, sia la documentazione di supporto e le registrazioni prodotte dall'impresa alimentare a supporto della correttezza delle proprie procedure.

Nel caso di stabilimenti di ampie dimensioni l'ispezione può riguardare solo alcuni aspetti tra quelli elencati. In questo caso nella relazione di ispezione dovranno essere riportati nel dettaglio i controlli effettuati con i relativi esiti.

Ispezione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti

L'ispezione può interessare tutte le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti all'interno del perimetro dello stabilimento e nelle sue pertinenze, compresi i prodotti finiti, i semilavorati o le materie prime caricate sui mezzi di trasporto di pertinenza dell'industria alimentare.

L'ispezione delle materie prime comprende l'ispezione delle materie prime alimentari e non alimentari (dei materiali di confezionamento, degli imballaggi e degli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, presidi chimici impiegati nello stabilimento per la pulizia, disinfezione ecc..)

Per le materie prime alimentari:

- deve essere osservato se le modalità di gestione siano tali da prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari o qualsiasi altro processo che renda questi ultimi inadatti al consumo umano. Particolare importanza riveste a tal fine la verifica delle schede di accettazione prodotti (fornitore, temperature di arrivo, conformità documentale e materiale, corretta rintracciabilità, etc).
- la presenza di contaminazioni visibili (ad es. verifica ispettiva dei Prodotti Ittici per l'Anisakis, corpi estranei, etc.), lo stato e le modalità di conservazione, di stoccaggio e di trasporto, come pure le condizioni igieniche sanitarie e strutturali degli ambienti nei quali le materie prime sono mantenute in rapporto con il rischio di contaminazione o deterioramento;
- ogni aspetto attinente la sicurezza degli alimenti compresa la documentazione di accompagnamento in ingresso nello stabilimento o durante il trasporto, le modalità di identificazione della materia prima ai fini della sua rintracciabilità. Si evidenzia come una corretta gestione delle materie prime riduca il rischio della presenza di pericoli alimentari.

Per le materie prime non alimentari (MOCA.):

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 12 di 70	

- deve essere verificata la conformità dell'imballaggio e del suo corretto utilizzo, acquisita se del caso la scheda di conformità ed gli elementi utili a garantire la rintracciabilità, ispezionare le condizioni generali di stoccaggio o trasporto degli imballaggi primari e secondari, le modalità di movimentazione all'interno e all'esterno dello stabilimento, lo stato di pulizia, l'integrità e lo stato di conservazione. Per quanto concerne contenitori e imballaggi riutilizzabili devono essere osservate le modalità di lavaggio e, se del caso, disinfezione e di reimpiego.
- per i presidi chimici impiegati nello stabilimento per le procedure di pulizia e disinfezione, per la manutenzione, per il controllo degli animali infestanti, devono essere osservate le modalità di trasporto, di ricevimento, di manipolazione, di utilizzo e di stoccaggio, tali da prevenire il rischio di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. E' in corso di stesura una procedura per il controllo ufficiale sui MOCA.

L'ispezione dei semilavorati riguarda gli alimenti e gli altri materiali non alimentari che entrano nel processo di produzione/trasformazione degli alimenti e che siano non ancora lavorati, parzialmente lavorati e/o trasformati. Sono da ricomprendere nei semilavorati i prodotti finiti usciti da uno stabilimento alimentare e destinati alla rilavorazione o ulteriore lavorazione presso un altro stabilimento, a condizione che questa destinazione d'uso sia chiaramente dichiarata o desumibile dall'aspetto, dalle condizioni o dalla documentazione di accompagnamento dell'alimento in questione. Nel condurre l'ispezione dei semilavorati devono essere prese in considerazione, oltre gli aspetti già richiamati nel caso delle materie prime alimentari, anche le condizioni e le caratteristiche del processo nel quale i semilavorati sono entrati o sono destinati ad entrare. A tale scopo, notevole attenzione va posta nel mantenimento della catena del freddo dei semilavorati.

L'ispezione dei prodotti finiti deve riguardare non solo le caratteristiche intrinseche dell'alimento e le condizioni nelle quali i prodotti finiti sono conservati, manipolati e trasportati, ma anche le modalità di etichettatura, il bollo sanitario e di informazioni e presentazione al consumatore e su eventuali sostanze allergizzanti.

In tutti i casi in cui i rilievi ispettivi portino ad evidenziare una eventuale contaminazione dei prodotti alimentari, tale situazione deve essere evidenziata immediatamente alla ditta al fine dell'adozione delle opportune azioni correttive e preventive delle procedure di autocontrollo o dei lay-out produttivi. Ogni ulteriore atto a tutela della salute pubblica va concordato con il Direttore SIAOA che disporrà eventuali azioni quali prelievo di campioni, sequestri preventivi o blocco ufficiale ecct.

Ispezione delle modalità di lavorazione e dell'igiene operativa

Per igiene operativa si intende l'insieme delle procedure adottate dall'impresa alimentare al fine di prevenire (nel corso delle operazioni di preparazione, manipolazione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio degli alimenti) condizioni che potrebbero portare alla contaminazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti in modo tale da rendere questi ultimi pericolosi o inadatti al consumo umano. L'ispezione delle modalità di lavorazione e delle condizioni di igiene operativa può essere condotta presso qualsiasi stabilimento, sia a livello di produzione primaria che nelle fasi successive a questa, in relazione con la particolare attività che viene condotta con l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti stabiliti dalle norme pertinenti.

In particolar modo l'ispezione delle modalità di lavorazione e dell'igiene operativa devono essere rivolte alla verifica:

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 13 di 70	

- delle modalità di lavorazione e dell'igiene del personale, compreso lo stato di salute, laddove pertinente, degli addetti alle lavorazioni,
- delle procedure adottate dall'impresa al fine di prevenire contaminazioni,
- delle modalità di esecuzione dei controlli interni previsti dalle pertinenti normative o dai manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, laddove presenti e adottati dall'impresa alimentare, delle modalità di effettuazione delle registrazioni previste,
- del rispetto delle temperature, ove previste.

Ispezioni e verifica dei documenti e delle registrazioni

La documentazione e le registrazioni comunque prodotte dall'impresa alimentare debbono essere ispezionate al pari degli altri aspetti dell'impresa alimentare. A tale fine gli operatori del controllo ufficiale devono avere libero accesso a ogni pertinente documento e registrazione dell'impresa alimentare, anche di carattere commerciale o fiscale (fatture, documenti di trasporto, autorizzazioni, contratti di fornitura merci o servizi, ecc.).

Tutte le procedure operative ed i piani prerequisito vanno registrati.

Nel caso in cui gli stessi non siano disponibili presso lo stabilimento, può essere richiesto al responsabile dell'impresa alimentare di renderli disponibili entro un termine temporale definito.

Il personale addetto ai controlli ufficiali è tenuto "a non divulgare le informazioni comunque ottenute nell'espletamento dei loro compiti di controllo ufficiale che per la loro natura sono coperti dal segreto professionale" art. 8. Par. 1, Reg. CE n. 625/2017).

L'ispezione dei documenti e delle registrazioni ha la finalità di:

- ✓ verificarne l'esistenza, laddove prevista da una norma specifica o da una procedura interna della stessa impresa alimentare. Per esempio se la procedura di controllo predisposta dall'impresa alimentare prevede la registrazione delle temperature secondo determinate modalità e frequenze, in sede di ispezione dovrà essere verificato che quanto previsto sia correttamente applicato;
- ✓ verificarne la completezza, rispetto ai criteri contenuti in una norma anche a carattere volontario qualora questa sia stata adottata dall'impresa alimentare;

verificarne la corrispondenza, tra quanto previsto nei documenti o attestato nelle registrazioni e quanto effettivamente rilevato nel corso dell'ispezione. (Per esempio se la procedura aziendale di controllo infestanti o di formazione personale prevede che vengano eseguite determinate operazioni con scadenze prefissate, il rispetto di tale previsione potrà essere oggetto di verifica ispettiva). Se durante una ispezione di uno stabilimento fossero state rilevate alcune carenze, potrebbe essere intenzione dell'operatore addetto al controllo verificare se lo stesso genere di non conformità sia mai stato rilevato e, se sì, come è stato gestito dall'impresa stessa.

Rientra nel campo dell'ispezione documentale la verifica delle etichette e degli altri strumenti di informazione per il consumatore, delle modalità applicative del marchio di identificazione e di bollatura sanitaria, della documentazione e della certificazione di scorta delle materie prime in ingresso nello stabilimento.

Rilievo di non conformità

Il personale che esegue i C.U. che individui una non conformità interviene per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della non conformità e dei dati storici, in tempi ritenuti congrui

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 14 di 70	

(formalizzati) rispetto alla natura delle non conformità, eventualmente anche attraverso l'adozione di un piano di azione.

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla scheda di non conformità (allegato PCU 02-relazione controllo ufficiale) prevedendo:

1. descrizione della non conformità rilevata;
2. provvedimenti adottati dall'AC;
3. termini entro il quale l'OSA deve provvedere alla risoluzione della non conformità;
4. se del caso, la descrizione delle azioni che l'OSA intende intraprendere;
5. valutazione dell'azione correttiva presentata dall'OSA;
6. ove necessario, ulteriori provvedimenti adottati;
7. firma di chi ha eseguito il CU e del rappresentante OSA;
8. data di verifica della chiusura della NC da parte dell'AC;

Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:

- Quando la NC è relativa ad un requisito/procedura da modificare ma che comunque non influisce al momento sul rischio (non conformità marginale), devono essere fornite indicazioni di miglioramento, di cui all'art. 13 paragr. 1 secondo comma del Reg. Ce 625/2017 con tempi di azioni concordati (è questo il caso della scala <<si (si minuscolo)>>);
- Quando la NC è relativa ad un requisito/procedura non completamente rispettato (non conformità da minore ad importante) l'operatore addetto al controllo ufficiale predispone i provvedimenti opportuni, se necessario sul posto, di cui all'art.138 paragrafo 2 del reg.625/2017 (è questo il caso della scala <<nc minore (nc minuscolo)>>);
- Quando la NC è relativa al mancato rispetto di un requisito/procedura che influisce sul rischio (non conformità grave o critica), si dovrà procedere, contestualmente o in tempi successivi, all'applicazione di una o più misure previste dall'articolo 138, (adozione di provvedimenti coattivi quali il sequestro e/o provvedimenti per la limitazione dell'uso, attrezzature, luoghi e prodotti) ed eventualmente all'applicazione dell'art.139 e delle altre norme vigenti (è questo il caso della scala <<NC (NC MAGGIORE)>>).

La mancata rimozione di una non conformità nc minore nei tempi prescritti, fatto salvo cause di forza maggiore, o se la sua risoluzione risulta inadeguata e perciò inefficace, esiterà in una non conformità GRAVE.

Si deve considerare una **NC grave** anche il ripetersi di **nc minori** ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito/procedura e/o correlate tra di loro.

L'OSA deve essere edotto per iscritto sulle modalità di diritto di ricorso.

Si riportano, per comodità di consultazione, le varie modalità procedurali previste dall'art.138 del Reg. CE 625/2017:

- a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- b) la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di alimenti;
- c) il monitoraggio e, se necessario, la decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti;
- d) l'autorizzazione dell'uso di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;
- e) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 15 di 70	

- f) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
- g) le misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi;
- h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

Le non conformità vanno notificate per iscritto all'OSA mediante la relazione di controllo (**All/to PCU 02**) comminando, ove previsto, la sanzione prescritta dall'art. 6 del Dlgs 193/07 secondo il Processo verbale di contravvenzione (**All/to PCU 03**) ed attivando, se del caso, tutte le attività consequenziali previste dall'art. 138 del Reg. CE 625.

Naturalmente, ogni non conformità riscontrata (strutturale, gestionale, documentale, ecc.), deve essere documentata, registrata e verificata nella sua risoluzione.

Sono fatte salve le misure adottabili dal personale che effettua il C.U. in tutti i casi in cui sia necessario un immediato intervento a tutela della sicurezza dei consumatori: deve essere sempre garantito che nessun prodotto potenzialmente contaminato possa essere immesso sul mercato.

Si ricorda che le eventuali carenze rilevate possono riguardare uno o più degli aspetti presi in considerazione (strutturali, procedurali, documentali, etc.).

I Dirigenti Veterinari o i TdP che hanno rilevato nel corso delle attività ispettive delle non conformità, devono segnalarle IMMEDIATAMENTE (max. entro 24 ore) tramite consegna cartacea degli atti o mail aziendale (dpv.siaoa@aspag.it) o PEC aziendale al Direttore SIAOA, contestualmente alla notifica all'OSA o ad altre immediate disposizioni sanitarie a tutela della pubblica salute, seguendo lo schema della Proposta di imposizione e della Proposta di Ordinanza ai sensi dell'art.625 del Reg. CE 625/2017 allegando la relazione di controllo e altra documentazione cartacea di supporto.

Il Direttore del Servizio o suo delegato verificata la documentazione inviata provvede alla convalida della proposta, predisponendo nel contempo l'emissione della apposita ordinanza.

Il Provvedimento di Imposizione o l'Ordinanza di Imposizione viene registrata e firmata congiuntamente dal Direttore del SIAOA e dal Direttore del Dipartimento.

Le Ordinanze vengono immediatamente trasmesse all'OSA mediante A.R. o PEC o consegna brevi manu tramite il responsabile U.F. SIAOA distrettualmente competente per le successive verifiche od attività consequenziali, individuato quale "Responsabile del procedimento".

L'OSA può indirizzare entro 30 (TRENTA) giorni eventuali scritti difensivi o chiedere audizione; l'A.C. è individuata nel *Responsabile Ufficio sanzioni c/o UOC Amministrativa distretto Ospedaliero AG 2 92019 via Pompei Sciacca; email PEC ospedaliag2@pec.aspag.it*

L'OSA, per fondati motivi, può richiedere una proroga dei tempi prescrittivi, inviando comunicazione scritta al Direttore del SIAOA; i tempi della proroga possono essere richiesti di norma una sola volta e per un tempo non superiore a quello concesso.

Si rammenta che in caso di violazioni della normativa in materia di contrasto alla contraffazione di prodotti agroalimentari, di etichettatura e di presentazione dei prodotti (anche ai sensi dell'art.4 della Legge 03 del 02/11/2004 e delle relative disposizioni attuative in materia di obbligo di indicazione del luogo di origine o di provenienza) l'Autorità a ricevere eventuali ricorsi, richieste di audizioni o scritti difensivi e ad emettere ordinanza di archiviazione o di ingiunzione al pagamento delle sanzioni amministrative è la Direzione del Dipartimento Regionale delle Attività Produttive, servizio 5 Affari Legali e Contenzioso, via degli Emiri, 45 – 90135 Palermo.

Occorre sempre contestare e notificare al titolare /RL le non conformità rilevate e la sanzione emessa, specificando sempre la cifra da pagare e quella prevista in misura ridotta che estingue il procedimento.

Qualora l'OSA non rimuova la carenza rilevata nell'Ordinanza di imposizione entro i tempi prescritti dovrà essere comminata la sanzione richiamata nella stessa imposizione prevista dall'art. 6

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 16 di 70	

comma 7 e comma 8 del D.lgs 193/07, così come disposto dall'art.139 del Reg. 625/2017 secondo il processo verbale di contravvenzione allegato.

In presenza di illecito penale gli operatori devono immediatamente predisporre e trasmettere al Direttore del SIAOA una proposta di denuncia alla A.G. a firma congiunta di tutti gli operatori che hanno rilevato l'illecito allegando la documentazione di supporto e eventuali provvedimenti accessori quali sequestri cautelativi probatori etc. per convalida secondo le modalità sopra descritte. La denuncia penale deve essere quanto più esaustiva e con i riferimenti normativi violati.

Relazione ispettiva

Al termine del controllo ufficiale deve essere redatta una relazione completa sui controlli effettuati e sugli esiti dei controlli (*Allegato PCU 02*).

Per la compilazione della relazione ispettiva vedere *PCU 05*.

Conduzione delle azioni successive ai controlli ufficiali

Copia della relazione del controllo ufficiale, sottoscritta sia dal titolare/ rappresentante legale etc, che dagli operatori incaricati che hanno eseguito il controllo, deve essere consegnata al rappresentante dell'impresa alimentare che ha assistito all'ispezione.

L'eventuale emissione del verbale sanzionatorio (*PCU 03*) può avvenire anche in un secondo momento (entro 90gg dalla contestazione), stante le indicazioni contenute nella relazione di controllo.

Archiviazione

Nei casi di Conformità : identificato con **SI** (**SI** maiuscolo), il personale ispettivo provvederà alla registrazione su sistema informatico nei tempi previsti nella programmazione annuale e successiva archiviazione cartacea nel fascicolo della ditta ; in caso di richiesta (per verifica documentale, etc.) una copia della documentazione è consegnata al direttore del SIAOA.

Nei casi di Non Conformità : identificati con **si** (**si** minuscolo) **nc** minore, **NC**,grave), in aggiunta a quanto sopra specificato, il Dirigente Veterinario SIAOA distrettuale diventa responsabile della programmazione della verifica dell'adozione delle azioni correttive. Il personale, eseguito il C.U., ha l'obbligo di trasmettere mensilmente al Direttore SIAOA l'esito dei controlli e le eventuali non conformità rilevate.

L'archivio delle relazioni e la documentazione attinente dovrà garantire un accesso e una divulgazione di tipo controllato in quanto costituito da atti tutelati dalle norme sulla privacy.

Qualora la relazione del C.U. è redatta in forma congiunta con altri organi di controllo (SIAN, Capitaneria di Porto, Forze di Polizia), sarà cura del personale SIAOA recapitare una copia di detta relazione anche agli stessi.

I risultati della attuazione dei C.U. viene inviata al Direttore DPV ed al Responsabile URP per informare la Direzione e permettere la pubblicazione di tale attività nel sito istituzionale aziendale (www.aspag.it).

Ad ogni buon fine si allega il presente schema illustrativo sulle azioni e provvedimenti consequenziali ai controlli ufficiali.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 17 di 70	

Schema controllo ispettivo: Esito

- **FAVOREVOLE:** Nel caso di **SI** (SI maiuscolo) della scala di conformità;
 - a) Archiviazione;
- **INDICAZIONI DI MIGLIORAMENTO DI CUI ART. 9:** Nel caso di **si** (si minuscolo):
 - a) Effettuare l'indicazione all'atto del controllo sul posto mediante la stessa PCU-02 con tempi di risoluzione massimi a 30 giorni e previo pagamento da parte dell'OSA della somma aggiuntiva di euro 51,00 per il controllo ad hoc di verifica da parte degli stessi operatori;
 - b) verifica con esito favorevole;
 - c) Archiviazione;
- **NON CONFORMITA':**
- ✓ **Nel caso di nc minore che non influisce al momento sul rischio** ad esempio: rilievo di **INADEGUATEZZA** o incompleta applicazione delle procedure Prerequisito (di pulizia e disinfezione, carenze strutturali lievi ,infestanti, acqua, rifiuti, formazione, rintracciabilità) e di HACCP :
 - a) Proposta di Imposizione ed emissione dell'Ordinanza di Imposizione di cui all'art.138 par. 2) con indicazione delle modalità e dei tempi di risoluzione previo pagamento da parte dell'OSA della somma aggiuntiva di euro 51,26 per il controllo ad hoc;
 - b) successiva verifica favorevole
 - c) Archiviazione;

nel caso di successiva verifica sfavorevole per non risoluzione entro i termini concessi:

- a) sanzione amministrativa di cui all'art.6 comma 7 e 8, come già richiamato nell'Ordinanza di imposizione;
 - b) successiva Verifica favorevole
 - c) Archiviazione
- ✓ **Nel caso di NC grave o critica che influisce sul rischio** ad esempio rilievo di **GRAVE** carenza igienico strutturale, sanitaria o gestionale; mancata presenza o mancata applicazione delle procedure Prerequisito (di pulizia e disinfezione, carenze strutturali gravi, infestanti, acqua, rifiuti, formazione, rintracciabilità) e di HACCP o nel caso di cambio di tipologia produttiva o di variazioni strutturali o di attivazione di nuove linee produttive:
 - a) Proposta di Imposizione ed emissione dell'Ordinanza di Imposizione di cui all' art. 138, e se del caso immediata adozione di provvedimenti coattivi quali il sequestro e la limitazione dell'uso, delle attrezzature o di linee produttive, di luoghi e prodotti;
 - b) contestualmente o in tempi successivi, emissione della sanzione amministrativa prevista a seconda dei casi dell'art.6 del Dlvo 193/07 (comma 2, 3 , 4, 5, 6) o di altra norma violata in applicazione dell'art. 139 Reg CE 625/2017;
 - c) indicazione delle modalità e dei tempi di risoluzione della non conformità previo pagamento da parte dell'OSA della somma aggiuntiva di euro 51,26 per il controllo ad hoc;
 - d) verifica favorevole;
 - e) Archiviazione;

nel caso di successiva verifica sfavorevole in caso di non risoluzione entro i termini concessi:

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 18 di 70	

- a) ulteriore sanzione amministrativa di cui all'art.6 comma 7 e 8, come già richiamato nell'Ordinanza di imposizione;
- b) Verifica favorevole;
- c) Archiviazione.

Si ricorda che nel caso di più non conformità minori non risolte nei tempi e nei modi imposti, si applicano le modalità previste in caso di non conformità gravi.

Piano di azione a seguito di rilievo di non conformità

- a) sanzione amministrativa ai sensi del Dlgs n°193/07, del D.lgs n°190/06 o di altre specifiche norme richiamate dall'applicazione dei Reg.CE 852/04, 853/04, 2073/05 quali Etichettatura, MOCA, Allergeni, Informazioni catena alimentare ecct;
- b) imposizione (Autorità competente) :
- c) ottemperamento con risoluzione della non conformità;
- d) revoca imposizione;
- e) archiviazione procedimento;

nel caso di mancato ottemperamento della imposizione:

- a) sanzione ed eventuale Ordinanza di sospensione attività
- b) immediata comunicazione al Sindaco per le strutture registrate od al D.A.S.O.E serv.7- Sicurezza Alimentare per gli stabilimenti riconosciuti per la successiva emanazione di Atti dovuti;

In caso di rilevazione illeciti di natura penale occorre trasmettere gli atti all'Autorità Giudiziari con le modalità previste dalla Procedura di rilevazione illeciti penali, pubblicato nel sito istituzionale aziendale (www.aspag.it).

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 19 di 70	

CHECK LIST



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA - Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.

Allegato1- PCU 01 – Check - list requisiti strutturali e gestionali generali per il controllo ufficiale nel settore alimenti di origine animali (REVISIONE AI SENSI DELL'ART.13 Reg.CE n°625/17)

Impresa alimentare _____

Sede legale _____

Sede stabilimento _____

Rappresentante Legale _____

Autorizzazione/Registrazione _____

Per _____

Personale che effettua il controllo Dr: _____ Data _____

Aut. Allo scarico in corso di validità (per gli stab. CE) SI NO

Planimetria ufficiale (ove prevista) _____

	S	s	n	N	
	I	i	c	C	
			m	G	
1. CONDIZIONI GENERALI DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI					Art.14 Reg.CE n°625/17(ex Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP. I° punto 1, 2 a, b, c, d; punti da 3 a 10
2. CONDIZIONI SPECIFICHE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI DOVE SI PREPARANO O TRASFOR. ALIMENTI					(ex Reg. CE 852/04 All.2 Capitolo 2-punto 1 a, b, c, d, e, f, punti da 2,3;
3. TRASPORTO materie prime e prodotti finiti (vedi check list specifica)					(ex Reg.CE 852/04 all.2 Cap. IV)
4. REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE					(exReg. CE 852/2004 All. 2 CAP. V punto 1 a, b, c, d; punto 2,3
5. REQUISITI APPLICABILI AI RIFIUTI ALIMENTARI					Reg. Ce 1069/2009 (exReg CE852/04 All.2 Cap. VI punti 1-4)
6.REQUISITI APPLICABILI ALL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO					(ex Reg. CE 852/04 All.2 Cap. VII-p.unti 1-6)
7. IGIENE PERSONALE					(Ex)Reg. CE 852/04 All. 2 Cap. VIII-punto I -2)
8. FORMAZIONE DEL PERSONALE					(Ex Reg. CE 852/04 All. 2 Cap. XII-punto 1 - 3
9. REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI					(ExReg. CE 852/2004 All. 2 CAP. IX punto 1,2,3,5,6,7,8.)
<u>per gli Stabilimenti Ittici: modalità di verifica OSA del pericolo Anisakis, additivi (solfiti nei crostacei) e caratteri di freschezza</u>					(Ex Reg. CE 852/2004 Art.5 punto 2) Reg. CE 853/2004 Cap. III lett. d
<u>Per i Caseifici : modalità di verifica OSA della conformità trasporto ,fornitura, stoccaggio, trasformazione e stagionatura dei PBL</u>					(Ex Reg.CE 852/2004 All.2) e Reg.CE 853 sez. IX
<u>Per gli stabilimenti di produzione primaria (Miele, Uova ed ovoprodotti:</u>					(Ex Reg.CE 852/2004 All.2) e Reg.CE 853 sez. X
10. CAMPIONAMENTO E ANALISI					Reg.to 2073/05 Reg.to 1881/06

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 20 di 70	

11. REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA ALIMENTI				(ExReg. CE 852/04 All. II Cap. X punti. 1-4;)
Gli imballaggi utilizzati rispettano le norme generali e specifiche previste dai Reg. Ce e norme nazionali (Etichettatura e dichiarazione di Conformità dei MO.CA.)				Reg 1935/2004 e D.M. 21/03/2004 ed altre norme specifiche
L'etichetta dei prodotti alimentari reca le informazioni dal Reg. CE 1169/2011				Reg. CE 1169/2011 art..4 lett. a,b,i,ii,iii,c; art.9
In particolare.....informazioni obbligatorie sulla tracciabilità per le carni bovine; ...per le carni suine, ovicaprine ed avicole				Reg. Ce 1760/2000 Art. 13 Reg. UE 1337/2013
l' OSA UTILIZZA A. A. (additivi alimentari)	SI	NO		Regolamento UE n°1333/08 art.21 e 22 e Reg.UE n°231/12
Verificare se conosce e applica la normativa sugli A.A. come materia prima;				Regolamento UE n°1333/08 art.21 e 22 e Reg.UE n°231/12
Verificare il corretto utilizzo degli A. A.				Reg. CE 1332/08 1333/08-1334/08
Verificare come l'OSA controlla le specifiche degli additivi ovvero i requisiti di purezza stabiliti dal Regolamento (UE) n. 231/2012				Schede fornitore con le specifiche richieste dalla norma; certificati analisi, etc Regolamento (UE) n. 231/2012
Verificare se l'OSA ha redatto/conosce l'elenco degli AA nei prodotti compresi gli AA eventualmente presenti nei singoli ingredienti utilizzati nel prodotto finito (RICETTA)				Articolo 18 e allegato III del Reg. CE n. 1333/2008;
Verificare se gli AA utilizzati rientrano tra quelli consentiti nella categoria alimentare individuata				Allegato, II Parte C del Reg. CE n. 333/2008
Verificare come l'OSA rispetta le condizioni di impiego dell'AA stabilite nell'allegato II, Parte E				Definizione/quantificazione "Quantum Satis" da parte dell'OSA
Verificare se l'OSA riporta correttamente gli AA sull'etichetta del prodotto finale				Reg. UE n. 1169/2011; Reg. CE n. 1333/2008
Per i prodotti ittici il rispetto delle informazioni obbligatorie previsti dall'art. 35 del 37-38 del Reg. Ce 1379/2013 e quelle facoltative previste dall'art. 39				Art. 35-37-38 del Reg. Ce 1379/2013
12. REQUISITI APPLICABILI AL TRATTAMENTO TERMICO				(Ex Reg. CE 852/04 All.II Capitolo XI -punto 1 a,2,3) e Reg.CE n°853/04
13. PROCEDURE OPERATIVE (Sanificazione, Acqua Potabile Controllo Temperatura, Selezione dei fornitori, formazione del personale, controllo degli animali infestanti e domestici, rifiuti, tracciabilità)				(Ex Reg. CE 852/04 art. 4 comma 2,3)
14. RINTRACCIABILITA				Reg.to CE 178/02 art. 18,19
14. SISTEMA HACCP				(ExReg.to 852/04 art. 5)
Esiste un Piano di analisi per verifica criteri di sicurezza				Reg. Ce 2073/2005 e Reg. 1881/2006

La presente va integrata con la check list specifica per le attività previste dal reg. CE n°853/04 macelli, depositi ittici, caseifici /depositi latte, ecct) all'atto del primo controllo annuale e della categorizzazione del rischio.

INDICAZIONI O NON CONFORMITA'RILEVATE:

OSSERVAZIONI

Data _____

Firma degli Operatori

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 21 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA - Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.

Allegato 2- PCU 02 - Relazione controllo ufficiale

RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr..... del ___/___/___
ai sensi dell'art 13 Reg. CE 625/2017

Da consegnare eventualmente all'OSA, su formale richiesta;

Dati identificativi dell'azienda

IMPRESA ALIMENTARE/AZIENDA : (rag.soc.) _____

Sita in _____, via _____, n° _____

sede legale _____ C. F./P.IVA _____

tipo di attività _____

In possesso di Registrazione N° _____

Titolare / Legale Rappr.: _____ nato a _____

il _____ Residente a _____ in _____

CF _____

O.S.A. _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in _____

Qualifica _____

Presente all'accertamento _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in _____

Qualifica _____

In/nelle data/e _____ alle ore _____ i sottoscritti _____
incaricati ad eseguire controlli ufficiali ai sensi del **Reg. CE 625/2017** si sono recati presso l'impresa alimentare sopra
identificata al fine di procedere al controllo ufficiale, i cui risultati sono evidenziati in questa relazione.

MOTIVO DEL CONTROLLO _____ **MANDATO SPECIFICO** _____

METODI E TECNICHE DI CONTROLLO applicati: (art. 14 Reg. CE 625/2017)

Verifica Ispezione Sorveglianza Monitoraggio

Nell'ambito del Controllo Ufficiale sono state svolte ATTIVITA' con le seguenti modalità:

(art. 14 Reg. CE 625/2017)

Legenda: V= visivo; D= documentale; S= strumentale

	V	D	S
ISPEZIONE delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze; di merci, compresi prodotti semilavorati, materie prime, ingredienti, Additivi Alimentari coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di merci; di prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione;			
VERIFICA della tracciabilità, dell'etichettatura, della presentazione, della pubblicità e dei materiali di imballaggio pertinenti compresi materiali destinati a venire a contatto con alimenti			
controlli delle condizioni igieniche nei locali degli operatori;			
valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, di corrette prassi igieniche, di buone prassi agricole e delle procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)			

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 24 di 70	

ALTRÒ _____

No Sì (elencare)

Nel corso delle attività sono stati acquisiti i seguenti documenti e/o informazioni:

- Il costo delle attività di controllo in conseguenza di non conformità accertata sarà a totale carico dell' OSA a norma dell'art.4 del D.Lgs. 19/11/08 n.194
- Controllo effettuato su mandato di _____. Il costo dell'intervento è a carico totale dell'OSA a norma dell'art.4 del D.Lgs. 19/11/08 n.194

Il Sig _____ presente al sopralluogo trattiene una copia del presente atto letto e sottoscritto, rilasciando spontaneamente le seguenti dichiarazioni: _____

Note eventuali _____

Chiuso alle ore _____ del giorno _____

Per l'impresa
(timbro e firma)

Incaricati del Controllo Ufficiale

(I dati di cui al presente atto, ivi compreso il presente verbale, sono trattati nel rispetto delle norme sulla tutela della privacy, di cui al D. Lgs 30 giugno 2003 n. 196 – Codice in materia di protezione dei dati personali pubblicato sulla G. U. 29 luglio 2003 n. 174 S.O.). I dati vengono archiviati e trattati sia in formato cartaceo che su supporto informatico nel rispetto delle misure minime di sicurezza. L'interessato può esercitare i diritti di cui al citato Codice presentando richiesta presso l'Unità Funzionale in intestazione.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 26 di 70	

Si informa che copia dell'avvenuto pagamento dovrà essere trasmesso, anche via fax 0922 407530 al servizio SIAOA in intestazione.
In caso di mancata dimostrazione del pagamento entro 30 giorni, l'ufficio provvederà all'emissione della fattura

Relata di notifica (ai sensi artt.li 138, 139, 141 e 145 C.P.C.)

Il giorno alle ore in i sottoscritti Incaricati del controllo

Ufficiale dichiarano di aver notificato il presente atto

consegnandone copia conforme nelle mani del destinatario, in qualità di titolare/Leg.Rap.te/ OSA

Sig. _____

consegnandone copia conforme al Sig. _____ qualificatosi

Per _____, che si incarica della consegna.

La consegna avviene presso:

Casa di abitazione

Ufficio, luogo dove esercita attività di industria o commercio posta in _____

Altro (specificare): _____

I Ricevente

I Notificatori

- Le eventuali osservazioni e deduzioni si possono presentare al responsabile di U.F. in intestazione entro un congruo termine rispetto ai tempi previsti per l'adeguamento.
- I dati di cui al presente atto, ivi compreso il presente verbale sono trattati nel rispetto delle norme sulla tutela della privacy, di cui al D.lgs 196/03- Codice in materia di protezione dei dati personali pubblicato sulla G.U. S.O. n°174 del 29 luglio 2003.
- I dati personali vengono archiviati e trattati sia in formato cartaceo che su supporto informatico nel rispetto delle misure minime di sicurezza. L'interessato può esercitare i diritti di cui al citato Codice e prendere visione degli atti relativi al procedimento in oggetto, presentando richiesta presso l'Unità Funzionale in intestazione.



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 27 di 70	

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento
Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848
Dipartimento di Prevenzione Veterinaria
Servizio Igiene degli Alimenti di C.A.

Allegato PCU01/Prodotti ittici

Prot. SIMORA.....

Check - list requisiti strutturali e gestionali specifici per l'attività di: deposito ittico/ stabilimento ittico di trasformazione (Reg. Ce 853/2004 Sez. VIII prodotti della pesca)

CONTROLLO REQUISITI SPECIFICI: PRODOTTI DELLA PESCA	SI	si/ nc	NC G	Riferimento normativo
SEZIONE VIII: PRODOTTI DELLA PESCA				
La presente sezione non si applica a molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini immessi vivi sul mercato. Fatta eccezione per i capitoli I e II, essa si applica a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti a norma della sezione VII.				Reg. 853 allegato III sezione VIII Vedasi procedura PRO SIAOA produzione primaria prodotti della pesca per i requisiti generali e specifici delle imbarcazioni
Il capitolo III, parti A, C e D, il capitolo IV e il capitolo VI si applicano alla vendita al dettaglio.				
I requisiti della presente sezione integrano quelli definiti nel regolamento (CE) n. 852/2004: a) nel caso di stabilimenti, incluse le navi, impegnati nella produzione primaria e operazioni connesse essi integrano i requisiti di cui all'allegato I di detto regolamento; b) nel caso di altri stabilimenti, incluse le navi, essi integrano i requisiti di cui all'allegato II di detto regolamento.				
CAPITOLO III: REQUISITI APPLICABILI agli STABILIMENTI per la LAVORAZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA				
REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo A
Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Va reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo A comma1
Operazioni quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche. Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua pulita subito dopo tali operazioni.				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo A comma2
Le operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo A comma3
I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo A comma4
I prodotti della pesca interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo A comma5

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 28 di 70	

trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura.				
REQUISITI PER I PRODOTTI CONGELATI				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo B
Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature che soddisfino i requisiti previsti al capitolo I, parte I. C, punti 1 e 2, della presente sez. VIII.				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo B
REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo D
<p>1. Gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:</p> <p>a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; oppure</p> <p>b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo, devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.</p> <p>2. Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:</p> <p>a) - 20 °C, per almeno 24 ore; oppure</p> <p>b) - 35 °C, per almeno 15 ore.</p>				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo D comma 1 -2
<p>3. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a praticare i trattamenti di congelamento di cui al punto 1 per i prodotti della pesca:</p> <p>a) sottoposti, o destinati ad essere sottoposti, ad un trattamento termico che uccide il parassita vivo prima del consumo. Nel caso di parassiti diversi dai trematodi il prodotto è riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60 °C per almeno un minuto;</p> <p>b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;</p> <p>c) derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento, a condizione che:</p> <p>i) esistano dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti; e</p> <p>ii) le autorità competenti lo autorizzino;</p> <p>d) derivati da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, e purché uno dei seguenti requisiti sia soddisfatto:</p> <p>i) sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi; oppure</p> <p>ii) l'operatore del settore alimentare verifica mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.</p>				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo D comma 3
<p>a) Al momento dell'immissione sul mercato, a meno che non siano forniti al consumatore finale, i prodotti della pesca di cui al punto 1 devono essere accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento di congelamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti.</p> <p>b) Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui al punto 3, lettere c) e d), che non sono stati sottoposti al trattamento di congelamento o che non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento, prima del consumo, volto ad uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, un operatore del settore alimentare deve assicurarsi che i prodotti della pesca in questione provengano da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di</p>				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo III paragrafo D comma 4

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 29 di 70	

cui ai punti citati. La presente disposizione può essere ottemperata dalle informazioni presenti nel documento commerciale o da qualunque altra informazione che accompagna i prodotti della pesca.				
CAPITOLO IV: REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo IV
Negli stabilimenti che trattano taluni prodotti della pesca trasformati, gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità ai seguenti requisiti.				
B. REQUISITI PER L'OLIO DI PESCE DESTINATO AL CONSUMO UMANO 1. Le materie prime usate nella preparazione dell'olio di pesce destinato al consumo umano devono: a) provenire da stabilimenti, o da navi, registrati o riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 o del presente regolamento; b) derivare dai prodotti della pesca atti a essere destinati al consumo umano e conformi alle disposizioni stabilite in questa sezione; c) essere trasportate e conservate in condizioni igieniche; d) essere refrigerate appena possibile e restare alle temperature stabilite nel capitolo VII. In deroga al punto 1, lettera d), l'operatore del settore alimentare può evitare di refrigerare i prodotti della pesca se tutti i prodotti della pesca sono usati direttamente nella preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano e la materia prima è trasformata entro 36 ore dopo essere stata caricata a bordo, purché siano soddisfatti i criteri di freschezza e il valore dell'azoto basico volatile totale (ABVT) dei prodotti della pesca non trasformati non superi i limiti stabiliti all'allegato II, sezione II, capitolo I, punto 1 del regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione (28). 2. Occorre garantire che, nel processo di produzione dell'olio di pesce, tutta la materia prima destinata alla produzione dell'olio di pesce grezzo sia soggetta a un trattamento comprendente, eventualmente, le fasi di riscaldamento, pressatura, separazione, centrifugazione, trasformazione, raffinamento e purificazione prima di essere commercializzata per il consumatore finale.				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo IV
CAPITOLO V: NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA				Reg. 853 allegato III sezione VIII capitolo V
Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire, in funzione della natura del prodotto o delle specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI DELLA PESCA Gli operatori del settore alimentare devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca. In particolare, tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfano tutti i criteri di freschezza.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo V punto A.
ISTAMINA Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo V punto B.
AZOTO VOLATILE TOTALE I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti relativi all'ABTV o al TMA-N sono stati superati.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo V punto C.
PARASSITI Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo V punto D.
TOSSINE NOCIVE PER LA SALUTE UMANA 1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae. 2. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli). Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo V punto E.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 30 di 70	

	mercato se sono stati prodotti a norma della sezione VII e soddisfino i requisiti di cui al capitolo V, punto 2, di detta sezione.				
CAPITOLO VI: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA					Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VI
	I vani di carico nei quali i prodotti della pesca freschi sono conservati sotto ghiaccio devono essere costruiti con materiali impermeabili e garantire che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VI comma 1
	I blocchi congelati preparati a bordo delle navi devono essere adeguatamente confezionati prima dello sbarco.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VI comma 2
	Quando i prodotti della pesca sono confezionati a bordo delle navi, gli operatori del settore alimentare devono garantire che il materiale di confezionamento: a) non sia fonte di contaminazione; b) sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione; c) se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire e, se del caso, da disinfettare.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VI comma 3
CAPITOLO VII: CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA					Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VII
Gli operatori del settore alimentare che effettuano la conservazione dei prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.					
	I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VII punto 1
	I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a - 18 °C in tutti i punti del prodotto; tuttavia, i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a - 9 °C.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VII punto 2
	3. I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro e vitalità.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VII punto 3
CAPITOLO VIII: TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA					Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VIII
Gli operatori del settore alimentare che effettuano il trasporto di prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.					
Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti alle temperature prescritte. In particolare:					Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VIII punto 1
	i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VIII punto 1a)
	i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3 °C al massimo.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VIII punto 1b)
	Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al punto 1, lettera b), se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VIII punto 2

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 31 di 70	

e se l'autorità competente lo autorizza.				
Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VIII punto 3
4. I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.				Reg. 853 allegato III Sezione VIII capitolo VIII punto 4

OSSERVAZIONI _____

Data _____

Firma degli Operatori

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 32 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.

Alleg. PCU01/carni macinate e preparate

Prot. SIMORA.....

REQUISITI CONCERNENTI PRODOTTI DIVERSI DI ORIGINE ANIMALE	SI	si/ nc	NC G	Riferimento normativo
Lo stabilimento applica quanto previsto dall'alleg. II sez.I in tema di marchiatura ed identificazione delle carni prodotte				Alleg. II sez. I reg. Ce 853/20014
Lo stabilimento applica gli obiettivi previsti dalla sez. II e III in tema di controllo e informazione alimentare degli animali da avviare alla macellazione				Alleg. II sez.II e III reg. Ce 853/20014
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM)				
<p>CAPITOLO I: REQUISITI DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE Gli operatori del settore alimentare che gestiscono stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono garantire che questi ultimi:</p> <p>1) siano costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti, in particolare:</p> <p>a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni; o b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;</p> <p>2) dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni e prodotti confezionati e non confezionati, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni o dei prodotti;</p> <p>3) dispongano di locali attrezzati in modo da garantire il rispetto dei requisiti di temperatura di cui al capitolo III; dispongano di lavabi utilizzati dal personale addetto alla manipolazione di carni e prodotti non confezionati concepiti in modo da evitare il diffondersi di contaminazioni;</p> <p>5) dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C o un sistema alternativo con effetto equivalente.</p>				<p>SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) CAPITOLO I: REQUISITI DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE PUNTO 1-5</p>
<p>Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono garantire che le materie prime impiegate soddisfino i seguenti requisiti.</p> <p>1. Le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate:</p> <p>a) devono essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche; b) devono provenire da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti; c) non devono derivare:</p> <p>i) da resti di sezionamento, raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi); ii) da carni separate meccanicamente; iii) da carni contenenti frammenti di ossa o pelle; o iv) da carni della testa, esclusi i masseteri, parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, raschiatura delle ossa e</p>				<p>SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) CAPITOLO II: REQUISITI DELLE MATERIE PRIME PUNTO 1-3</p>

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 33 di 70	

<p>muscoli del diaframma (a meno che siano state asportate le sierose).</p> <p>2. Le seguenti materie prime possono essere utilizzate per le preparazioni di carni:</p> <p>a) carni fresche;</p> <p>b) carni che devono soddisfare i requisiti di cui al punto 1;</p> <p>e</p> <p>c) se è evidente che le preparazioni di carni non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico:</p> <p>i) carni derivate dalla macinazione o triturazione di carni che ottemperano ai requisiti di cui al punto 1, diversi dal punto 1, lettera c), punto i);</p> <p>e</p> <p>ii) carni separate meccanicamente che ottemperano ai requisiti di cui al capitolo III, punto 3, lettera d).</p> <p>3. Le materie prime utilizzate per produrre carni separate meccanicamente devono soddisfare i requisiti seguenti:</p> <p>a) devono soddisfare le condizioni previste per le carni fresche;</p> <p>b) le seguenti materie prime non devono essere utilizzate per produrre carni separate meccanicamente:</p> <p>i) nel caso dei volatili da cortile: le zampe, la pelle del collo e la testa;</p> <p>e</p> <p>ii) nel caso di altri animali: le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio e l'ulna.</p>			
<p>Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti.</p> <p>1. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare che le carni utilizzate:</p> <p>a) siano ad una temperatura non superiore a 4 °C per i volatili da cortile, a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni;</p> <p>e</p> <p>b) siano portate gradualmente nei locali di preparazione, secondo necessità.</p>			<p>SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) CAPITOLO III: IGIENE DOPO LA PRODUZIONE PUNTO 1</p>
<p>Alla produzione di carni macinate e preparazioni di carni si applicano i requisiti seguenti:</p> <p>a) a meno che l'autorità competente autorizzi il disosso immediatamente prima della macinazione, le carni congelate o surgelate usate per la produzione di carni macinate o preparazioni di carni devono essere disossate prima del congelamento e possono essere immagazzinate soltanto per un periodo di tempo limitato;</p> <p>b) qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere preparate:</p> <p>i) nel caso del pollame, entro un periodo massimo di 3 giorni dalla macellazione;</p> <p>ii) nel caso di animali diversi dal pollame entro un periodo massimo di 6 giorni dalla macellazione;</p> <p>oppure</p> <p>iii) entro un periodo massimo di 15 giorni dalla macellazione degli animali per le carni bovine disossate e imballate sotto vuoto;</p> <p>c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carni devono essere confezionate o imballate ed essere:</p> <p>i) refrigerate a una temperatura interna non superiore a 2 °C per le carni macinate e a 4 °C per le preparazioni di carni;</p> <p>oppure</p> <p>ii) congelate a una temperatura interna non superiore a - 18 °C.</p> <p>Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento e il trasporto</p>			<p>SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) CAPITOLO III: IGIENE DOPO LA PRODUZIONE PUNTO 2</p>

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 34 di 70	

<p>I seguenti requisiti si applicano alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate per produrre le stesche e il cui tenore di calcio non è molto più elevato di quello delle carni macinate.</p> <p>a) Le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni; negli altri casi le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni.</p> <p>b) La separazione meccanica deve avvenire immediatamente dopo il disosso.</p> <p>c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2 °C o congelate ad una temperatura interna non superiore a - 18 °C. Tali requisiti di temperatura devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto.</p> <p>d) Se l'operatore del settore alimentare ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, esse possono essere utilizzate nelle preparazioni di carne che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico e nei prodotti a base di carne.</p> <p>e) Le carni separate meccanicamente per cui non si dimostri che soddisfano i criteri di cui alla lettera d) possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento.</p>		<p>SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) CAPITOLO III: IGIENE DOPO LA PRODUZIONE PUNTO 3</p>
<p>Alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche diverse da quelle di cui al punto 3 si applicano i requisiti seguenti:</p> <p>a) le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni. In caso diverso, le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia, le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni;</p> <p>b) se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2 °C o, se congelate, ad una temperatura non superiore a - 18 °C;</p> <p>c) le ossa carnose ottenute da carcasse congelate non devono essere ricongelate;</p> <p>d) le carni separate meccanicamente, se non sono utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2 °C;</p> <p>e) se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore, le carni separate meccanicamente devono essere congelate entro 12 ore della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a - 18 °C entro sei ore;</p> <p>f) le carni separate meccanicamente e congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a - 18 °C durante la conservazione e il trasporto;</p> <p>g) le carni separate meccanicamente possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento.</p> <p>5. Le carni macinate, le preparazioni di carne e le carni separate meccanicamente non devono essere ricongelate dopo il decongelamento.</p>		<p>SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) CAPITOLO III: IGIENE DOPO LA PRODUZIONE PUNTO 4-5</p>
<p>ETICHETTATURA</p>		
<p>In aggiunta ai requisiti di cui alla direttiva 2000/13/CE (1), gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità con il requisito di cui al punto 2, sempre che e nella misura in cui lo richiedano le</p>		<p>SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM)</p>

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 35 di 70	

<p>disposizioni nazionali dello Stato membro nel cui territorio il prodotto è commercializzato.</p> <p>2. Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente devono recare un avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo.</p>			CAPITOLO IV:ETICHETTATURA
PRODOTTI A BASE DI CARNE			SEZIONE VI: PRODOTTI A BASE DI CARNE
<p>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che non siano utilizzati per la preparazione di prodotti a base di carne:</p> <p>a) gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli;</p> <p>b) gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica;</p> <p>c) la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari;</p> <p>d) gli occhi e le palpebre;</p> <p>e) il condotto auditivo esterno;</p> <p>f) i tessuti cornei;</p> <p>g) nei volatili, la testa — ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola — l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale.</p> <p>2. Tutte le carni incluse le carni macinate e le preparazioni di carni, utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne devono soddisfare i requisiti prescritti per le carni fresche. Tuttavia le carni macinate e le preparazioni a base di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne non devono soddisfare altri requisiti specifici di cui alla sezione V.</p>			SEZIONE VI: PRODOTTI A BASE DI CARNE PUNTI 1-2

OSSERVAZIONI_____

Data_____

Firma degli Operatori

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 36 di 70	

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.



Alleg. PCU01/carni Bianche

Prot. SIMORA.....

CONTROLLO DEI REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI SPECIFICI: LABORATORI DI SEZIONAMENTO CARNI DI POLLAME E LAGOMORFI	SI	si n c	NC G	Riferimento normativo
Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i laboratori di sezionamento che trattano carni di pollame o di lagomorfi:				Reg. (CE) n.853/04, All. III, Sez.II, Cap. III, P.to 1
- siano costruiti in modo da evitare contaminazioni delle carni, in particolare;				Reg. (CE) n.853/04, All. III, Sez. II, Cap. III, P.to 1, Lettera a)
- consentendo il costante avanzamento delle operazioni;				Reg. (CE) n.853/04, All. III, Sez.II, Cap. III, P.to 1, Lettera a) i)
- garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;				Reg.(CE) n.853/04, All. III, Sez.II, Cap. III, P.to 1, Lettera a) ii)
- sono disponibili locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio non possano essere fonte di contaminazione delle carni ?				Reg. (CE) n.853/04, All. III, Sez.II, Cap. III, P.to1, Lettera b)
- sono disponibili locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo V ?				Reg. (CE) n.853/04, All. III, Sez.II, Cap. III, P.to 1, Lettera c)
- sono disponibili lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non confezionate provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?				Reg. (CE) n.853/04, All. III, Sez.II, Cap. III, P.to1, Lettera d)
- sono disponibili strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua sia mantenuta ad una temperatura non inferiore agli 82°C. o di un sistema alternativo con effetto equivalente?				Reg. (CE) n.853/04, All. III, Sez.II, Cap. III, P.to1, Lettera e)
Se l'eviscerazione delle oche e delle anatre destinate alla produzione di "foie gras", stordite, dissanguate e spiumate nell'azienda oppure l'eviscerazione di pollame a eviscerazione differita sono effettuate nel laboratorio di sezionamento, il laboratorio dispone di locali separati adibiti allo scopo?				Reg. (CE) n.853/04, All. III, Sez.II, Cap. III, P.to 2Lettere a) e b)
IGIENE DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO DI POLLAME E LAGOMORFI				Reg. 853 allegato III sezione II capitolo V
Le carni destinate la sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione secondo le necessità				Reg. 853 allegato III sezione II capitolo V punto 1 lettera a
durante le operazioni di sezionamento, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio è mantenuta la temperatura di 4 °C prevista per le carni e di 12 °C per l'ambiente				Reg. 853 allegato III sezione II capitolo V punto 1 lettera b
se l'impianto è riconosciuto per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono state prese le necessarie precauzioni per evitare contaminazione reciproche e se del caso provvedendo a separare nel tempo e nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie				Reg. 853 allegato III sezione II capitolo V punto 1 lettera c

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 38 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.

1.

Alleg. PCU01/Carni Rosse

Prot. SIMORA.....

REQUISITI GENERALI E SPECIFICI DEGLI STABILIMENTI	SI	si nc	NC G	Riferimento normativo
Le strutture mantengono i requisiti generali previsti dai Reg. comunitari di settore				Alleg. II Reg. 852/2004 ed alleg. II sez. I Reg. CE 853/2004
REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI SPECIFICI : LABORATORI DI SEZIONAMENTO CARNI DI UNGULATI DOMESTICI				
I laboratori sono costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni consentendo il costante avanzamento delle operazioni o garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione?				Reg. (CE) n. 853/04, All.III, Cap.III, P.to 1
Dispongono di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni?				Reg. (CE) n. 853/04, All.III, Cap.III, P.to 2
Dispongono di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo V ?				Reg. (CE) n. 853/04, All.III, Cap.III, P.to 3
Dispongono di lavabi muniti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione, destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette ?				Reg. (CE) n. 853/04, All.III, Cap.III, P.to 4
Dispongono di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua ha una temperatura non inferiore a 82 °C o di un sistema alternativo con effetto equivalente ?				Reg. (CE) n. 853/04, All.III, Cap.III, P.to 5
IGIENE DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO DI CARNI DI UNGULATI DOMESTICI - CAPITOLO V				Riferimento normativo
Le carni destinate alla sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione secondo le necessità				Reg. 853 allegato III sezione I capitolo V punto 2 lettera a)
durante le operazioni di sezionamento, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio è mantenuta la temperatura prevista inferiore o uguale a 3 °C per le frattaglie, 7°C per le carni e 12 °C per l'ambiente				Reg. 853 allegato III sezione I capitolo V punto 2 lettera b)
se l'impianto è riconosciuto per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono state prese le necessarie precauzioni per evitare contaminazioni reciproche e se del caso provvedendo a separare nel tempo e nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie				Reg. 853 allegato III sezione I capitolo V punto 2 lettera c)
è effettuata la lavorazione delle carni a caldo secondo quanto previsto dalla normativa				Reg. 853 allegato III sezione I capitolo V punto 3 e 4
le carni sezionate, e ove opportuno imballate, sono refrigerate alla temperatura prevista				Reg. 853 allegato III sezione I capitolo V punto 4

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 40 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.

Alleg. PCU01/Macello Conigli

Prot. SIMORA.....

REQUISITI CONCERNENTI PRODOTTI DIVERSI DI ORIGINE ANIMALE		SI	si nc	NC G	Riferimento normativo
1.	Lo stabilimento applica quanto previsto dall'alleg. II sez.I in tema di marchiatura ed identificazione delle carni prodotte				Alleg. II sez. I reg. Ce 853/20014
	Lo stabilimento applica gli obiettivi previsti dalla sez. II e III in tema di controllo e informazione alimentare degli animali da avviare alla macellazione				Alleg. II sez.II e III reg. Ce 853/20014
CONTROLLO REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI SPECIFICI: MACELLI LAGOMORFI					
	<p>Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi ai macelli devono conformarsi ai seguenti requisiti.</p> <p>1. Durante la raccolta e il trasporto, gli animali vivi devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.</p> <p>2. Gli animali vivi che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo con l'autorizzazione dell'autorità competente.</p> <p>3. Le gabbie per la consegna degli animali al macello e i moduli, se del caso, devono essere costruiti con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e da disinfettare. Immediatamente dopo ogni svuotamento e, ove necessario, prima del riutilizzo, tutte le attrezzature usate per la raccolta e la consegna degli animali vivi devono essere pulite, lavate e disinfettate.</p>				REG.CE 853/2004 SEZIONE II: CARNI DI POLLAME E DI LAGOMORFI CAPITOLO I: TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO
	<p>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui vengono macellati il pollame o i lagomorfi soddisfino i seguenti requisiti.</p> <p>1. Devono disporre di un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali e la loro ispezione prima della macellazione.</p>				REG.CE 853/2004 CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI punto 1
	<p>2. Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:</p> <p>a) disporre di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;</p> <p>b) disporre di un locale separato per le operazioni di eviscerazione e successiva tolettatura, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di pollame, a meno che l'autorità competente consenta caso per caso, in un determinato macello, la separazione nel tempo di queste operazioni;</p> <p>c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:</p> <p>i) stordimento e dissanguamento;</p> <p>ii) spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura;</p> <p>e</p> <p>iii) spedizioni delle carni;</p> <p>e</p> <p>d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;</p> <p>e</p> <p>e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed</p>				REG.CE 853/2004 CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI punto 2

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 41 di 70	

evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Qualora negli stessi locali funzioni più di una linea di macellazione, deve esserci un'adeguata separazione delle linee per evitare contaminazioni reciproche			
Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente.			REG.CE 853/2004 CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI punto 3
I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non confezionate devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione			REG.CE 853/2004 CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI punto 4
Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano			REG.CE 853/2004 CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI punto 5
Deve esserci un reparto separato dotato di adeguati impianti per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione: a) delle attrezzature di trasporto quali le gabbie; b) dei mezzi di trasporto. Tali reparti e impianti non sono obbligatori per b) qualora esistano nelle vicinanze opportune strutture ufficialmente autorizzate.			REG.CE 853/2004 CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI punto 6
Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario			REG.CE 853/2004 CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI punto 7
IGIENE DELLA MACELLAZIONE			
Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati il pollame o i lagomorfi devono conformarsi ai seguenti requisiti. 1. a) Non devono essere utilizzate per il consumo umano le carni di animali diversi da quelli di cui alla lettera b), se sono morti per cause diverse dalla macellazione effettuata nel macello. b) Nei locali adibiti alla macellazione possono essere introdotti soltanto animali vivi destinati alla macellazione, ad eccezione: i) del pollame a eviscerazione differita, delle anatre e oche allevate per la produzione di «foie gras» e uccelli non considerati domestici ma allevati come domestici, macellati nell'azienda a norma del capitolo VI; ii) della selvaggina d'allevamento macellata nel luogo di produzione a norma della sezione III; e iii) della selvaggina selvatica piccola a norma della sezione IV, capitolo III.			CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 1
I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione ante mortem venga svolta in condizioni adeguate.			CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 2
Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere macellati senza inutili indugi.			CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 4
Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura o spennatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza inutili indugi, in modo da evitare contaminazioni delle carni. Occorre in particolare adottare misure volte ad evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante l'eviscerazione.			CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 5
I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione post mortem venga svolta in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate.			CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 6
Dopo l'ispezione post mortem: a) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;			CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 7

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 42 di 70	

b) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano; e c) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere asportati, se possibile integralmente e con la massima sollecitudine, salvo diversa disposizione dell'autorità competente.				
Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati devono essere puliti e refrigerati appena possibile a una temperatura non superiore a 4 °C, salvo nel caso di sezionamento a caldo.				CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 8
Se le carcasse sono sottoposte a un procedimento di refrigerazione per immersione, occorre attenersi alle seguenti prescrizioni: a) si devono prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasse, tenendo conto di parametri quali il peso della carcassa, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione; b) l'impianto dev'essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogniqualvolta ciò sia necessario e come minimo una volta al giorno.				CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 9
Gli animali malati o sospetti e quelli macellati in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie non devono essere macellati negli stabilimenti di cui trattasi, salvo qualora autorizzato dall'autorità competente. In tal caso, la macellazione deve aver luogo sotto sorveglianza ufficiale e adeguate misure devono essere adottate per evitare contaminazioni; prima di venir riutilizzati, i locali devono essere puliti e disinfettati.				CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE PUNTO 10

OSSERVAZIONI _____

Data _____

Firma degli Operatori

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 43 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.

Alleg. PCU01/Macello ungulati ed equidi

Prot. SIMORA.....

REQUISITI CONCERNENTI PRODOTTI DIVERSI DI ORIGINE ANIMALE	SI	si nc	NC G	Riferimento normativo
Lo stabilimento applica quanto previsto dall'alleg. II sez.I in tema di marchiatura ed identificazione delle carni prodotte				Alleg. II sez. I reg. Ce 853/20014
Lo stabilimento applica gli obiettivi previsti dalla sez. II e III in tema di controllo e informazione alimentare degli animali da avviare alla macellazione				Alleg. II sez.II e III reg. Ce 853/20014
CONTROLLO REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI SPECIFICI: MACELLI DI UNGULATI DOMESTICI				
Il macello ha stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare? Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli. L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza degli alimenti.				Reg. (CE) n.853/04, All.III Cap.II, P.to 1, a)
Qualora il macello disponga di aree di stabulazione aperta, non dotate di ripari o di zone ombrose, è assicurata un'adeguata protezione dal maltempo?				D.Lgs. n. 333/98, All. A, Sez. II, P.to 8
Le aree di stabulazione aperta sono mantenute in condizioni da non esporre gli animali a rischi di carattere fisico, chimico o di altro tipo?				D.Lgs. n. 333/98, All. A, Sez. II, P.to 8
I locali di stabulazione sono dotati di: - pavimenti tali da ridurre al minimo il rischio che gli animali sdruciolino e subiscano lesioni ; - adeguata ventilazione, tenendo conto delle temperature minime e massime e del grado di umidità prevedibili. In caso di impiego di mezzi meccanici di ventilazione, sono previsti dispositivi di emergenza per far fronte a guasti eventuali ; - illuminazione naturale e/o artificiale di intensità sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza; - eventualmente, attrezzi per legare gli animali; - qualora sia necessario, opportuno materiale da lettiera per tutti gli animali che di notte siano collocati nei locali di stabulazione.				D.Lgs. n. 333/98, All. A, Sez. II, P.to 7
Per il ricovero di animali malati o sospetti sono previste strutture separate che si possano chiudere a chiave o, se il clima lo permette, recinti separati dotati di un sistema di drenaggio autonomo e atti ad evitare la contaminazione di altri animali, a meno che l'autorità competente consideri superate tali strutture?				Reg.(CE) n.853/04, All.III Cap.II, P.to 1, b)
Le dimensioni delle stalle di sosta garantiscono il rispetto del benessere animale? La loro disposizione deve essere tale da facilitare le ispezioni ante mortem compresa l'identificazione degli animali o dei gruppi di animali.				Reg.(CE) n.853/04, All.III Cap.II, P.to 1 c)
Il macello dispone di dispositivi/impianti per lo scarico degli animali?				D.Lgs. n. 333/98 All. A, Sez. I, P.to 1
I dispositivi/impianti di cui al precedente P.to, sono provvisti di pavimento antisdrucciolevole e, ove occorra, protezioni laterali?				D.Lgs. n. 333/98 All. A, Sez. II, P.to 1

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 44 di 70	

Ponti, rampe e passerelle sono provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione che evitino la caduta degli animali?			D.Lgs. n. 333/98 All. A, Sez. II, P.to 1
Le rampe di uscita o di accesso hanno la minima inclinazione possibile?			D.Lgs. n. 333/98 All. A, Sez. II, P.to 1
I corridoi nei quali passano gli animali sono: - costruiti in modo che questi non possano ferirsi ? - disposti in modo da sfruttare le loro eventuali tendenze gregarie?			D.Lgs. n. 333/98, All. A, Sez. II, P.to 3
Qualora sia usata per lo stordimento la pistola a proiettile captivo, gli strumenti sono posizionati in modo che il proiettile penetri nella corteccia cerebrale?			D.Lgs. n. 333/98, All. C, Sez. II, P.to 1, lett a)
Trasferimento, stabulazione, immobilizzazione, stordimento, macellazione e abbattimento sono condotte in modo tale da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori, sofferenze evitabili?			D.Lgs. n. 333/98, Art.3
Il proiettile della pistola a proiettile captivo ritorna effettivamente in posizione dopo ogni colpo?			D.Lgs. n. 333/98, All. C, Sez. II, P.to 1, lett.b)
Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:			Reg. (CE) n.853/04, All.III Cap.II, P.to 2
- disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;			Reg. (CE) n.853/04, All.III Cap.II, P.to 2 a)
- disporre di un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini, a meno che l'autorità competente non autorizzi caso per caso, la separazione di queste operazioni nel tempo;			Reg. (CE) n.853/04, All.III Cap.II, P.to 2 b)
- assicurare la separazione nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti;			Reg.853/04, All.III Cap.II, P.to 2, c)
- stordimento e dissanguamento;			Reg.853/04, All.III Cap.II, P.to 2, c) i)
- per i suini, scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura ;			Reg. (CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 2, c) ii)
- eviscerazione e successiva tolettatura;			Reg. (CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 2, c).iii)
- manipolazione delle budella e delle trippe pulite;			Reg.(CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 2, c) iv)
- preparazione e pulizia di altre frattaglie, in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata sulla linea di macellazione;			Reg.(CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 2, c) v)
- imballaggio frattaglie;			Reg. (CE) n. 853/04, All.III, Cap.II, P.to 2, c) vi)
- spedizione carni ;			Reg. (CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 2 c) vii)
- disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;			Reg. (CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 2 d)
- disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche .			Reg. (CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 2 e)
Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua ha una temperatura non inferiore a 82°C, o un sistema alternativo con effetto equivalente ?			Reg. (CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 3
I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette sono provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione ?			Reg. (CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 4
Sono disponibili strutture che si possano chiudere a chiave, riservate al			Reg.(CE) n. 853/04, All.III

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 45 di 70	

deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano ?			Cap.II, P.to 5
Il macello dispone di uno spazio separato dotato di a deguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame? Tuttavia i macelli possono non avere tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consenta e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.			Reg. (CE) n. 853/04, All.III Cap.II, P.to 6
Il macello dispone di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti? La presenza di queste strutture non è tuttavia necessaria se tale macellazione avviene in altri stabilimenti a tal fine autorizzati dall'autorità competente o se viene effettuata al termine del normale periodo di macellazione .			Reg. (CE) n. 853/04 All. III Cap. II, P.to 7
Se il letame o il contenuto del tubo digerente è depositato nel macello, quest'ultimo dispone di un reparto speciale riservato a tal fine?			Reg. (CE) n. 853/04 All. III Cap. II, P.to 8
E' presente un'adeguata struttura che possa essere chiusa a chiave o, se necessario un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario?			Reg. (CE) n. 853/04 All. III Cap. II, P.to 9
IGIENE DELLA MACELLAZIONE UNGULATI DOMESTICI			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV
gli animali sono macellati senza indebito ritardo oppure sono, per motivi di benessere animale, lasciati riposare prima della macellazione			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 1
sono utilizzate per il consumo umano solo le carni di animali regolarmente macellati come previsto alle lettere b, c del punto 2			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 2 lettera a)
nei locali di macellazione sono introdotti solo gli animali previsti dalla normativa			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 2 lettera b)
è presente sugli animali o se dal caso su ciascuna partita un marchio d'identificazione			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 3
gli animali sono puliti			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 4
i conduttori dei macelli seguono le istruzioni del veterinario designato per garantire che l'ispezione ante-mortem venga effettuata in condizioni adeguate			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 5
le operazioni dallo stordimento fino alla toelettatura sono effettuate senza ritardo in modo da evitare la contaminazione delle carni			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 7
durante il dissanguamento la trachea e l'esogafo rimangono intatti, escluse le macellazioni rituali			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 7 lettera a)
durante la rimozione della pelle e dei velli è evitato qualsiasi contatto fra la superficie esterna della cute e la carcassa			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 7 lettera b)
sono prese misure atte ad evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione e questa è completata il più presto possibile dopo lo stordimento			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 7 lettera c)
l'asportazione della mammella è effettuata senza inquinare le carni			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 7 lettera d)
la scuoiatura della carcassa è effettuata in modo completo salvo che per i suini e le zampe degli ovicaprini e dei vitelli			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 8
i suini sono immediatamente privati delle setole e risciacquati abbondantemente con acqua potabile			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 9
le carcasse sono esenti da contaminazioni fecali visibili e se tali contaminazioni presenti opportunamente toelettate			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 10
Le carcasse e le frattaglie vengono a contatto con il pavimento, le pareti o le strutture.			Reg. 853 capitolo IV punto 11 allegato III sezione I

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 46 di 70	

il conduttore del macello esegue le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione post mortem di tutti gli animali macellati venga svolta in condizioni adeguate.			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 12
Sino al completamento dell'ispezione post mortem le parti dell'animale macellato sono identificabili come appartenenti a una data carcassa			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 13 lettera a)
Sino al completamento dell'ispezione post mortem le parti di un animale macellato vengono a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione post mortem.			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 13 lettera b)
Entrambi i reni sono privati della loro copertura di grasso e viene rimossa anche la capsula perirenale.			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 14
Il sangue o le altre frattaglie vengono raccolte separatamente.			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 15
qualora non ci sia la possibilità di conservazione separata prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente è dichiarato non idoneo al consumo umano qualora una carcassa sia dichiarata non idonea al consumo umano.			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 15
Dopo l'ispezione post mortem le tonsille dei bovini e dei solipedi sono asportate in condizioni d'igiene;			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 16 lettera a)
Dopo l'ispezione post mortem le parti non idonee al consumo umano sono rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 16 lettera b)
Dopo l'ispezione post mortem le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non entrano in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano;			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 16 lettera c)
Se sono destinate a ulteriore trasformazione le trippe sono sbiancate o pulite, i visceri sono svuotati e puliti e le teste e le zampe sono scuoiate o scottate e depilate.			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo IV punto 18
Lo stabilimento è in grado di garantire la Macellazione d'urgenza			Cap.VI del Reg. CE 853/2004 e specifica procedura in uso a questa ASP
MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO CARNI DI UNGULATI DOMESTICI			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII
Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.			
Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, punto 4.			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 1 lettera a)
durante il raffreddamento viene assicurata una ventilazione idonea in modo da evitare la formazione di condensa			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 1 lettera b)
la carne raggiunge la temperatura prevista e viene mantenuta per tutto il periodo del magazzinaggio			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 2
La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che: a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro; b) le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.			Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 3

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 47 di 70	

se le carni vengono destinate al congelamento sono congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.				Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 4
le carni non confezionate sono immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate o in alternativa sono depositate e trasportate in maniera da evitare qualsiasi contaminazione				Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 5

OSSERVAZIONI _____

Data _____

Firma degli Operatori

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 48 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
 Sede legale : V.le della Vittoria, 321- 92100 Agrigento
 Partita IVA - Codice Fiscale : 02570930848
 Dipartimento di Prevenzione Veterinaria
 Servizio Igiene Alimenti Origine Animale

Alleg. PCU01/caseifici

Impresa alimentare _____

Sede legale _____

Sede stabilimento _____

Rappresentante Legale _____ Nato a _____ il _____

residente a _____ in _____

Riconoscimento/Registrazione _____ tipologia _____

Presente all'accertamento _____ in qualità di _____

Autorizzazione allo scarico rilasciata il _____ dal _____

Approvvigionamento idrico _____

L'anno duemila _____ il giorno _____ del mese di _____ i sottoscritti _____ U.P.G. ed incaricati

ad eseguire controlli ufficiali ai sensi del Reg. CE n. 625/2017 si sono recati presso l'impresa alimentare sopra identificata al fine di procedere al controllo ufficiale, i cui risultati sono evidenziati in questa relazione.

Planimetria regolarmente vidimata e corrispondente ai locali e alle attrezzature	S I	si nc	NC G	
I. CONDIZIONI GENERALI DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI				Riferimento normativo
La struttura <ul style="list-style-type: none"> • possiede: <ul style="list-style-type: none"> -adeguate attrezzature per la manipolazione e il magazzinaggio di alimenti a temperatura controllata. -una buona aerazione e illuminazione naturale o artificiale; • è progettata in modo tale da <ul style="list-style-type: none"> -evitare incroci nelle linee di lavorazione; -evitare il contatto degli alimenti con materiali tossici; -evitare la formaz. di condensa o muffa. -consentire un'adeguata: manutenzione, pulizia, disinfezione e lotta agli animali infestanti; 				Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP. I° punto 2
Sono disponibili servizi igienici, spogliatoi e lavabi, muniti di un sistema igienico di asciugatura, adeguati al numero di addetti e che non immettono direttamente nella zona di lavorazione				Reg. CE 852/04 All. 2 Capitolo I°-punto 3 -4-9
Le attrezzature e i prodotti per la pulizia e disinfezione e le sostanze pericolose come pesticidi, lubrificanti e carburanti sono conservati in locali o zone separati dagli alimenti				Reg. CE 852/04 All.2 Capitolo I° punto 10

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 49 di 70	

La struttura è dotata di acqua potabile sufficiente con allaccio alla rete idrica			Reg. CE 852/04 All.2 Capitolo VII° punto 1
2. CONDIZIONI SPECIFICHE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE DOVE SI PREPARANO O TRASFORMANO E SI MANIPOLANO GLI ALIMENTI			Riferimento normativo
Pavimenti sono lavabili e disinfettabili in buone condizioni di manutenzione			Reg. CE 852/04 All.2 Capitolo II° punto 1a
Pareti lisce, impermeabili facilmente lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza adeguata e mantenuti in buone condizioni di manutenzione			Reg. CE 852/04 All.2 Capitolo II° punto 1b
Soffitti facilmente lavabili, costruiti in modo da evitare accumulo di sporczia e formazione di muffa e condensa			Reg.CE 852/04 All.2 Capitolo II° punto 1c
Le finestre e le aperture sono costruite in modo da essere facilmente lavabili e hanno reti di protezione da insetti			Reg. CE 852/04 All. 2 Capitolo II° punto 1 d
Le superfici degli impianti e delle attrezzature sono in buone condizioni e facili da pulire e disinfettare. sono installati in modo da consentire un'adeguata pulizia anche dell'area circostante			Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP.II° punto 1 f Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP. V°
3. REQUISITI APPLICABILI AI RIFIUTI ALIMENTARI			Riferimento normativo
I rifiuti alimentari e gli altri scarti di lavorazione sono depositati in contenitori chiudibili e igienici e devono essere rimossi al più presto evitando accumuli nei locali dove si manipolano alimenti			Reg CE .852/04 All.2 Capitolo VI°
4. IGIENE PERSONALE			Riferimento normativo
Il personale che lavora gli alimenti mantiene un elevato grado di pulizia e indossa indumenti adeguati e puliti			Reg. CE 852/04 All. 2 Capitolo VIII° punto I
5. REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI			Riferimento normativo
L'impresa controlla se le materie prime e gli ingredienti in ingresso sono accettabili (trasporto, temperatura e conformità delle confezioni).			Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP. IX° punto 1
Il latte in ingresso viene rapidamente refrigerato e mantenuto a una temperatura non superiore a 6° C			Reg. CE 853/2004 All. 3 Sez. IX CAP II punto I
In tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e immagazzinamento gli alimenti sono protetti da contaminazioni e conservati a temperature idonee			Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP. IX ° punto 2 3 5 6
Se i prodotti alimentari devono essere congelati, il raffreddamento deve avvenire nel più breve tempo con un abbattitore termico			Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP. IX punto 6
Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo da ridurre al minimo il rischio di contaminazione			Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP. IX punto 7
Le sostanze pericolose e/o non commestibili sono adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi			Reg. CE 852/2004 All. 2 CAP. IX punto 8
6. REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI ALIMENTARE			Riferimento normativo
I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio sono certificati per uso alimentare			Reg. CE 852/04 All.II Capitolo X -punto 1
Il materiale di confezionamento è conservato in modo da impedire rischi di contaminazione			Reg. CE 852/04 All.II Capitolo X- punto 2
I materiali riutilizzati per il confezionamento e l'imballaggio sono facili da pulire e se necessario da disinfettare			Reg. CE 852/04 All.II Capitolo X- punto 4
7 TRATTAMENTO TERMICO			Riferimento normativo

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 50 di 70	

Se l'impresa effettua un trattamento termico, il processo innalza in ogni parte il prodotto.			Reg. CE 852/04 All.II Capitolo XI -punto 1 a
L'impresa controlla i parametri T° e tempo per la verifica del procedimento usato			Reg. CE 852/04 All.II Capitolo XI punto 2
la pastorizzazione è ottenuta con l'innalzamento della temperatura di almeno 72 o C per 15 secondi o qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura almeno 63 o C per 30 minuti; Controllare la presenza di termoregistratore, la conformità della temperatura e la registrazione del tracciato			Reg. CE 853/2004 All. 3 Sez. IX CAP II punto II
8. FORMAZIONE DEL PERSONALE			Riferimento normativo
Gli addetti alle lavorazioni hanno ricevuto una idonea formazione compresa quella imposta dalla normativa regionale			Reg. CE 852/04 All. 2 Capitolo XII-punto 1 - 3
9. CAMPIONAMENTO E ANALISI			Riferimento normativo
La ditta, rispetta i criteri microbiologici previsti dal Reg.to 2073/05			Reg.to 2073/05
La ditta rispetta i limiti microbiologici e l'assenza di residui applicabili al latte.			Reg. CE 853/2004 All. 3 Sez. IX CAP I punto III e CAP II punto III
10. PROCEDURE OPERATIVE PREVISTE DAL REG.TO 852/04:			Riferimento normativo
Procedura Sanificazione			
Procedura Acqua Potabile			
Procedura Controllo Temperatura			
Procedura Selezione dei fornitori			
Procedura per la formazione del personale			
Procedura per il controllo degli animali infestanti e domestici			Reg. CE 852/04 art. 4 comma 3 b
11. SONO PREDISPOSTE DELLE PROCEDURE PERMANENTI, BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP.			Reg.to 852/04 art. 5
E' stato individuato il gruppo HACCP			Reg.to 852/04 art. 5
E' stato descritto il prodotto ed è stato costruito il diagramma di flusso			Reg.to 852/04 art. 5
E' stato identificato ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;			Reg.to 852/0 art. 5 comma 2 lettera a
Sono stati identificati i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale			Reg.to 852/04 art. 5 comma 2 lettera b
Sono stati stabiliti, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità			Reg.to 852/04 art. 5 comma 2 lettera c
Sono stati stabiliti procedure di monitoraggio dei CCP			Reg.to 852/04 art. 5 comma 2 lettera d
Sono state definite le azioni correttive nei casi in cui un CCP non è più sotto controllo			Reg.to 852/04 art. 5 comma 2 lettera e
Sono state stabilite le procedure, per verificare l'effettivo funzionamento del sistema HACCP			Reg.to 852/04 art. 5 comma 2 lettera f
Esistono documenti e registrazioni al fine di dimostrare l'effettiva applicazione del sistema HACCP			Reg.to 852/04 art. 5 comma 2 lettera g
Esiste un programma di revisione delle procedure nei casi di cambiamenti nel prodotto o nel processo			Reg.to 852/04 art. 5 comma 2 lettera g
Il Sistema è adeguato Il sistema è applicato			
12. RINTRACCIABILITÀ			Riferimento normativo
Esiste una procedura per rintracciare i propri fornitori			Reg.to CE 178/02 art. 18
Esiste una procedura di rintracciabilità del prodotto finito			Reg.to CE 178/02 art. 18
Esiste una procedura di ritiro/ricambio del prodotto finito			Reg.to CE 178/02 art. 19

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 51 di 70	

Esiste una procedura di comunicazione all' ASP di prodotto non conforme				Reg.to CE 178/02 art. 19
La procedura è applicata				

Latte lavorato annualmente Ql _____ Registrazione produttore scotta _____ Tariffa 194/08 _____

FORNITORI LATTE	Qualifica e data scad	Cod. Az.	reg. prod.Latte	Reg. Siero	*q.m.g.l.c.

*q.m.g.l.c. = quantità media giornaliera latte conferito (da verificare in tempi successivi sulla scorta dei dati inseriti in BDN congiuntamente con il personale del SSA del Distretto)

Incaricati del Controllo Ufficiale

I dati di cui al presente atto, ivi compreso il presente verbale, sono trattati nel rispetto delle norme sulla tutela della privacy, di cui al D. Lgs 30 giugno 2003 n. 196 – Codice in materia di protezione dei dati personali pubblicato sulla G. U. 29 luglio 2003 n. 174 S.O.). I dati vengono archiviati e trattati sia in formato cartaceo che su supporto informatico nel rispetto delle misure minime di sicurezza. L'interessato può esercitare i diritti di cui al citato Codice presentando richiesta presso l'Unità Funzionale in intestazione.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 52 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento
Partita IVA - Codice Fiscale : 02570930848

*Dipartimento di Prevenzione Veterinaria
Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.*

Allegato 3- PCU 03 - Processo verbale di contravvenzione

Verbale n° _____ del _____

Processo verbale di contravvenzione a carico di: _____

nato a _____ il _____ e residente a _____

in Via _____ n° _____ Identificato con _____

n° _____ del _____ rilasciata da _____

nella qualità di: Titolare o Rap. Legale della ditta

_____ con sede legale a _____

in via _____ n° _____ dell'attività di:

_____ sita nel Comune

di _____ in Via _____ n° _____

con Autorizzazione Sanitaria o Registrazione n° _____

rilasciata da _____ il _____

L'anno duemila _____ il giorno _____ del mese di _____ alle ore

_____ i sottoscritti Medici Veterinari / Tecnici della Prevenzione Ufficiali di P. G.

del DPV - SIAOA, si sono presentati presso l'esercizio del nominato in oggetto, durante un Controllo Ufficiale _____ hanno rilevato quanto segue:

Tale fatto costituisce violazione all'Art. _____ punibile con una sanzione amministrativa da Euro _____ ad Euro _____ ai sensi dell'Art.

Il trasgressore può presentare eventuali atti, scritti difensivi o richieste di audizioni, **entro giorni 30** dalla data di contestazione o notifica del presente verbale, ai sensi dell'Art. 18 della Legge 24-11-1981 n° 689, *Responsabile Ufficio sanzioni c/o UOC Amministrativa distretto Ospedaliero AG 2 92019 Sciacca; email PEC ospedaliag2@pec.aspag.it* dando contestuale notizia al SIAOA territorialmente competente.

MODALITA' DI ESTINZIONE

Ai sensi dell'Art. 16 della Legge 24-11-1981, n° 689, il contravventore **entro 60 giorni** dalla data di contestazione o di notifica del presente verbale può effettuare il pagamento liberatorio, in misura ridotta, della somma di Euro _____ (_____) mediante versamento sul conto corrente postale n° **00229922** intestato a **Unicredit, Cassa Regionale di Agrigento**, indicando la seguente causale: **“da accreditare sul Capitolo 2301, entrate bilancio regionale, cat. V – oblazione verbale n° _____ del _____ ASP di Agrigento”**.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 53 di 70	

Ai sensi dell'art 4 comma 4 del D.Lvo n.91 del 24/06/2014 la somma è ulteriormente ridotta del 30% se il pagamento è effettuato entro 5 (cinque) gg dalla notifica del presente atto.

L'attestazione di ricevuta della medesima dovrà essere trasmessa al SIAOA territorialmente competente entro 10 gg dall'avvenuto pagamento, che informerà il Direttore del SIAOA dell'ASP di Agrigento, al fine di archiviare positivamente il procedimento amministrativo.

Si ricorda che, se entro 30 gg non sarà comunicata l'eventuale produzione di scritti difensivi o entro 60gg. non verrà prodotta l'attestazione di pagamento in misura ridotta della sanzione edittale prevista, tutto il carteggio verrà inviato alla Direzione del SIAOA del DP Veterinario per la riscossione forzosa delle somme e degli interessi maturati, con proposta di Ordinanza di Ingunzione alla A.C. per la sicurezza alimentare.

Tale violazione viene contestata ai sensi e per gli effetti dell'Art. 14 della Legge 689/81, al Signor

nella qualità di _____ che presente all'operazione ha dichiarato _____

RELATA DI NOTIFICA

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale in quattro copie di cui una copia viene **NOTIFICATA** al titolare o L.R. Signor _____ consegnandola nelle mani del signor _____ nella qualità di _____ identificato mediante (Carta Identità / passaporto/ Patente Guida) n. _____ data rilascio / scadenza _____

Firma dell'Interessato

I Verbalizzanti

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 54 di 70	

PCU 4 Schema ricorso

Al Responsabile Ufficio sanzioni c/o UOC Amministrativa distretto Ospedaliero AG 2 92019 via Pompei Sciacca; email PEC ospedaliag2@pec.aspag.it

RICORSO art. 18 L. 689/81-

Il sottoscritto..... Nato a
il residente in..... Via
Tel..... e-mail C.F.

Oppure domiciliato in presso.....

PREMESSO DI AVER RICEVUTO

VERBALE N°.....del..... Notificato il
.....emesso da

con il presente ricorso presenta **OPPOSIZIONE** alla predetta sanzione o ordinanza di ingiunzione, e chiede che il provvedimento venga annullato per i seguenti motivi:

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

A sostegno del ricorso produce le seguenti **prove documentali**: (elencare tutti i documenti a sostegno del ricorso)

1).....2).....
3).....4).....

C H I E D E

In via principale:

Dichiararsi nullo il provvedimento opposto;

In subordine, RIDURRE e/o MANTENERE la/le sanzione/i amministrativa/e
comminata/te nella misura del minimo edittale, previa audizione dello scrivente;

Chiede, che le comunicazioni e le notifiche vengano inviate via mail o n° fax o indirizzo:

.....

Dichiara di non avere effettuato il pagamento della sanzione.

.....li.....

.....
(FIRMA)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 55 di 70	

PCU 05 - Istruzioni alla compilazione della relazione ispettiva

ISTRUZIONI ALLA COMPILAZIONE DELLA RELAZIONE ISPETTIVA

La relazione contiene :

- a) *la data, l'ora di inizio e di termine e il luogo di svolgimento dell'ispezione con indicazione del responsabile del procedimento.*
- b) *Motivo del controllo e mandato specifico*
- c) *gli estremi dell'impresa alimentare sottoposta a controllo (nome o ragione sociale, sede legale e indirizzo dello stabilimento, numero di registrazione attività, nome del legale rappresentante, Codice Fiscale o Partita IVA*

il nome o la ragione sociale dell'industria alimentare, la sede legale e quella dello stabilimento sono quelli riportati sul provvedimento di registrazione. L'indirizzo dello stabilimento deve essere riportato nel verbale nel caso in cui la sede legale e quella dello stabilimento non coincidano.

- d) *estremi anagrafici e qualifica funzionale / ruolo dei soggetti che assistano all'ispezione in rappresentanza dell'impresa alimentare*
- e) *obiettivi in campo dell'ispezione*

Gli obiettivi di una ispezione sono in genere collegati alla verifica della sussistenza di requisiti o prescrizioni stabiliti da una norma. In alcuni casi l'obiettivo dell'ispezione potrebbe essere la verifica della risoluzione delle non conformità rivelate nel corso di un precedente controllo ufficiale. In questo caso la risoluzione delle non conformità diviene il requisito di riferimento.

Metodi e tecniche di controllo applicati e modalità di controllo impiegate (misurazioni, osservazioni dirette, interviste etc...) e le eventuali altre forme di controllo ufficiale condotte contestualmente (per esempio campionamenti)

Quando nel corso delle attività di controllo ufficiale siano state condotte attività di controllo diverse dalla sola ispezione (misurazione con strumenti propri o della ditta, prelievo di campioni, etc...) tali attività devono essere riportate nelle risultanze congiuntamente, se del caso, alle ragioni che hanno portato alla loro esecuzione e ai relativi esiti. Nel caso in cui nelle conduzione delle ispezioni si impieghino degli strumenti soggetti a taratura periodica, è necessario riportare anche gli estremi della taratura dello strumento specificandone l'intervallo e il periodo di validità.

- f) *Il nome, la qualifica, l'ente di appartenenza degli incaricati che hanno svolto il controllo*
- g) *Le risultanze del controllo ufficiale*

Le modalità di documentazione delle risultanze del controllo ufficiale riguardano la descrizione dell'elemento oggetto di verifica da indicare sempre anche in caso di evidenze conformi (struttura: locale vendita, preparazione, Haccp, formazione, sanificazione ecc.). Accanto ad ogni evidenza rilevata deve sempre essere indicata la norma prevista per elemento verificato (sia essa una norma cogente che una stessa disposizione prevista dall'O.S.A) in modo da pervenire alle risultanze che possono dar luogo a conformità, osservazioni, inadeguatezze o non conformità maggiori. L'eventuale documentazione che l'organismo di controllo ufficiale ritenesse di dovere accompagnare alla relazione finale (fotocopie di documenti o registrazioni, fotografie, filmati ecc.) deve essere registrata e costituisce parte integrante della relazione di controllo ufficiale.

- h) *l'eventuale indicazione degli interventi che devono essere adottati dall'operatore del settore alimentare interessato con l'indicazione dei tempi per la rimozione delle carenze rilevate e i provvedimenti assunti dall'autorità' di controllo*

Ai sensi dell'art. 138 del Reg. Ce n. 625/2017 l'Autorità' competente che individui una non conformità deve intervenire " per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione". Nel rapporto finale devono essere quindi indicate le non conformità rilevate e devono essere stabiliti idonei tempi di risoluzione delle stesse. Sono fatte salve le misure adottabili dall'autorità' competente in tutti i casi in cui sia necessario un immediato intervento a tutela della salute di consumatori. Nel caso in cui le non conformità rilevate comportino l'irrogazione di una sanzione o la comunicazione all'autorità' giudiziaria di un ipotesi di reato, ne deve essere fatta esplicita menzione nel verbale di ispezione.

- i) *Eventuali dichiarazioni del rappresentante dell'impresa alimentare*
- j) *firma degli operatori del controllo ufficiale che hanno eseguito i controlli e dei soggetti rappresentanti l'impresa alimentare, ovvero la descrizione dei motivi che hanno portato questi ultimi a non sottoscrivere la relazione di controllo ufficiale.*

Nella compilazione della relazione CU segnare solamente le caselle che interessano relativamente all'aspetto ispettivo preso in considerazione.

Se il rapporto è composto da più pagine, queste vanno identificate come parti di uno stesso documento, per esempio mediante richiamo allo stabilimento ispezionato e alla data di controllo o al numero di relazione di controllo ufficiale, e numerate progressivamente. E' parimenti opportuno che il rapporto venga stilato con calligrafia chiara e leggibile e i singoli fogli vengano siglati dagli operatori che hanno proceduto al controllo ufficiale.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 56 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio Igiene degli Alimenti di O. A.

PCU 06 - Check list C.U. Automezzi trasporto carni

VERBALE n. _____

VERBALE DI ISPEZIONE SU AUTOMEZZO TARGATO _____ DA ADIBIRE AL **TRASPORTO DI CARNI MACELLATE FRESCHE e/o CONGELATE** (Reg. CE n°852/04 cap.IV e Reg. CE n°853/04 cap.VII all/to III)
Con Registrazione DIA sanitaria..... del

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ il sottoscritto _____ ha eseguito gli accertamenti previsti dalle disposizioni vigenti sull'automezzo _____ targato _____, di proprietà della ditta _____ legale rappresentante _____ nato a _____ il _____ e residente a _____ in Via _____, ed ha verificato che l'automezzo:

1. ATP in corso di validità
2. Ha il vano di carico a chiusura ermetica, le pareti isoterme ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiale resistente alla corrosione, lisce di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
3. E' munito di impianto refrigerante per il trasporto delle carni fresche e refrigerate a temperatura da +1° C a + 7° C (per le frattaglie, a temperature non superiori a +3°C);
4. E' munito di impianto refrigerante per il trasporto delle carni congelate a temperature non superiori a -18° C;
5. E' munito, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione, in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento;

La Ditta dichiara che le operazioni di pulizia, lavaggio e disinfezione del mezzo sono effettuate presso l'autorimessa sita in _____, Via _____ e di applicare le norme sanitarie previste dall'art.5 del Reg. CE n°852/04.

Il mezzo durante il periodo di inattività viene ricoverato _____

Firma del richiedente

I Verbalizzanti

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 57 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
 Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
 Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento
 Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848
 Dipartimento di Prevenzione Veterinario
 Servizio Igiene degli Alimenti di O. A.

PCU 07 – Check list C.U. Banco temporaneo

VERBALE n° _____

VERBALE DI ISPEZIONE SUL MEZZO TARGATO _____ DA ADIBIRE A **BANCO TEMPORANEO** AI SENSI DELL'ART.5 O.M. 3/4/2002 E REG.CE 852/04 (All/to II cap.III).
 Con Registrazione DIA sanitaria..... del

L'anno _____ addì _____ del mese di _____

I _____ sottoscritto/i _____

ha/hanno eseguito una ispezione sanitaria in _____

Via _____, per accertare se l'automezzo _____

Targato _____, possiede i requisiti igienico-sanitari e strutturali per essere adibito a banco temporaneo per la vendita al dettaglio, su aree pubbliche, dei seguenti prodotti: _____

E' presente all'ispezione il Sig. _____

Dal sopralluogo è stato accertato che l'automezzo di cui sopra: (si) (no)

➤ Ha i piani di lavoro rialzati da terra per un'altezza non inferiore ad un metro (si) (no)

➤ Ha i banchi di esposizione in materiale lavabile e disinfettabile (si) (no)

➤ Consentono lo scolo e la raccolta delle acque di fusione del ghiaccio (si) (no)

➤ E' munito di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazioni esterne. (si) (no)

➤ E' provvisto di idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo. (si) (no)

➤ E' provvisto di serbatoio di acqua potabile di idonea capacità. (si) (no)

➤ E' provvisto di serbatoio per lo scarico delle acque di capacità corrispondente a quella del serbatoio di acqua potabile. (si) (no)

➤ E' munito di lavello con erogatore non manuale di acqua. (si) (no)

➤ E' idoneo alla vendita di MBV (art.6 lett.d) (si) (no)

➤ Applica le norme previste dall'art.5 Reg.CE n°852/04 (si) (no)

La ditta dichiara di effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione del mezzo presso l'autorimessa sita in _____ Via _____

e che nel periodo di inattività il mezzo viene ricoverato in _____

L'eventuale prodotto invenduto verrà conservato presso il deposito registrato Dia _____

o verrà eliminato quale Rifiuto di O.A. di Cat.3° mediante ditta autorizzata _____

L'interessato

Il Dirigente Veterinario

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 58 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
 Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
 Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento
 Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848
 Dipartimento di Prevenzione Veterinario
 Servizio Igiene degli Alimenti di O. A.

PCU 08 - check list C.U. Automezzi trasporto prodotti ittici

VERBALE _____

Verbale di ispezione sanitaria su automezzo targato _____ da adibire al trasporto di prodotti ittici freschi refrigerati e/o congelati (Reg.CE 852/04 cap.IV e Reg.CE 853/04 cap.VIII) Con Registrazione DIA sanitaria..... del

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ il sottoscritto Dott. _____ ha eseguito gli accertamenti previsti dai Reg/ti CE vigenti sull'automezzo _____ targato _____, di proprietà della Ditta _____ Amministratore unico / legale rappresentante _____ ed ha constatato quanto segue:

1. ATP in corso di validità;
2. Il vano di carico dell'automezzo ha le pareti isoterme ed è fornito di sportelli a chiusura ermetica provvisti di serratura; che ogni parte a contatto con i prodotti alimentari trasportati è costituita da materiale idoneo resistente alla corrosione con pareti lisce ed angoli arrotondati per una facile pulizia;
3. L'automezzo è munito di termometro misuratore della temperatura del vano di carico e di :
 - a) vano coibentato per il trasporto dei prodotti ittici sottoghiaccio con temperatura interna prossima a quella del ghiaccio di fusione (non superiore a + 4 C°) ;
 - b) impianto refrigerante autonomo per mantenere la temperatura non superiore a + 4 C° ;
 - c) impianto refrigerante rinforzato per il trasporto di prodotti ittici congelati ad una t° non superiore a - 18 C° ;
 - d) scomparti separati per il trasporto non promiscuo di prodotti della pesca refrigerati e congelati alle temperature prescritte;
4. L'automezzo è munito di dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio;
5. La ditta applica le procedure previste dall'art.5. del Reg.CE n°852/04;

La ditta dichiara che le operazioni di pulizia, lavaggio e disinfezione del mezzo sono effettuate presso l'autorimessa sita in _____ Via _____

e che nel periodo di inattività il mezzo è ricoverato presso _____

E' presente all'ispezione il Sig. _____

L'INTERESSATO

IL DIRIGENTE VETERINARIO

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 59 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Sede legale : Viale della Vittoria, 321 - 92100 Agrigento
Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848
Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio Igiene Alimenti Origine Animale

PCU 09 Check list C.U. Negozio mobile

VERBALE n° _____ del _____

VERBALE DI ISPEZIONE SUL MEZZO TARGATO _____ DA ADIBIRE A NEGOZIO MOBILE
AI SENSI DELL'ART. 4 O.M.3/4/2002 E REG.CE852/04(ALL/TO II CAP. III).

Con Registrazione DIA sanitaria..... del

L' anno _____ addì _____ del mese di _____

I _____ sottoscritto/i _____

Ha/hanno eseguito una ispezione sanitaria in _____ via _____

Per accertare se l'automezzo marca _____ targato _____ possiede i requisiti igienico –
sanitari e strutturali per essere destinato a negozio mobile per la vendita al dettaglio su aree pubbliche, dei seguenti
prodotti: _____

E' presente all' ispezione il sig. _____

Dal sopralluogo è stato accertato che l'automezzo di cui sopra:

- Ha struttura adeguata in grado di assolvere le esigenze igieniche di conservazione e protezione dei prodotti alimentari, realizzata con materiali resistenti, inalterabili facilmente lavabili e disinfettabili. (SI) (NO)
- Ha il vano interno di altezza non inferiore a metri 2e piano di vendita ed altezza non inferiore a metri 1,30 dalla quota esterna. (SI) (NO)
- E' munito di parete laterale mobile con funzione di copertura protettiva dei banchi. (SI) (NO)
- E' provvisto di impianto elettrico autonomo ed idoneo sistema refrigerante e frigoriferi per la conservazione e l'esposizione dei prodotti in regime di freddo. (SI) (NO)
- E' provvisto di serbatoio di acqua potabile di capacità adeguata alle esigenze di igiene
- del personale. (SI) (NO)
- E' provvisto di serbatoio per lo scarico delle acque di capacità corrispondente a quella del serbatoio di acqua potabile. (SI) (NO)
- E' munito di lavello con erogatore di acqua calda e fredda azionabile automaticamente o a pedale attrezzato con sapone liquido od in polvere. (SI) (NO)
- E' provvisto di contenitore con apertura e chiusura non manuale per la raccolta dei rifiuti. (SI) (NO)
- Il negozio mobile garantisce il rispetto delle prescrizioni specifiche di cui all'art.6 O.M. 3/04/02 per ciascuna della tipologia di alimenti di O. A. ed applica le norme previste dall' art. 5 Reg.to CE n°852/04. (SI) (NO)

La ditta dichiara di effettuare tutte le operazioni di pulizia e sanificazione del mezzo presso l' autorimessa sita in _____ via _____ e che nel periodo di inattività il mezzo viene ricoverato in _____ via _____

L' eventuale prodotto invenduto sarà conservato presso il deposito registrato DIA _____

o verrà eliminato quale rifiuto di O.A .di CAT.3° mediante ditta autorizzata _____

L' interessato

I Verbalizzanti

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 60 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria 92100 Agrigento

Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Viale della Vittoria n.321 Agrigento

Prot.n°

PCU 10 Check list C.U. Natanti

VERBALE DI ISPEZIONE MOTOPESCHERECCIO Reg.UE 625/17 e Reg.UE di esecuzione 627/17- Circ. Min.Salute n°25442 del 10/08/2010

L'anno duemila _____ il giorno _____ del mese _____
i sottoscritti _____ Uff. di P. G. si sono
recati presso il M/P _____ matr. _____ attraccato presso
la banchina _____
Reg. n° _____ del _____ rilasciato
alla Ditta _____
con Sede Legale in _____ Via _____ n _____
Partita IVA _____ di cui è Rappresentante Legale il
Sig. _____ nato a _____
il _____ e residente in _____ Via _____
documento d'identità _____ n _____ rilasciato da
_____ il _____
Cod. Fiscale _____ recapito telefonico _____ email
_____ pec _____
e data conoscenza della qualità e del motivo della visita _____ hanno
proceduto all'ispezione sanitaria rilevando quanto segue :
Tipologia di attività _____
Viene utilizzata: Acqua di mare pulita- punto di appresamento _____
 Acqua potabile prelevata da _____

AREA DI LAVORAZIONE- punto di approdo o di sbarco	SI	NO	NON CONFORMITA'/ VARIE
Le operazioni di sbarco e di prima vendita sono conformi alla Circ.Min.Salute del 10/8/10 e consentono in modo rapido ed igienico l'avvio dei prodotti agli stabilimenti di lavorazione o di prima vendita			
Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca sono in materiale resistente alla corrosione, lisce, facili da pulire dotate di rivestimento solido e non tossico.			
Attrezzature in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire e disinfettare .			
Punto di appresamento dell'acqua utilizzata per i prodotti della pesca situato in modo da evitare contaminazioni			
Idoneità delle modalità di deposito degli imballaggi (cassette)			
Sufficiente stato igienico del natante			
Altro			
STIVE / CONTENITORI	SI	NO	NON CONFORMITA' / VARIE
Opportunamente separate dal comparto macchine e dai locali			

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 61 di 70	

equipaggio al fine di evitare contaminazioni dei prodotti stivati			
Conservazione dei prodotti in soddisfacenti condizioni igieniche			
Presenza di cella frigorifera con termometro			
Presenza di macchina per la produzione del ghiaccio(indicare tipo di acqua utilizzata)			
Altro: _____ _____ _____ _____			
MANUALE DI CORRETTE PRASSI IGIENICHE/TRACCIABILITA'	SI	NO	NON CONFORMITA'/ VARIE
Presenza di manuale di corrette prassi igieniche e procedure di rintracciabilità dei prodotti della pesca ai sensi delle linee guida applicative del Reg. CE n.853/04 e Reg. CE 178/02			
Formazione del personale sui rischi sanitari dei prodotti della pesca (pesci velenosi, parassiti, uso di solfiti, ecc.)			
Procedure di pulizia e disinfezione			
Lotta agli animali infestanti			
Documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti immessi in commercio (quantità, specie, destinatario, data ecc.)			
Modalità di etichettatura dei prodotti			

PRESCRIZIONI /OSSERVAZIONI **SI NO** (da integrare in caso con Modulistica Controlli Ufficiali)

Tempi di Risoluzione delle non conformità

VARIE

IL TITOLARE

I Verbalizzanti

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 62 di 70	

PCU 11 TABELLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO DELLE IMPRESE ALIMENTARI PREVALENTE VENDITA AL DETTAGLIO E SOMMINISTRAZIONE

IDENTIFICAZIONE DELL' IMPRESA ALIMENTARE										
Ragione sociale										
Indirizzo										
Numero di registrazione					Data categorizzaz					
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione										
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE				J	X	TOT	
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO ENTITA' PRODUTTIVA PRODOTTI	1	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELL'IMPRESA	BUONE (0)	DISCRETE (20)	SCARSE (40)	INSUFFICIENTI (70)	0			
	2	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (solo consumatore finale) (0)	LOCALE (consumatore finale e altri utilizzatori) (15)	PROVINCIE CONTERMINI (30)	QUOTA PARTE NAZIONALE (50)	0			
	3	DESTINAZIONE D'USO	ALIMENTO NON DEPERIBILE CONFEZIONATO DESTINATO ALLA VENDITA (0)	ALIMENTO DEPERIBILE CONFEZIONATO DESTINATO ALLA VENDITA (15)	ALIMENTO DA UTILIZZARE PREVIA COTTURA (30)	ALIMENTO PRONTO AL CONSUMO (50)	0			
							0	0,18	0	
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	4	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)	ADEGUATA (5)	DA INTEGRARE (15)	INADEGUATA (25)	0			
	5	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)	CARENZE "MINORI" (25)	CARENZE "MAGGIORI" (45)	INADEGUATO, NON APPLICATO (75)	0			
							0	0,22	0	
							TOTALE		0	

< 14 rischio basso - tra 14 e 30 rischio medio - > 30 rischio elevato

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 63 di 70	

PCU 12 - TABELLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO DELLE IMPRESE ALIMENTARI ADIBITE A TRASPORTO (AUTOMEZZI) E VENDITA AL DETTAGLIO E SOMMINISTRAZIONE (AUTONEGOZI E BANCHI TEMPORANEI)

Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione									
Ragione sociale									
Indirizzo									
Numero di registrazione				Data categorizzaz					
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione									
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE				J	X	TOT
CARATTERISTICHE DELL'AUTOMEZZO (CASSONE, GRUPPO FRIGO)	1	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE	BUONE (0)	DISCRETE (20)	SCARSE (40)	INSUFFICIENTI (70)			
	2	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (solo consumatore finale) (0)	LOCALE (consumatore finale e altri utilizzatori) (15)	PROVINCIE CONTERMINI (30)	QUOTA PARTE NAZIONALE (50)			
ENTITA' PRODUTTIVA	3	DESTINAZIONE D'USO	ALIMENTO NON DEPERIBILE CONFEZIONATO DESTINATO ALLA VENDITA (0)	ALIMENTO DEPERIBILE CONFEZIONATO DESTINATO ALLA VENDITA (15)	ALIMENTO DA UTILIZZARE PREVIA COTTURA (30)	ALIMENTO PRONTO AL CONSUMO (50)			
							0	0,18	0
PRODOTTI	4	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)	ADEGUATA (5)	DA INTEGRARE (15)	INADEGUATA (25)			
	5	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)	CARENZE "MINORI" (25)	CARENZE "MAGGIORI" (45)	INADEGUATO, NON APPLICATO (75)			
							0	0,22	0
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	11	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCOstrate	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (30)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (60)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (100)			
							0,0	0,20	0,0
							TOTALE		0,0

< 30 rischio basso - tra 30 e 42 rischio medio - > 42 rischio elevato

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 64 di 70	

PCU 13- TABELLA DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO STABILIMENTI CE

SCHEMA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO STABILIMENTI CE/ DIA- IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO												
NOME/RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA E SEDE LEGALE												
SEDE STABILIMENTO E NUMERO REGISTRAZIONE DIA/CE												
DATA SOPRALLUOGO												
TIPOLOGIA ATTIVITA'												
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE						J	X	TOT	
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ. (0)	0	RECENTE RISTRUTT. (10)		ABBASTANZA RECENTI (20)		DATATE (30)	0,0		
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE (0)		DISCRETE (20)	20	SCARSE (40)		INSUFFICIENTI (70)	0,0		
									0,0	0,10	0,0	
ENTITA' PRODUTTIVA	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	FAMILIARE (0)	0	ARTIGIANALE (15)		INDUSTRIALE MEDIO (30)		INDUSTRIALE GRANDE (50)	0,0		
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)	0	REGIONALE / PROVINCIALE (15)		NAZIONALE (30)		COMUNITARIO/ PAESI TERZI (50)	0,0		
									0,0	0,10	0,0	
PRODOTTI	5	CATEGORIA DI ALIMENTO	A (0)		B (15)		C (30)	30	D (50)	0,0		
	6	DESTINAZIONE D'USO			ALIMENTO DA UTILIZZARE PREVIA COTTURA /DESTINATO ALLA TRASFORMAZIONE (15)		ALIMENTO DI CATEGORIA B-C-D PRONTO AL CONSUMO (30)	30	ALIMENTI PER CATEG. PARTICOLARI (ANZIANI, BAMBINI, MALATI, ECC.): (50)	0,0		
									0,0	0,18	0,0	
IGIENE DELLA PRODUZIONE	7	PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' ALLA COLLABORAZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENTO	ELEVATA (0)		DISCRETA (15)	15	SCARSA (30)		INSUFFICIENTE (50)	0,0		
	8	FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E COMPETENZA DEGLI ADDETTI	ELEVATA (0)		DISCRETA (15)	15	SCARSA (30)		INSUFFICIENTE (50)	0,0		
									0,0	0,20	0,0	
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	9	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)		ADEGUATA (5)	5	DA INTEGRARE (15)		INADEGUATA (25)	0,0		
	10	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)		CARENZE "MINORI" (25)	25	CARENZE "MAGGIORI" (45)		INADEGUATO, NON APPLICATO (75)	0,0		
									0,0	0,22	0,0	
DATI STORICI	11	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCOSE	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	0	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (30)		SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (60)		SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (100)	0,0		
									0,0	0,20	0,0	
									TOTALE		0,0	

< 30 rischio basso - tra 30 e 42 rischio medio - > 42 rischio elevato

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 65 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento
Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848
Dipartimento di Prevenzione Veterinaria
Servizio Igiene degli Alimenti di O.A.

PCU 14 - Proposta di imposizione

Prot. n°

*Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione
Sede*

Oggetto: *PROVVEDIMENTI SANITARI ai sensi dell'art. 138 del Reg. 625/2017*

*Ditta:
Attività :
Sede Legale:
Sede Operativa:
Legale Rappresentante:*

- *Visto i verbali di ispezione sanitaria N° effettuato in data, da personale dipendente da questo Dipartimento nella qualità di Ufficiali di Polizia Giudiziaria (che si allega);*
- *Visto*

Valutate le Non conformità riscontrate, ovvero:

-
-
-

SI PROPONE

ai sensi dell'art. 138 del Reg. Ce 625/2017
l'emissione di un provvedimento di imposizione

Il provvedimento potrà essere revocato successivamente all'avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate.

Il Dirigente Veterinario / Tdp accertatore

Visto
Il Direttore del SIAOA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 66 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA - Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

PCU 15 - Provvedimento di Imposizione

Responsabili del Procedimento Dr..
Tel. 0922
Fax: : 0922-
eMail :

Prot.n.

Al

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Oggetto: Provvedimento di Imposizione (art. 138 par. 2 del Regolamento CE n° 625/2017), relativo alla Ditta.....

Visto il verbale di ispezione prot del dove si sono evidenziate le seguenti non conformità alla ditta
..... (violazione.....)

Vista la proposta di imposizione prot. N°;
Visto il Regolamento CE;
Visto l'art. 138 par. 2 del Regolamento CE n° 625/2017;
Visto il D. lgs;
Visto il dispositivo di delega del Direttore Generale dell'ASP di Agrigento Prot. del.....;

IMPONE

Al Sig. in qualità di titolare della
1) il entro gg. dalla notifica della presente.

Il Sig.
➤ può far pervenire al Direttore Del Dipartimento di Prevenzione, comunicazione e/o quant'altro nel merito ritenuto opportuno circa la risoluzione delle non conformità rilevate, entro i termini indicati, compresa la richiesta motivata di un'eventuale proroga dei tempi di esecuzione delle imposizioni;
➤ si precisa che il mancato adempimento entro i termini stabiliti comporterà la sospensione dell'attività nonché la sanzione amministrativa pecuniaria da €. a €. ai sensi dell'art;
➤ dovrà comunicare al Direttore del Dipartimento di aver adempiuto alla suddetta imposizione mediante la consegna di una nota scritta con allegati i dovuti atti.

Questo atto sarà notificato al Dr., quale organo accertatore della non conformità, che disporrà per la successiva notifica all'interessato, Sig.....

Il presente atto sarà notificato ai sensi della Legge 20/11/1982 n° 890 e s.m.i..

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 67 di 70	

Il, nella qualità di Responsabile del procedimento de quo, dovrà:

- verificare l'avvenuto adempimento alle suddette imposizioni,
- dare comunicazione al Direttore del Dipartimento di Prevenzione (per il tramite del Direttore del Dipartimento di Prevenzione Veterinario), mediante apposito rapporto con allegata la conseguente proposta di conclusione del procedimento.

Avverso il presente provvedimento l'interessato, entro il termine di 30 gg dalla data di notificazione, può presentare opposizione all'Autorità Competente a ricevere scritti difensivi per sanzioni relative a problematiche di sicurezza alimentare, individuata nella Direzione Generale dell'Azienda ASP 1 Ag. - Ufficio Sanzioni - Viale della Vittoria 321 - Agrigento , con l'avvertimento che la presentazione dell'opposizione non sospende i termini del presente provvedimento.

AVVERTE : Ai sensi degli articoli 3,4 e 5 della legge 241/90 come recepita dalla L.R. n°10/91 e succ. mod. e integrazioni, che il Responsabile del Procedimento è il Dott.

Desideriamo informarla che il D. Lgs 196 del 30/06/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali) prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato sui principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei suoi diritti .

Ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs 196/2003 , le forniamo le seguenti informazioni:

1 I dati da Lei forniti verranno trattati per le finalità relative al procedimento amministrativo;

2 Il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità : manuale e informatizzato;

3 Il conferimento dei dati è obbligatorio per l'esecuzione degli adempimenti secondo le modalità di legge e regolamento;

4 I dati non saranno comunicati ad altri soggetti , né saranno oggetto di diffusione;

5 Il trattamento riguarderà anche dati personali rientranti nel novero dei dati " sensibili", vale a dire dati idonei a rilevare lo stato di salute e dati giudiziari relativi ad eventuali condanne penali o procedimenti penali in corso.

Il trattamento che sarà effettuato su tali dati sensibili , ai sensi del dell'art. 112 del T.U. Decreto Lgs 196/2003 ha le finalità concernenti la definizione del procedimento amministrativo pendente a suo carico e sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale e informatizzato.

Il titolare del trattamento è l'ASP di Agrigento. Il responsabile del trattamento è il Dirigente del Settore.

Il Direttore del Servizio SIAOA

(Dott. Lorenzo Alfano)

L'Autorità per la Sicurezza Alimentare

(Dott.Vittorio Spoto)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 68 di 70	

INFORMAZIONI

Per qualsiasi chiarimento, nonché per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al T.d.p. presso il Servizio Veterinario di sito in Via Tel. 092..... - fax 092..... durante il seguente orario di apertura al pubblico **Lunedì: dalle ore 12.30 alle ore 13.30 - Giovedì: dalle ore 16.30 alle ore 17.30.**

RELATA DI NOTIFICA

L'anno 2015 il giorno ____ del Mese di _____, i sottoscritti _____ in qualità di Ufficiali di Polizia Giudiziaria, in servizio presso l'A.S.P. di Agrigento, hanno notificato il presente atto al Sig. _____ in qualità di _____
Doc. Ric. _____ n° _____ del _____ rilasciato da _____.

Firma dell' interessato o
della persona cui viene
consegnato il presente atto

I Verbalizzanti

I dati di cui al presente atto sono trattati nel rispetto delle norme sulla tutela della privacy, di cui al D. Legs 30 giugno 2003 n. 196 – Codice in materia di protezione dei dati personali. L'interessato può esercitare i diritti di cui al citato codice presentando richiesta presso il Servizio in intestazione.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 69 di 70	



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria n.321 92100 Agrigento

Partita IVA - Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

Responsabili del Procedimento Dr..
Tel. 0922
Fax: : 0922-
eMail :

PCU16 Provvedimento di revoca imposizione

Prot.n.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Oggetto: Provvedimento di revoca imposizione (art. 138 par. 2 del Regolamento CE n° 625/2017),
relativo al.....

Visto l'Ordinanza d'Imposizione del con la quale venivano richiesti:

-
-
-

Vista il sopralluogo effettuato in data prot. N° con il quale viene confermato che la ditta ha eliminato le non conformità rilevate sopraelencate;

Visto il Regolamento CE n°

Visto il Regolamento CE n°

Visto l'art. 138 par. 2 del Regolamento CE n° 625/2017;

Visto il D. legs 193/07;

Visto il dispositivo di delega del Direttore Generale dell'ASP di Agrigento Prot. 13 del 24.04.2015;

REVOCA

il provvedimento di imposizione emesso il

Questo atto sarà notificato al Servizio Veterinario del Distretto di, quale organo accertatore della non conformità, tramite mail PEC al Coordinatore Servizi veterinari distretto....., che disporrà per la successiva notifica all'interessato, ditta

Il presente atto sarà notificato ai sensi della Legge 20/11/1982 n° 890 e s.m.i..

Sarà cura del dott., nella qualità di Responsabili del procedimento de quo, effettuare la notifica del presente provvedimento alla Ditta.....

AVVERTE : Ai sensi degli articoli 3,4 e 5 della legge 241/90 come recepita dalla L.R. n°10/91 e succ. mod. e integrazioni, che il Responsabile del Procedimento è il dott..... del Servizio Veterinario del distretto di.....

Desideriamo informarla che il D. Lgs 196 del 30/06/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali) prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato sui principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei suoi diritti .

Ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs 196/2003 , le forniamo le seguenti informazioni:

1 I dati da Lei forniti verranno trattati per le finalità relative al procedimento amministrativo;

2 Il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità : manuale e informatizzato;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Linee Guida
	<i>Pianificazione - Gestione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento CE n.625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio e sorveglianza</i>	Data stesura 12/10/2021
	Pagina 70 di 70	

3 Il conferimento dei dati è obbligatorio per l'esecuzione degli adempimenti secondo le modalità di legge e regolamento;

4 I dati non saranno comunicati ad altri soggetti, né saranno oggetto di diffusione;

5 Il trattamento riguarderà anche dati personali rientranti nel novero dei dati "sensibili", vale a dire dati idonei a rilevare lo stato di salute e dati giudiziari relativi ad eventuali condanne penali o procedimenti penali in corso.

Il trattamento che sarà effettuato su tali dati sensibili, ai sensi del dell'art. 112 del T.U. Decreto Lgs 196/2003 ha le finalità concernenti la definizione del procedimento amministrativo pendente a suo carico e sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale e informatizzato.

Il titolare del trattamento è l'ASP di Agrigento. Il responsabile del trattamento è il Dirigente del Settore.

Il Direttore SIAOA
(Dott. Lorenzo Alfano)

L'Autorità per la Sicurezza Alimentare
(Dott. Vittorio Spoto)

INFORMAZIONI

Per qualsiasi chiarimento, nonché per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al Servizio Veterinario di - Tel. 092..... - fax 092..... durante il seguente orario di apertura al pubblico **Lunedì: dalle ore 12.30 alle ore 13.30 - Giovedì: dalle ore 16.30 alle ore 17.30.**

RELATA DI NOTIFICA

L'anno 2015 il giorno ____ del Mese di _____, i sottoscritti _____

in qualità di Ufficiali di Polizia Giudiziaria, in servizio presso l'A.S.P. di Agrigento, hanno notificato il presente atto al
Al Sig. _____ in qualità di _____

Doc. Ric. _____ n° _____ del _____ rilasciato da _____.

Firma dell'interessato o
della persona cui viene
consegnato il presente atto

I Verbalizzanti

I dati di cui al presente atto sono trattati nel rispetto delle norme sulla tutela della privacy, di cui al D. Lgs 30 giugno 2003 n. 196 – Codice in materia di protezione dei dati personali. L'interessato può esercitare i diritti di cui al citato codice presentando richiesta presso il Servizio in intestazione.