

	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 1 di 9



PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXI”

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA</p>	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 2 di 9

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
2. DEFINIZIONI
3. RIFERIMENTI NORMATIVI
4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE , VISITE ISPETTIVE PRESSO IMPIANTO DI PRODUZIONE
5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
6. AREE DI INDAGINE
 - 6.1 AUTORIZZAZIONE
 - 6.2 CONDIZIONI AMBIENTALI
 - 6.2.1 *CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI E MANUTENTIVE*
 - 6.2.2 *CONDIZIONI DI ATTREZZATURE E MACCHINARI*

	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 3 di 9

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONI

6.4 IGIENE LAVORAZIONI E PERSONALE

6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

6.5.1 LOTTA AGLI INFESTANTI

6.5.2 APPROVIGIONAMENTO IDRICO

6.5.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.5.4 GESTIONE SCARTI DI LAVORAZIONE DEI RIFIUTI E DELLE EMISSIONI IN ATMOSFERA

6.5.5 GESTIONE DEI LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

6.5.6 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

6.5.7 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

6.5.8 BOLLATURA SANITARIA, MARCHIATURA

6.5.9 MAGAZZINAGGIO, TRASPORTO

6.5.10 QUALIFICA DEI FORNITORI

6.6 MATERIE PRIME /SEMILAVORATI/INGREDIENTI/PRODOTTI FINITI/MATERIALI PER IMBALLAGGIO

6.7 PIANO HACCP

Nota: Sono sopra indicati i paragrafi base definiti come MODELLO COMUNE DI PROCEDURA DI CONTROLLO UFFICIALE e di seguito sviluppati. Essi sono successivamente adattati alle caratteristiche specifiche delle tipologie produttive oggetto della procedura di controllo ufficiale a cui sono di volta in volta associati.

	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 4 di 9

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo del presente manuale è individuare e definire i criteri di conformità relativi ai requisiti normativi specifici relativi ad impianti di “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX” alla luce della normativa comunitaria vigente. Il manuale si applica alla conduzione di verifiche, ispezioni, audit nell’ambito del controllo ufficiale dei Servizi Veterinari in modo tale da garantire ripetibilità e trasparenza da parte degli operatori coinvolti.

2. DEFINIZIONI

Sono recepite integralmente le definizioni specifiche riportate nella normativa vigente sia di tipo generale, che specifiche per area di indagine del manuale e pertanto a queste si fa riferimento.

Sono inoltre recepite le definizioni stabilite nel Manuale della Qualità del Dipartimento di Sanità Pubblica SIAN- SVET per quanto di interesse , in particolare per i termini : MONITORAGGIO, SORVEGLIANZA, VERIFICA, ISPEZIONE, AUDIT, CAMPIONAMENTO STATISTICO DI INFORMAZIONI, ecc.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Si riportano i riferimenti normativi generali e specifici relativi al settore, a fronte dei quali sono stabiliti i requisiti oggetto di indagine e le modalità per le verifiche ispettive.

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO
1. REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
2. REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
3. REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER ‘ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
4. REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA’ ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI

	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 5 di 9

PEO E DEL CONSIGLIO	MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	

4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale per quanto riguarda le definizioni, i metodi, le modalità ed i criteri di campionamento della ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE fa riferimento al : Manuale della Qualità del Dipartimento di Sanità Pubblica SIAN- SVET Sez. 6. e procedura PG 9 punto 5.1: IMPLEMENTAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Il manuale è articolato in sette aree di indagine ,per ciascuna delle quali sono identificati:

- i requisiti normativi specifici relativi all'area di indagine a fronte del quale saranno emesse eventuali non conformità
- i requisiti valutativi specifici da applicare presso le aziende
- i criteri di conformità che l'ispettore deve utilizzare per determinare la conformità dell'azienda valutata ai requisiti stabiliti

	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 6 di 9

5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (S) requisito completamente rispettato	C conformità
si (si) requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	nc non conformità minore
no (no) requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	nc non conformità minore
NO (N) requisito completamente non rispettato	NC non conformità maggiore

	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 7 di 9

Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

- S** - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).
- P** infrazioni per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		NC (manca)	nc (poco applicato)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa/penale/ accessoria	Prescrizione
	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione

S = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),
P (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 8 di 9

Inoltre:

- Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
- La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre in una NC (maggiore).
- Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
- Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
- Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale).

Nota : viene di seguito riportato un esempio compilato relativo alla prima area di indagine, riferibile ad un impianto di produzione di alimenti di origine animale

6.1 AUTORIZZAZIONI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 1, Art. 6 comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 1, Art. 4
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA	Art. 31 comma 2 lettera e

	MODELLO DI LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”	Ed.1
		Rev.0
		Data
		Pg 9 di 9

SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI
Nota : Sono sopra elencati i requisiti normativi specifici relativi all’area di indagine a fonte del quale saranno emesse eventuali non conformità.

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Circolare 6 RER 27/03/2001	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Lo stabilimento è in possesso di riconoscimento rilasciato dall’autorità competente</u> • <u>Presenza presso lo stabilimento della documentazione necessaria a comprovare la completezza e la corrispondenza delle autorizzazioni a quanto esistente:</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Copia della documentazione relativa all’ottenimento del riconoscimento ed eventuali modifiche apportate alla struttura ➤ Planimetria aggiornata con lay out, schema dell’ impianto di approvvigionamento idrico e degli scarichi ➤ Relazione tecnica descrittiva della attività svolta ➤ Documentazione relativa agli scarichi ed alle emissioni in atmosfera
Nota: Sono in questa colonna descritti i REQUISITI VALUTATIVI SPECIFICI da applicare nella valutazione dei singoli requisiti dell’area di indagine in esame	Nota: Sono in questa colonna descritti i CRITERI DI CONFORMITA’ che l’utente della procedura di controllo ufficiale deve utilizzare per definire la conformità di quanto rilevato rispetto ai requisiti stabiliti.