



Delibera della Giunta Regionale n. 377 del 04/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 2 Veterinario

Oggetto dell'Atto:

PIANO REGIONALE INTEGRATO (P.R.I.) 2011 - 2014 SULLA SICUREZZA ALIMENTARE, IL BENESSERE E LA SANITA' ANIMALE, LA SANITA' VEGETALE.

Il Presidente Caldoro Stefano e l'Assessore Amendolara Vito

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che

- a. l'articolo 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004, relativo ai controlli ufficiali in materia di alimenti e mangimi stabilisce che ciascun Stato membro deve elaborare un unico piano di controllo nazionale pluriennale per garantire l'attuazione dell'art. 17, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 178/2002, e l'effettiva applicazione delle disposizioni relative all'articolo 45 del Regolamento (CE) n. 882/2004;
- b. la Decisione della Commissione del 21 maggio 2007/363/CE) stabilisce gli orientamenti per aiutare gli Stati membri ad elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004;
- c. in sede di Conferenza Stato - Regioni il 16 dicembre 2010 è stata sancita l'Intesa n. 236 /CSR tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il " Piano Nazionale Integrato dei controlli (P.N.I.) 2011- 2014;
- d. il Commissario ad Acta per la prosecuzione del Piano di rientro del settore sanitario della Regione Campania, con decreto n. 9 del 01 febbraio 2011, nel definire le linee di indirizzo per l'elaborazione del Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2011 – 2014, ha assegnato ai Commissari Straordinari ed ai Direttori Generali delle AASSLL, quale obiettivo di risultato, gli obiettivi strategici ed operativi del predetto PRI;
- e. il Commissario ad Acta per la prosecuzione del Piano di rientro del settore sanitario della Regione Campania con decreto n. 43 del 09 giugno 2011, ha recepito la predetta Intesa concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (P.N.I.) 2011- 2014, incaricando l'Area Generale di Coordinamento n. 20 - Assistenza Sanitaria della predisposizione del Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2011 - 2014;
- f. ai sensi dell'articolo 2 del D. L.vo n. 193/2007, le autorità competenti in materia di applicazione del cosiddetto "pacchetto igiene" sono il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le AA.SS.LL.;
- g. la Regione deve dotarsi di atti normativi per l'organizzazione dei controlli ufficiali nel campo degli alimenti per uso umano, dei mangimi, della salute dei vegetali, della sanità animale e del benessere animale ecc.;

RILEVATO

- a. che in materia di controlli ufficiali i Regolamenti del cosiddetto "pacchetto igiene", ed in particolare, il Regolamento (CE) n. 882/2004 e succ. modifiche hanno introdotto profondi cambiamenti per quanto concerne:
 - a.1 la frequenza dei controlli che deve essere regolare e proporzionata al rischio;

- a.2 l'acquisizione per i controlli ufficiali di procedure documentate in modo da assicurare che essi siano condotti uniformemente e siano costantemente di alto livello;
- a.3 la garanzia di appropriate procedure di coordinamento che le Autorità competenti devono assicurare ove diverse unità di controllo siano coinvolte nell'esecuzione dei controlli ufficiali;

PRESO ATTO

- a. che la Giunta regionale con le deliberazioni n. 2039 del 13/12/2006, n. 1957 del 16/11/2007, n. 2101 del 31/12/2008 e n. 1543 del 08/10/2009 ha stabilito:
 - a.1 le procedure per la programmazione ed organizzazione dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti per uso umano;
 - a.2 le procedure per lo svolgimento degli audit in conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004 e succ. modifiche;
- b. che l'Area Generale di Coordinamento n. 20 - Assistenza Sanitaria ha individuato:
 - b.1 talune criticità scaturite dalla prima fase di attuazione del P.R.I. e nell'applicazione pratica dei criteri per l'organizzazione, la programmazione e l'attuazione dei controlli ufficiali;
 - b.2 l'esigenza di coordinare i controlli effettuati a vario titolo dalle diverse Autorità che operano anch'esse nel settore degli alimenti, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale e della produzione primaria, al fine di attuare la necessaria integrazione, migliorare l'efficacia dei controlli stessi ed ottimizzare le risorse sia umane che finanziarie;

CONSIDERATO

- a. che con deliberazione di Giunta Regionale n. 1292 del 17/7/2007, è stato istituito l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.) quale strumento operativo dell'Assessorato alla Sanità per l'attività di raccolta ed analisi dei dati derivati dall'espletamento dei controlli ufficiali in materia di sicurezza Alimentare, effettuati dalle Autorità competenti;
- b. che con deliberazione di Giunta Regionale n. 1543 del 08/10/2009 è stato istituito presso gli Assessorati Regionali alla Sanità ed all'Agricoltura un Tavolo Tecnico per l'integrazione dei controlli nel settore alimentare, attribuendo il coordinamento del predetto tavolo ai due Assessori, rispettivamente per le problematiche di competenza sanitaria e per le filiere agroalimentari;
- c. che il Piano Regionale Integrato deve comprendere tutte le attività previste dalla legislazione comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare (alimenti e mangimi) benessere animale, sanità animale e sanità vegetale;

RITENUTO, pertanto, necessario

- a. predisporre il Piano Regionale Integrato (P.R.I.) per gli anni 2011 – 2014, avendo cura di rispettare:
 - a.1 quanto previsto dall'art. 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004 e succ. mod. e integrazioni;

- a.2 le linee di indirizzo emanate dal Commissario ad Acta per il piano di rientro della Campania con decreto n. 9 del 01 febbraio 2011, ai fini della sua redazione;
- b. di incaricare dell'attuazione del P.R.I. 2011/2014 i vertici aziendali delle AASSLL (Commissari Straordinari e Direttori Generali) ed i competenti servizi Veterinari e S.I.A.N. dei Dipartimenti di Prevenzione;

VISTI

- a. il Regolamento 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- b. il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari e succ. modifiche;
- c. il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e succ. modifiche;
- d. il Regolamento (CE) n. 854 norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- e. il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, 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;
- f. il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e succ. modifiche;
- g. il Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Regolamenti (CE) n. 854/2004 e 882/2004 nonché, deroga al Regolamento (CE) 852/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004;
- h. il Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
- i. il Regolamento (CE) n. 1069 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
- j. il Regolamento (CE) n. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- k. la legge 15 marzo 1997, n. 59 con la quale è stata data delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed agli Enti locali, per la riforma della pubblica amministrazione e per la semplificazione amministrativa;
- l. l'art. 115 del D.Lgs. 31 marzo 1998, n.112 recante conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti locali, in attuazione del capo I della legge 15 marzo 1997, n. 59, come modificato dall'articolo 16, del D.L.vo 19/10/1999, n. 143;
- m. la legge 14 ottobre 1985, n. 623 sulla protezione degli animali negli allevamenti e sulla protezione degli animali al macello e succ. mod. e integrazioni; il D.L.vo 30 dicembre 1992, n. 533 che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- n. il D.L.vo 30 dicembre 1992, n. 534 che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;

- o. il D.L.vo 26 marzo 2001, n. 146 sulla protezione degli animali in allevamento;
- p. il D.L.vo 29 luglio 2003, n. 267 sulla protezione del benessere delle galline ovaiole;
- q. il D.L.vo 17 giugno 2003, n. 223 sull'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale;
- r. il D.L.vo 6 novembre 2007, n. 193 di attuazione della direttiva 2004/28/CE recante il codice comunitario dei medicinali veterinari;
- s. il D.L.vo 6 aprile 2006, n. 193 sull'attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- t. il D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 concernente il "*Regolamento di Polizia Veterinaria*";
- u. la Legge Regionale 23 agosto 1983, n. 25 concernente "*Attribuzioni ed esercizio delle Funzioni amministrative in materia Veterinaria e riordino dei Servizi veterinari nell'ambito delle Unità Sanitarie Locali*" e succ. modifiche ed integrazioni;
- v. la Legge Regionale 8 marzo 1985, n. 13 concernente il "*Riordino delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e di vigilanza sulle farmacie*" e succ. modifiche e integrazioni;
- w. la Legge Regionale 24 novembre 2001, n. 16 concernente la "*Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo*";
- x. la Legge Regionale 28 novembre 2008, n. 16 concernente "*Misure straordinarie di razionalizzazione e riqualificazione del sistema sanitario regionale per il rientro dal disavanzo*";
- y. la Legge Regionale 15 marzo 2011, n. 4 concernente disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2011 e pluriennale 2011 - 2013 della regione Campania (legge finanziaria regionale 2011);
- z. la Legge Regionale 15 marzo 2011, n. 5 concernente il bilancio di previsione per il triennio 2011 - 2013;
- aa. la delibera di G.R. n. 157 del 18 aprile 2011, concernente l'approvazione del Bilancio Gestionale 2011, ai sensi dell'art. 21 della legge regionale 30 aprile 2002, n. 7;
- bb. la delibera di G.R. n. 333 del 1 luglio 2011, concernente la variazione al Bilancio Gestionale 2011;
- cc. la Circolare del Ministero della Salute prot. DGSAN 13/6238-P del 31 maggio 2007 concernente "*Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004*";
- dd. la Decisione della Commissione 2006/677/CE del 29/09/2006, che stabilisce le linee guida relative ai criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi, e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e succ. modifiche e integrazioni;
- ee. il Decreto del Commissario ad Acta per la prosecuzione del Piano di rientro del settore sanitario della Regione Campania n. 22 del 22 marzo 2011, con cui è stato approvato il Piano Sanitario Regionale 2011 - 2013 e che prevede, tra l'altro, obiettivi ed azioni nel campo della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria;
- ff. la delibera di G.R. n. 6133 del 13 dicembre 2002, concernente le "*Linee Guida per il controllo della Leishmaniosi canina*";
- gg. la delibera di G.R. n. 2039 del 13 dicembre 2006, concernente i controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere animale - audit delle procedure di sanità pubblica - regolamento (CE) n. 882/2004;
- hh. la delibera di G.R. n. 1361 del 6 settembre 2007, concernente i requisiti per l'igiene dei mangimi - Linee guida in materia di applicazione del regolamento (CE) n. 183/2005;
- ii. la delibera di G.R. n. 2235 del 21 dicembre 2007, concernente "*Approvazione del piano di sorveglianza sulla contaminazione da diossine in Campania*" e succ. modifiche;

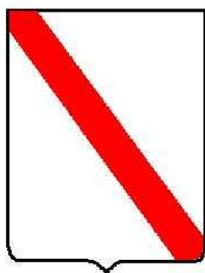
- jj. la delibera di G.R. n. 1957 del 16 novembre 2007, concernente approvazione dei criteri per la programmazione ed organizzazione nella Regione Campania dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti per uso umano;
- kk. la delibera di G.R. n. 1337 del 1 agosto 2008, concernente “*Misure a tutela della salute pubblica per la gestione del rischio derivante dalla fioritura della Ostreopsis Ovata*”;
- ll. la delibera di G.R. n. 2101 del 31 dicembre 2008, con cui è stato approvato il Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008 - 2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, e la sanità vegetale;
- mm. la delibera di G.R. n. 1745 del 20 novembre 2009, concernente le Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano e mangimi – regolamento (CE) n. 178/2002;
- nn. la delibera di G.R. n. 229 del 3 maggio 2011, concernente le “*Linee guida per l’applicazione del regolamento (CE) n. 854/2004 e del regolamento (CE) n. 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi*”;

PROPONE e la Giunta a voti unanimi

DELIBERA

Per tutto quanto espresso in premessa, che si ritiene integralmente confermato e trascritto:

1. di approvare il "Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante (P.R.I.) 2011 - 2014", che si compone dei seguenti che formano parte integrante e sostanziale della presente deliberazione:
 - Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante (P.R.I.) 2011 – 2014;
 - Istruzioni Operative;
 - Procedure operative (parte I);
 - Procedure operative (parte II);
 - Procedure operative (parte III);
 - Procedure operative (parte IV);
2. di delegare i Responsabili dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario dell'Area Generale di Coordinamento 20, con il supporto dell'Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.), al monitoraggio ed alla verifica dei risultati ottenuti con l'attuazione del presente P.R.I. ed all'adozione, con propri decreti, delle necessarie modifiche e integrazioni alle procedure operative ed alle istruzioni operative, esclusivamente per gli aspetti gestionali;
3. di incaricare dell'attuazione del P.R.I. 2011/2014 i vertici aziendali ed i competenti servizi Veterinari e S.I.A.N. dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL;
4. di imputare le spese riconducibili all'applicazione del Piano medesimo ai capitoli 7660, 7644 e 7654 della U.P.B. 4.15.40 ed al capitolo 7338 della U.P.B. 4.15.38 del corrente esercizio finanziario e di rinviare, per i successivi esercizi finanziari, alle risorse appostate nei relativi bilanci regionali;
5. di trasmettere il presente provvedimento, all'AGC 20 Assistenza Sanitaria, all'AGC Sviluppo Attività Settore Primario ed al Settore Stampa, Documentazione e Informazione e al Bollettino Ufficiale per la pubblicazione.



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.) 2011 - 2014

INDICE

INTRODUZIONE	3
CAPITOLO I - Obiettivi strategici regionali e documento di programmazione annuale regionale (dpar) anno 2011	10
SEZIONE 1 - Obiettivi strategici nazionali.....	10
SEZIONE 2 - Obiettivi strategici regionali	11
SEZIONE 3 - Dpar anno 2011	13
CAPITOLO II - Autorità competenti, laboratori di riferimento, misure di coordinamento e cooperazione, formazione	16
SEZIONE 1 - Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.....	16
SEZIONE 2 - Autorità competenti ad effettuare controlli sulle piante, sugli alimenti e sugli animali in materie diverse dalla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria	17
SEZIONE 3 - Laboratori ufficiali di riferimento.....	18
SEZIONE 4 - Misure di coordinamento e cooperazione.....	18
SEZIONE 5 – Formazione	19
CAPITOLO III- Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali	21
SEZIONE 1 - Macroaree e settori	21
Macroarea alimenti	22
Macroarea mangimi	26
Macroarea sanità animale	27
Macroarea benessere animale	47
Macroarea sanità delle piante.....	49
Macroarea altro.....	49
SEZIONE 2 - Criteri per la programmazione e gestione dei controlli ufficiali.....	59
CAPITOLO IV - Piani di intervento ed assistenza reciproca.....	75
SEZIONE 1 - Piani di intervento.....	75
SEZIONE 2 - Cooperazione ed assistenza reciproca	75
CAPITOLO V - Audit sulle autorità competenti e sulle imprese	76
SEZIONE 1 - Audit interni effettuati dai servizi medici e veterinari dei dipartimenti di prevenzione delle AA.SS.LL. o dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria della regione sui sistemi di gestione delle proprie strutture e attività	76
SEZIONE 2 - Audit interni effettuati dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria della Regione sui servizi medici e veterinari dei dipartimenti di prevenzione delle AA.SS.LL.....	77
SEZIONE 3 - Audit effettuati dai servizi medici e veterinari dei dipartimenti di prevenzione delle AA.SS.LL. sulle imprese.....	78
CAPITOLO VI - Criteri operativi e procedure.....	81
SEZIONE 1 - Rispetto dei criteri operativi	81

SEZIONE 2 - Procedure documentate ed istruzioni operative.....	101
SEZIONE 3 - RegISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI.....	105
CAPITOLO VII - Riesame e adattamento del piano.....	106

INTRODUZIONE

Il presente Piano Regionale Integrato (P.R.I.) dei controlli ufficiali 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali è stato predisposto in conformità ai principi e agli orientamenti contenuti nel Piano di controllo Nazionale Pluriennale sancito con l'Intesa Stato-Regioni n. 236/CSR del 16/12/2010.

Il P.R.I., come il P.N.I., è redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento (CE) n.882/2004, che ne stabilisce l'ambito di applicazione, ed in conformità alla Decisione 2007/363/CE, che ne individua i requisiti fondamentali. Esso è stato approntato inoltre secondo gli indirizzi stabiliti dal Decreto n. 9/2011 e dal Piano Sanitario Regionale approvato con Decreto n. 22/2011, entrambi del Commissario governativo ad acta per il Piano di Rientro. Alcuni Piani di monitoraggio sono stati approntati secondo i criteri stabiliti dal D.M. 14/7/95, ritenuto dal Ministero della Salute tuttora vigente.

Il Regolamento 882/2004 ed il PNI prevedono che il PRI :

- venga regolarmente aggiornato durante il periodo di applicazione;
- promuova un approccio coerente, completo ed integrato ai controlli ufficiali dei mangimi e degli alimenti, della salute e del benessere degli animali, sviluppando tutti i settori e tutte le fasi della catena alimentare animale e umana, della sanità pubblica veterinaria e della salute dei vegetali;
- individui le priorità in funzione dei rischi, i criteri per la categorizzazione del rischio e le procedure di controllo più efficaci.

Nella redazione e nello sviluppo del presente Piano si tiene conto dei seguenti "concetti chiave":

a) Unico- Il Piano dei controlli contiene in un unico documento:

- il sistema di prevenzione per la sicurezza e la qualità degli alimenti e dei mangimi, la sanità animale, il benessere degli animali e la sanità delle piante;
- gli obiettivi strategici;
- i criteri di azione;
- le risorse umane;

b) Integrato - Il Piano deve promuovere un approccio coerente, completo ed integrato dei controlli ufficiali. Per soddisfare tale requisito non è sufficiente una mera elencazione di Autorità competenti o di piani di settore, ma è necessario evidenziare l'integrazione ed il coordinamento tra di esse e tra i settori di attività;

c) Basato sulla valutazione del rischio (Reg. 178/2002) e sulla categorizzazione del rischio (Reg. 882/2004, art 42 e art 43).

Il P.R.I. è lo strumento basilare da utilizzare sia a livello regionale che territoriale affinché i controlli ufficiali siano pianificati, programmati e svolti secondo principi di integrazione e ottimizzazione. In tale ottica esso, tra l'altro, è stato approntato in modo da:

1. Stabilire per le A.C. requisiti minimi di funzionalità ed efficienza tesi a garantire la conformità delle stesse al Regolamento 882/2004, dettando i criteri per monitorare l'efficacia e l'efficienza dei controlli effettuati dalle A.C. regionali e locali.
2. Uniformare le procedure utilizzate per l'effettuazione dei controlli ufficiali svolti in Regione Campania in materia di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e salute delle piante, razionalizzandone le modalità di esecuzione anche al fine di limitarne i relativi costi.

Tenuto conto del fatto che per quanto riguarda la legislazione alimentare e le disposizioni relative alla salute e al benessere degli animali, l'art. 3 del Reg. (CE) 882/2004 stabilisce che i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, il presente Piano:

- detta indicazioni in merito alla categorizzazione dei rischi assegnata alle varie attività soggette ai controlli ufficiali; tale fattore consente di determinare un'efficace selezione degli interventi sulla base delle priorità ed una migliore definizione delle risorse allocabili per i programmi di prevenzione;
- pone in essere i meccanismi volti a garantire un efficace coordinamento delle attività e la cooperazione tra le autorità che effettuano controlli, in particolare per le questioni che richiedono l'azione congiunta di vari servizi nell'ambito di un'autorità competente o tra le A.C. e gli altri Organi di controllo;
- prevede la formazione del personale che effettua i controlli ufficiali, dando disposizioni affinché possiedano le qualifiche e le competenze necessarie per effettuare tali controlli in modo efficace;
- adegua i sistemi informatici alle esigenze di valutazione del rischio ed alle procedure operative in uso;
- predispose le procedure e le istruzioni operative per lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale, nonché il loro aggiornamento;
- favorisce il processo di un'adeguata pianificazione strategica pluriennale a livello dei Dipartimenti di Prevenzione e della relativa rendicontazione.

Come previsto dal P.N.I. il presente Piano è stato strutturato in modo da contemplare tutte le linee di attività che attengono la sicurezza alimentare, la sanità pubblica veterinaria e la salute dei

vegetali. Esso rappresenta la naturale evoluzione del precedente P.R.I. 2008-2010, integrando anche quelle linee di attività che quest'ultimo non comprendeva, ed è redatto allo scopo di definire:

- a) le attività ed i soggetti coinvolti nei controlli ufficiali di cui al Reg. (CE) 882/2004
- b) il modo in cui viene assicurata la conformità dei soggetti e delle attività agli standard richiesti
- c) i meccanismi di revisione e di aggiornamento sia dei controlli che dell'organizzazione delle Autorità Competenti.

Al fine di programmare i controlli è, quindi, propedeutica la ricognizione quanto più completa ed esaustiva di tutte le linee di attività che ineriscono la sicurezza alimentare, la sanità pubblica veterinaria e la salute dei vegetali. Pur rispettando l'architettura del P.N.I. che prevede la classificazione delle linee di attività in macroaree e settori, è necessario applicare un'articolazione più specifica e dettagliata che rappresenti meglio la realtà e gli obiettivi specifici regionali. Le azioni e le modalità dei sistemi di controllo inerenti le linee di attività, verranno più approfonditamente esplicitate nel Cap. III.

Si ritiene necessario definire preliminarmente cosa si intende nel P.R.I. per:

- **pianificazione** - individuazione:
 - a) degli obiettivi strategici scaturiti dall'analisi del rischio (risk based)
 - b) delle modalità di azione tese al raggiungimento degli obiettivi strategici.

La pianificazione è svolta direttamente nel presente Piano.

- **programmazione** - l'individuazione degli obiettivi operativi (di solito annuali), cioè l'individuazione numerica e cronologica delle attività che ciascuna delle Autorità competenti deve svolgere per attuare quanto pianificato; essa, pertanto, è la traduzione operativa della pianificazione e deve essere esplicitata in appositi documenti programmatici regionali e territoriali emanati con atto formale.

Sia la pianificazione che la programmazione vanno orientate sulla base dei rischi e devono mirare alla razionalizzazione ed ottimizzazione dei controlli, nel rispetto del dettato normativo vigente. Entrambe hanno come punto di partenza l'esito dell'attività svolta.

Il presente P.R.I. prevede l'individuazione di un Punto di Contatto Regionale.

PUNTO DI CONTATTO REGIONALE:	
<i>Coordinatore Dell'AGC Assistenza Sanitaria - Assessorato Alla Sanità - Regione Campania</i>	
Indirizzo:	Centro Direzionale Isola C 3 - 80143 – Napoli Tel 081 7969426 fax 9425 mail: agc20@regione.campania.it

Esso coordina le attività correlate alla redazione e all'approvazione del Piano. A tal fine si avvale di un gruppo di lavoro costituito da personale in servizio presso l'Assessorato (Settore Assistenza Sanitaria e Settore Veterinario) con funzioni di supporto tecnico.

In particolare il Punto di contatto regionale cura:

- 1) la redazione del Piano quadriennale (redazione delle parti di carattere generale, il coordinamento degli Enti coinvolti, collazione della documentazione prodotta e suo inserimento nel Piano)
- 2) la trasmissione del Piano alle Autorità coinvolte ed al Ministero della Salute
- 3) la trasmissione del Piano agli stakeholder
- 4) la redazione della relazione annuale e la sua trasmissione alle Autorità coinvolte
- 5) la modifica del Piano alla luce delle evidenze scaturite dall'analisi dei risultati annuali
- 6) la redazione della relazione finale e la sua trasmissione alle Autorità coinvolte
- 7) la pubblicazione sul sito della Regione Campania e dell'ORSA di un elenco recante gli indirizzi, i numeri telefonici e gli indirizzi di posta elettronica di tutte le Autorità coinvolte nel presente Piano
- 8) l'aggiornamento dell'elenco dei tavoli tecnici di cui alla sezione 3 del capitolo II del presente Piano

Il presente P.R.I. è rivolto agli Organi di controllo in materia di sicurezza alimentare, di sanità pubblica veterinaria e sanità delle piante, ma la sua applicazione coinvolge anche altri portatori d'interesse, altrimenti denominati stakeholder.

Gli stakeholder del presente Piano sono:

- le associazioni degli operatori dei settori oggetto dei controlli
- le associazioni di consumatori

ACRONIMI:

A.C.	<i>Autorità Competenti</i>	MBV	<i>Molluschi bivalvi vivi</i>
A.D.	<i>Agenzia delle Dogane</i>	N.C.	<i>Non Conformità</i>
A.S.L.	<i>Azienda Sanitaria Locale</i>	N.O.R.V.	<i>Nucleo Operativo Regionale Veterinario</i>
AGEA	<i>Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura</i>	NU.RE.C.U.	<i>Nucleo Regionale Controlli Ufficiali</i>
ARPAC	<i>Agenzia Regionale Protezione Ambientale Campania</i>	O.R.S.A	<i>Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare</i>

BDN	<i>Banca dati Nazionale per l'anagrafe zootecnica</i>	O.S.A	<i>Operatore del Settore Alimentare</i>
BDR	<i>Banca Dati Regionale per l'anagrafe dei cani/gatti/furetti</i>	O.S.M.	<i>Operatore del Settore Mangimistico</i>
C.E.	<i>Comunità Europea</i>	P.M.A.	<i>Polizia Municipale Annonaria</i>
C.F.S.	<i>Corpo forestale dello Stato</i>	PAT	<i>Prodotti Agroalimentari Tradizionali</i>
CIE	<i>Certificato d'Impianto Embrionale</i>	P.N.A.A.	<i>Piano Nazionale Alimentazione Animale</i>
CIF	<i>Certificato d'Intervento fecondativo</i>	PIF	<i>Posto d'Ispezione Frontaliero</i>
C.N.L	<i>Contratto Nazionale di Lavoro</i>	P.N.B.A.	<i>Piano Nazionale Benessere Animale</i>
C.P.	<i>Codice Penale</i>	P.N.R.	<i>Piano Nazionale Residui</i>
C.P.P.	<i>Codice di Procedura Penale</i>	P.P.	<i>Polizia Provinciale</i>
C.R.R.	<i>Centro Regionale Radioattività</i>	P.R.I.	<i>Piano Regionale Integrato</i>
C.S.M	<i>Centro Spedizione Molluschi</i>	P.N.I.	<i>Piano Nazionale Integrato</i>
CC NAC	<i>Carabinieri Nucleo Politiche Agricole Alimentari</i>	PTT/AAT	<i>Attività e Terapie Assistite dagli animali</i>
CC NAS	<i>Carabinieri Nucleo Anti sofisticazioni</i>	SANAN	<i>Sistema Informativo Sanità Animale</i>
CC NOE	<i>Carabinieri Nucleo Operativo Ecologico CC</i>	SCIA	<i>Segnalazione Certificata di Inizio Attività</i>
CDM	<i>Centro Depurazione Molluschi</i>	S.I.A.N.	<i>Servizio Igiene degli alimenti e Nutrizione</i>
C.R.I.U.V.	<i>Centro Regionale per l'Igiene Urbana Veterinaria</i>	SIMAN	<i>Sistema Informativo Malattie Animali</i>
C.S.N.	<i>Centro Servizi Nazionale</i>	S.I.N.	<i>Sito di Interesse Nazionale</i>
D.d.T.	<i>Documento di Trasporto</i>	S.O.A.	<i>Sottoprodotti di origine animale</i>

DPAR	<i>Documento di Programmazione Annuale Regionale</i>	STAPA	<i>Settore Tecnico Provinciale Agricoltura</i>
DPAT	<i>Documenti di Programmazione Annuale Territoriale</i>	S.S.R.	<i>Sistema Sanitario Regionale</i>
G.C.	<i>Guardia Costiera</i>	T.A.R.	<i>Tribunale Amministrativo Regionale</i>
G.d.F	<i>Guardia di Finanza</i>	USMAF	<i>Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera</i>
I.C.C.Q.	<i>Ispettorato Centrale Controllo Qualità</i>	UVAC	<i>Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari</i>
IZSM	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno</i>	V.A.M.	<i>Veterinary Activity Management</i>

Il presente Piano è supportato da un sistema informatico unico regionale, su piattaforma WEB, denominato “GISA” il quale, inizialmente dedicato solo alla sicurezza alimentare, oggi consente la gestione informatica anche di tutte le altre attività inerenti il presente Piano. Esso è utilizzato dalle A.C. per inserire tutte le informazioni sulle imprese e sulla relativa categorizzazione in base al rischio, sulle attività di controllo ufficiale e sulle non conformità riscontrate. Il sistema informatico, accessibile anche dal sito istituzionale dell’O.R.S.A., permette la georeferenziazione delle imprese e delle non conformità in base ai parametri prescelti. Esso è dotato inoltre di uno specifico capitolo relativo alla reportistica, in modo da ottenere l’aggregazione di dati in tempo reale al fine di migliorare l’efficienza di tutto il sistema dei controlli regionale.

Il sistema è accessibile solo agli operatori del controllo ufficiale cui viene assegnata una username e una password. L’accesso è consentito anche alle altre Autorità che effettuano controlli complementari alla sicurezza alimentare, alla sanità pubblica veterinaria ed alla sanità delle piante, in modo che a loro volta possano inserire i dati dei loro controlli. Ciò consente a tutti gli organi di controllo di visionare le schede delle imprese, i controlli già effettuati e tutti gli altri elementi utili alle rispettive attività. Il livello di accesso e di attività è attuato sulla base delle competenze territoriale (A.S.L. – Regione) e gerarchica. Ogni operatore, pertanto, è inserito in una griglia funzionale prestabilita.

L’accesso del personale dell’A.C. regionale è quello più qualificato, in quanto prevede la facoltà di visione ed inserimento dati per l’intero territorio regionale. Le A.C. locali hanno possibilità di accesso ed inserimento dati solo per quanto riguarda il territorio di propria competenza.

Il sistema informatico GISA consente l’estrazione dei dati in tempo reale al fine di consentire:

- ✓ il monitoraggio dell'attuazione degli obiettivi e delle altre attività come programmate e pianificate
- ✓ la valutazione dell'idoneità del P.R.I. ad affrontare le problematiche di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e sanità delle piante
- ✓ la valutazione dell'idoneità del processo di standardizzazione delle procedure
- ✓ la georeferenziazione delle imprese in base alla categoria di rischio.
- ✓ l'andamento della categorizzazione di rischio delle imprese

CAPITOLO I

OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI E DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE REGIONALE (DPAR) ANNO 2011

Il PNI, del quale fa parte il presente PRI, ha come finalità quella di assicurare un livello elevato di salute del consumatore riducendo l'incidenza di rischi biologici, chimici e fisici, di promuovere la salute degli animali con la prevenzione/riduzione dell'incidenza delle malattie degli animali, di migliorare la crescita economica/coesione/competitività garantendo la libera circolazione delle merci, di promuovere le pratiche di allevamento e il benessere degli animali per prevenire i pericoli collegati alla salute degli animali, di minimizzare l'impatto ambientale a sostegno della strategia dell'UE a favore dello sviluppo sostenibile.

La politica strategica della sicurezza alimentare si avvale del principio secondo cui i controlli non devono essere più concentrati sul prodotto finale, ma distribuiti lungo tutto il processo di produzione, con una visione complessiva "dai campi alla tavola". La salubrità degli alimenti e conseguentemente, l'abbattimento dei casi di tossinfezioni alimentari e la prevenzione dei danni derivanti dal consumo di alimenti ad alto rischio, devono essere garantiti, attraverso un nuovo e moderno approccio culturale di tutti gli attori coinvolti nella filiera alimentare, ben individuati nel "Libro Bianco" della sicurezza alimentare della Commissione europea.

Le emergenze alimentari registrate negli ultimi anni in Europa e nei Paesi più evoluti hanno evidenziato la necessità di un'azione incisiva in tale ambito, facendo assumere alle tematiche relative alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, una valenza sociale e politica molto rilevante.

L'analisi del rischio è fondamento essenziale di questa politica e tutti gli operatori, coinvolti nelle singole fasi produttive e distributive, diventano "responsabili giuridici", ciascuno per la propria parte, della sicurezza dei prodotti.

SEZIONE 1 - OBIETTIVI STRATEGICI NAZIONALI

Il P.R.I. è strutturato in modo che le attività da esso regolamentate siano funzionali prioritariamente al raggiungimento di seguenti obiettivi del Piano nazionale:

- Tutela della salute del consumatore;
- Contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche;
- Difesa delle produzioni nazionali;
- Tutela della salute e del benessere animale.

A questi si sommano i relativi obiettivi operativi :

1. Rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi del made in Italy: formaggi, vino, olio, salumi, ecc, volti alla verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità;
2. Controllo delle attività di commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (es. prodotti commercializzati via internet ,e-commerce);
3. Intensificazione del coordinamento tra le Amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la programmazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari con quella di monitoraggio in campo ambientale, effettuare un'analisi comparativa dei relativi risultati ed individuare le possibili interrelazioni;
4. Realizzazione di un unico sistema integrato di reti di sorveglianza epidemiologica che consenta di mettere a disposizione le informazioni di governo utili ad assicurare la difesa sanitaria degli allevamenti e in grado di sostenere adeguatamente le politiche di valutazione e gestione dei rischi;
5. Miglioramento dell'attività di controllo per la tutela del benessere animale durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione con incentivazione della formazione degli operatori;
6. Formazione su obiettivi che promuovano il miglioramento della qualità dei processi di produzione delle attività sanitarie e dei sistemi sanitari;
7. Miglioramento del sistema di scambio d'informazioni per il commercio intracomunitario di merci di interesse veterinario, e incentivo alla semplificazione delle procedure di comunicazione con gli operatori commerciali interessati e favorire la dematerializzazione della documentazione.

SEZIONE 2 - OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI

Gli obiettivi strategici del presente PRI sono stabiliti tenuto conto delle indicazioni contenute nel Decreto n. 9/2011 del Commissario ad acta per il Piano di Rientro e in considerazione delle raccomandazioni espresse nel report del Ministero della Salute a seguito dell'Audit sul sistema sanitario regionale del novembre 2009. Nel periodo 2011-2014 gli obiettivi strategici regionali sono i seguenti:

- Migliorare e rendere uniforme il livello di sicurezza alimentare e di sanità pubblica veterinaria sull'intero territorio regionale, attraverso la razionalizzazione e l'armonizzazione dei controlli ufficiali, anche garantendo l'attività minima di campionamento stabilita con il presente provvedimento;

- Consolidare il sistema dei controlli ufficiali in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, dei relativi sistemi informatici e delle strutture funzionali all'analisi del rischio regionale;
- Categorizzare secondo il livello di rischio tutte le imprese operanti nel territorio regionale, la cui attività a qualsiasi titolo rientra nella sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare;
- Diminuire il livello medio di rischio attribuito alle imprese operanti nel territorio regionale, la cui attività a qualsiasi titolo rientra nella sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare.
- Eradicare dal territorio regionale le seguenti malattie:
 - Tubercolosi bovina e bufalina;
 - Brucellosi bovina, bufalina ed ovicaprina;
 - Leucosi bovina;
 - Malattia vescicolare suina;
- Assicurare la conformità dei sistemi di controllo per Influenza aviaria, Salmonella, Malattia di Aujeszky, Bluetongue, West Nile Disease, Encefalopatie spongiformi trasmissibili ai livelli previsti dalla normativa vigente;
- Diminuire il livello delle contaminazioni degli alimenti e dei mangimi, attraverso un sistema integrato di monitoraggio nei siti di interesse nazionale (SIN);
- Ridurre il livello storico di presenza di cani vaganti nel territorio campano, razionalizzando l'efficacia e l'efficienza delle attività di lotta al randagismo.

Il presente P.R.I. prevede la redazione di:

- Documenti di Programmazione Annuale Regionale (DPAR) redatto dal Punto di Contatto regionale con proprio decreto nel quale, alla luce degli obiettivi strategici nazionali e regionali, vengono stabiliti e pubblicizzati gli obiettivi operativi regionali. Il DPAR dell'anno 2011 viene incluso direttamente nel presente P.R.I.;
- Documenti di Programmazione Annuale Territoriale (DPAT) redatti dai Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. in cui, alla luce degli obiettivi operativi regionali descritti annualmente nel DPAR, vengono stabilite e pubblicizzate le attività da svolgersi localmente. La previsione di tali attività terrà conto dell'analisi del rischio locale, delle risorse umane e dell'entità di imprese oggetto dei controlli;
- Relazione annuale redatta dalle AA.SS.LL. sulle attività svolte come programmate, e sulle criticità riscontrate;

- Relazione annuale redatta dal Punto di Contatto regionale sulle attività svolte e sulle criticità riscontrate. Tale Relazione è redatta alla luce delle Relazioni annuali delle AA.SS.LL, nonché delle eventuali segnalazioni delle altre Autorità. Tale Relazione sarà approntata in collaborazione con l'ORSA che effettua l'analisi del rischio regionale. La Relazione annuale, redatta ai sensi del Reg. CE 882/04 e della Decisione 2008/654/CE, rappresenta un duplice strumento operativo, di verifica dell'attività svolta e di orientamento dell'attività futura. Infatti, sulla base delle evidenze emerse dalla relazione annuale viene valutata l'opportunità di modificare o migliorare il sistema dei controlli nel suo insieme anche mediante la modulazione degli obiettivi operativi e delle modalità di integrazione tra le diverse Amministrazioni coinvolte;
- Relazione finale sul Piano che esprima un giudizio almeno sulla congruità degli obiettivi, sulle attività svolte per il loro raggiungimento, sulle criticità rilevate, sull'analisi del rischio regionale, ed indichi le prerogative del prossimo Piano. Tale Relazione, da pubblicizzarsi entro i primi sei mesi dell'anno 2015, viene approntata dal Punto di Contatto regionale con il supporto dell'ORSA che effettua l'analisi del rischio regionale.

In questo quadro, nell'ambito del procedimento per la valutazione degli obiettivi dei Direttori Generali e, a cascata, dei Direttori della Prevenzione, dei Servizi di alimentazione e nutrizione e dei Servizi di sanità animale, di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e di igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, saranno valutati i risultati di perseguimento degli obiettivi strategici e operativi del presente PRI.

SEZIONE 3 - DPAR ANNO 2011

Gli obiettivi operativi regionali da raggiungere nell'anno 2011, suddivisi per macroaree e settori come descritti al successivo capitolo III, sono riassunti nella tabella seguente.

MACROAREA	SETTORE	OBIETTIVO OPERATIVO
TUTTE		Effettuazione dell'80% degli audit interni programmati
TUTTE		Effettuazione delle attività annuali previste dai Piani di Monitoraggio
TUTTE		Utilizzazione del sistema informatico GISA da parte di tutti gli operatori delle A.C. regionale e territoriali che effettuano controlli ufficiali
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Censimento del 100% delle imprese che trattano a qualunque titolo alimenti per uso umano
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Effettuazione di almeno una ispezione con la tecnica della sorveglianza per la categorizzazione di rischio nel 25% delle imprese che producono prodotti tipici e

		tradizionali (vino, formaggi, olio, salumi, ecc.)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Categorizzazione di rischio del 100% delle imprese riconosciute CE
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Effettuazione di almeno una ispezione con la tecnica della sorveglianza per la categorizzazione di rischio nel 25% dei depositi all'ingrosso di alimenti per uso umano
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Diminuzione del 20% del tempo medio di chiusura riferito all'anno 2010 dei sistemi di allerta
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	ANAGRAFE	Censimento ed inserimento in BDN del 100 % delle imprese e degli impianti di acquacoltura
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	ANAGRAFE	Rispetto dei controlli minimi sui Sistemi di Identificazione e Registrazione degli animali e registrazione delle check list in BDN
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Raggiungimento del 100% dei controlli per BRC,TBC,LEB in tutti gli allevamenti di bovini, bufalini e ovicapri della Regione
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Inserimento e aggiornamento in BDN della qualifica sanitaria per tutti gli allevamenti bovini, bufalini, ovicapri e suini
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Rispetto della periodicità e della numerosità campionaria per i controlli previsti dal piano di sorveglianza nazionale per la Bluetongue in animali sentinella
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Accreditamento per Malattia Vescicolare Suina di tutte le aziende da riproduzione/ingrasso presenti nel territorio regionale e rispetto della periodicità e numerosità campionaria per garantire il mantenimento della qualifica di accreditamento per l'anno 2011
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Controllo documentale sul rispetto dell'obbligo della vaccinazione nel 100% delle aziende ai sensi del D,M, 1 aprile 1997 sul piano di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina.
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Esecuzione del 100% dei controlli previsti dai piani di sorveglianza nazionale per Influenza aviaria, Salmonellosi negli allevamenti di pollame e West Nile disease.
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Incremento del 10%, riferito al 2010, delle iscrizioni dei cani in BDR;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Censimento, identificazione con microchip e implementazione in BDR anagrafe canina del 100% dei cani presenti nei canili;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Sviluppo dell'anagrafica dei canili e di gestione delle attività di controllo nel sistema informativo GISA
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Inserimento nell'anagrafica del GISA del 100% dei canili pubblici e privati censiti
MACROAREA	IGIENE URBANA	Effettuazione di almeno una ispezione con la tecnica

ALTRO	VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	della sorveglianza per la categorizzazione di rischio nel 25 % dei canili pubblici e privati;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Incremento del 15% riferito al 2010 delle sterilizzazioni dei cani randagi e dei gatti liberi e contestuale registrazione in BDR;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Controlli sui cani all'interno di insediamenti zootecnici, finalizzati all'applicazione dell'anagrafe nonché a rilievi di tipo zoo epidemiologico (esami coprologici ed ematologici) almeno nel 5% degli accessi in allevamenti

MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Sviluppo dell'anagrafica delle attività di commercio degli animali da compagnia e di gestione delle attività di controllo nel sistema informativo GISA;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Inserimento nell'anagrafica del GISA del 100% delle attività di commercio degli animali da compagnia censite (DGRC 593/06)
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Diagnostica cadaverica degli animali senza padrone deceduti per cause naturali; attuazione di necroscopie su almeno il 5% degli animali deceduti;
MACROAREA BENESSERE ANIMALE	SPERIMENTAZIONE ANIMALE	Sviluppo dell'anagrafica e della gestione delle attività di controllo nel sistema informativo GISA relativa agli stabilimenti operanti nel campo della sperimentazione animale
MACROAREA BENESSERE ANIMALE	SPERIMENTAZIONE ANIMALE	Inserimento nell'anagrafica del GISA del 100% degli stabilimenti operanti nel campo della sperimentazione animale censiti
MACROAREA ALTRO	SOTTO PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Effettuazione di almeno una ispezione con la tecnica della sorveglianza per la categorizzazione di rischio nel 100% delle imprese che trasformano S.O.A.
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di almeno una ispezione nel 100% dei depositi all'ingrosso di farmaci veterinari autorizzati ex art. 66, e vendita al dettaglio autorizzati ex art. 70
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di una ispezione nel 100% degli allevamenti sottoposti a campionamenti per PNR e PNAA
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di una ispezione nel 20% degli allevamenti autorizzati a detenere scorte
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di una ispezione nel 5% degli allevamenti non autorizzati a detenere scorte
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di almeno una ispezione nel 100% degli allevamenti con pregresse non conformità
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di almeno una ispezione nel 5% degli impianti di cura, allevamento e custodia, strutture di veterinari libero professionisti

CAPITOLO II

AUTORITÀ COMPETENTI, LABORATORI DI RIFERIMENTO, MISURE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE, FORMAZIONE

SEZIONE 1 - AUTORITÀ COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

I controlli ufficiali previsti dal presente Piano, nel campo di applicazione del Reg. CE 882/04 e della Decisione CE 2007/363, sono attuati dall'Autorità Competente (A.C.) identificata dall'art. 2 del D.L.vo 193/07.

Il livello centrale dell'A.C. è rappresentato dal Ministero della Salute che opera, a livello centrale con la Dipartimento alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, e, a livello territoriale, con i propri uffici periferici, ovvero gli USMAF, i PIF, e gli UVAC. Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, operano i CC NAS, soprattutto nell'ambito della repressione.

Il livello regionale dell'A.C. è articolata nel seguente modo:

- Area Generale di Coordinamento della Giunta Regionale Assistenza Sanitaria con i Settori Veterinario e Assistenza sanitaria
- Nucleo Regionale per i Controlli Ufficiali istituito con DGRC N. 1957 del 16/11/2007
- N.O.R.V..

All'esecuzione del Piano Regionale Integrato 2011-2014 concorrono nell'attività di monitoraggio, programmazione e analisi del rischio i sotto elencati organismi regionali:

- ❖ Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare
- ❖ Osservatorio Epidemiologico Regionale
- ❖ Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario
- ❖ ARPAC

Il livello territoriale dell'A.C. si identifica con le strutture delle ASL di seguito descritte:

- ◆ Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
- ◆ Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
- ◆ Servizi di Igiene Pubblica dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

- ◆ Servizi Epidemiologia e Prevenzione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

Le AA.SS.LL. in Regione Campania sono le seguenti:

- A.S.L. Napoli 1 Centro
- A.S.L. Napoli 2 Nord
- A.S.L. Napoli 3 Sud
- A.S.L. Caserta
- A.S.L. Avellino
- A.S.L. Benevento
- A.S.L. Salerno

I rispettivi territori di competenza sono quelli stabiliti dalle Delibere di attuazione della L.R. 28/11/2008 n. 16 e dalla L.R. 4/2011.

Le attività relative alla Sanità Pubblica Veterinaria e all'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione rientrano nell'ambito dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), definiti dal DPCM del 29 novembre 2001, che devono essere garantiti uniformemente su tutto il territorio nazionale.

SEZIONE 2 - AUTORITÀ COMPETENTI AD EFFETTUARE CONTROLLI SULLE PIANTE, SUGLI ALIMENTI E SUGLI ANIMALI IN MATERIE DIVERSE DALLA SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

Al fine di incrementare il livello qualitativo e l'efficacia dei controlli ufficiali nonché di ottimizzare le risorse disponibili attraverso il coordinamento dei controlli nelle stesse imprese da parte di più Autorità, è necessario instaurare un meccanismo di integrazione tra le diverse Autorità che a qualsiasi titolo effettuano controlli sugli alimenti e sugli animali. A tal fine è necessario favorire l'esecuzione di controlli ufficiali coordinati tra le A.C. regionali/territoriali e le altre Autorità o Forze dell'ordine. L'elenco delle Autorità competenti ad effettuare controlli sugli alimenti e sugli animali in materie diverse dalla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria è già riportato nel P.N.I.

Anche i controlli effettuati autonomamente da tali Autorità, per propria specifica competenza ma complementari a quelli effettuati dall'AC, possono rappresentare utili elementi per l'analisi del rischio e, pertanto, viene fornita la possibilità di inserimento dei relativi dati sul data base dell'O.R.S.A..

Il livello regionale di tali Autorità è rappresentato da:

1. Assessorato all'Agricoltura

2. Assessorato all'Ambiente

SEZIONE 3 - LABORATORI UFFICIALI DI RIFERIMENTO

Ai sensi del Reg. Ce 882/04 i laboratori ufficiali di riferimento cui inviare i campioni effettuati nella vigenza del presente P.R.I. 2011-2014 sono:

1. l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici con le relative Sezioni provinciali
2. l'A.R.P.A.C. con le relative Sezioni provinciali

I predetti laboratori ricevono i campioni dalle AC territoriali e, ai sensi del Reg. CE 882/04, effettuano presso le proprie sedi esclusivamente le analisi per le quali sono state completate le procedure di accreditamento ISO 17025, sia per il parametro richiesto che per la matrice campionata. Per tutti gli altri esami, i laboratori provvederanno ad inviare i campioni nell'ambito della rete di integrazione nazionale dei laboratori ufficiali.

E' necessario, tuttavia, che la potenzialità dei laboratori e della rete venga preventivamente verificata in occasione della programmazione dei piani di monitoraggio regionali e/o dipartimentali.

SEZIONE 4 - MISURE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

L'integrazione dei controlli tra le varie Autorità, anche se circoscritti all'ambito della propria competenza, favorisce l'efficienza del sistema stesso dei controlli. Tenendo presente che questo principio deve essere poi tradotto a livello pratico, il presente P.R.I. è stato approntato per favorire ed attuare:

- lo scambio di informazioni tra le varie Autorità,
- l'esecuzione di controlli coordinati e/o congiunti tra le varie Autorità.

Per quanto riguarda il punto 1, il principale meccanismo di scambio di informazioni è rappresentato dallo stesso ORSA che costantemente riceve dalle varie Autorità le segnalazioni dei pericoli accertati nel territorio regionale e li pubblicizza dopo averne analizzato il rischio. Un' ulteriore fonte di scambio di informazioni è il database fornito dal sistema informatico GISA, nel quale le Autorità in maniera volontaria, ad eccezione delle ASL per le quali è obbligatorio, immettono i dati dei loro controlli e consultano i dati dei controlli effettuati dalle altre Autorità.

Per quanto riguarda il punto 2, è necessario porre in essere meccanismi volti a garantire un efficace coordinamento tra le Autorità e favorirne la cooperazione. La prima fase dell'integrazione passa necessariamente per l'istituzione di tavoli tecnici riferiti sia a singole problematiche che di più vasta competenza.

A livello regionale l'integrazione sull'intera sfera d'azione del PRI è garantita dal *tavolo tecnico* istituito con la D.G.R.C. n. 1543 del 8/10/2009, il cui coordinamento è attribuito agli Assessori alla Sanità ed all'Agricoltura, rispettivamente, per le problematiche di competenza sanitaria e per le materie di interesse delle filiere agroalimentari.

Tra i compiti principali di tali tavoli vi sono l'identificazione delle problematiche più urgenti nonché la pianificazione di controlli coordinati necessari alla loro risoluzione.

La pianificazione deve identificare i criteri per la programmazione dei controlli congiunti. i quali, a loro volta, risultano necessari per evitare di ostacolare l'andamento delle attività istituzionali già programmate da ciascuna delle Autorità coinvolte.

Alla luce di ciò e nel rispetto del più alto spirito cooperativo, le ASL presteranno la dovuta pronta disponibilità di intervento non programmato solo quando l'Autorità richiedente appalesi la necessità di una consulenza medica o medico-veterinaria per rilievi che siano di esclusiva competenza di tali professionalità, come ad esempio giudizi sullo stato di conservazione di alimenti o rilevazione di malattie infettive.

Per quanto riguarda l'integrazione dei controlli tra i SIAN ed i Servizi Veterinari, il presente PRI, come riportato in altri capitoli, descrive i casi in cui è necessario l'intervento congiunto, come ad esempio nel caso dell'ispezione con la tecnica della sorveglianza presso imprese alimentari che trattano alimenti di origine animale e vegetali.

SEZIONE 5 – FORMAZIONE

Ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 882/04 l'Autorità competente assicura che il personale addetto ai controlli ufficiali:

- riceva una formazione adeguata,
- sia regolarmente aggiornato,
- abbia la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.

Deve essere cura di ogni livello dell'AC regionale e territoriale assicurare, per quanto di competenza, che il personale addetto ai controlli ufficiali a loro afferente sia fornito delle tre succitate prerogative.

La formazione professionale per il personale addetto ai controlli ufficiali assume un ruolo essenziale per una coerente integrazione delle professionalità e per favorire l'ottimizzazione delle risorse umane. I percorsi e le azioni formative, sia a livello regionale che territoriale, vanno quindi necessariamente elaborati in coerenza con gli obiettivi nazionali, regionali e locali e si fondano su adeguate analisi relative al bisogno formativo delle diverse figure professionali.

Si possono definire due macro categorie di indirizzo:

➤ obiettivi trasversali, comuni ed obbligatori per tutto il personale in servizio presso i Dipartimenti di Prevenzione in quanto incrociano culture ed assetti organizzativi diversificati; i principali obiettivi trasversali di interesse regionale sono mirati a :

- Promuovere la conoscenza degli obiettivi strategici ed operativi, delle procedure operative e delle procedure documentate contenute nel presente P.R.I.;
- Sviluppare efficacia ed appropriatezza nell'utilizzo e nell'alimentazione dei sistemi informatici (GISA);
- Sviluppare e sostenere le capacità di organizzazione e gestione dei servizi sanitari secondo metodologie (epidemiologiche) e pratiche (programmatorie) specifiche di Sanità Pubblica;
- Sviluppare la conoscenza della normativa cogente;
- Promuovere e sviluppare le competenze necessarie per garantire il corretto campionamento e l'utilizzo appropriato della modulistica per i campionamenti in ambito di controlli ufficiali;
- Sviluppare le competenze necessarie per garantire la prevenzione e la comunicazione/gestione del rischio;
- Sviluppare e sostenere le capacità comunicativo-relazionali sia interne che esterne all'AC;
- Sviluppare la conoscenza di lingue straniere.

➤ obiettivi specialistici, che forniscono indirizzi per lo sviluppo degli operatori dei controlli ufficiali in relazione alle evidenze scientifiche ed alle evoluzioni della tecnologia sanitaria e all'esigenze del territorio; essi comprendono tutte quelle attività formative finalizzate allo sviluppo e/o aggiornamento delle competenze nella propria area di appartenenza e in base all'esigenze del territorio in cui si opera. Fanno parte degli obiettivi specialistici gli eventi formativi che sviluppano la conoscenza delle modalità operative di una specifica linea di attività tra quelle elencate nelle macroaree di cui all'introduzione al presente Piano. Tra gli obiettivi specialistici relativi all'area della Nutrizione vanno sviluppati:

- Metodi di sorveglianza nutrizionale e epidemiologia nutrizionale;
- Progettazione delle attività nutrizionali di promozione alla salute;
- Principali tecniche di educazione alimentare;
- Counselling nutrizionale di gruppo.

CAPITOLO III

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Al fine di procedere ad una corretta organizzazione e gestione dei controlli ufficiali, è necessario procedere preliminarmente ad un'identificazione delle linee di attività che ricadono nel campo di competenza del presente Piano. Tale linee d'attività sono suddivise in Macroaree e Settori.

E' necessario inoltre identificare i criteri per la programmazione dei controlli tra i quali la categorizzazione di rischio degli stabilimenti ed i carichi di lavoro.

SEZIONE 1 - MACROAREE E SETTORI

L'elenco delle linee di attività in materia di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e salute delle piante è strutturato in macroaree e settori come nel P.N.I.. Tale elenco è stato parzialmente modificato in considerazione dell'inserimento di attività specifiche regionali, nonché attraverso la suddivisione di alcuni settori per rappresentare al meglio la realtà e gli obiettivi specifici regionali.

Si è ritenuto inoltre utile inserire la descrizione degli obblighi, dei compiti, delle attribuzioni e delle responsabilità per ciascuno dei Settori delle macroaree.

Si riporta di seguito l'elenco e la descrizione:

MACROAREA ALIMENTI	MACROAREA MANGIMI	MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MACROAREA BENESSERE ANIMALE	MACROAREA SANITÀ DELLE PIANTE	MACROAREA ALTRO
Sicurezza degli alimenti	Mangimi	Anagrafe	Benessere Animale	Sanità delle Piante	Zoonosi nell'uomo
Nutrizione umana		Malattie infettive	Sperimentazione animale		Sottoprodotti di origine animale
Qualità merceologica		Riproduzione animale			Ambiente
Produzioni Agroalimentari Regolamentate					Comunicazione ed educazione alla salute
Acque Potabili e Minerali					Igiene urbana veterinaria e lotta al randagismo
Importazioni e Scambi					Farmaco veterinario (Farmacovigilanza)
					Farmaco veterinario (Farmacosorveglianza)

MACROAREA ALIMENTI

SETTORE 1 – SICUREZZA ALIMENTARE

Ai sensi del Reg CE 178/02 la sicurezza alimentare deve essere garantita dall'OSA su cui ricade la responsabilità di tutto ciò che accade nella propria impresa.

Alle A.C. spetta invece il compito del controllo delle procedure adottate dall'OSA, rilevando e segnalando le eventuali non conformità.

La competenza esclusiva della materia è attribuita ai Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione, nonché ai SIAN ed ai Servizi Veterinari delle ASL, ed ai CC NAS. Per l'espletamento dei controlli, i succitati Settori si avvalgono anche dei componenti del NU.RE.C.U. e del N.O.R.V.. L'analisi del rischio regionale è affidato all'ORSA che raccoglie i dati inviati dalle ASL e/o immessi sul sistema informativo GISA.

Il presente P.R.I. intende, tra l'altro, favorire l'esecuzione di controlli congiunti tra le varie A.C., e tra queste e le altre Autorità che effettuano controlli collaterali in materia di sicurezza alimentare. Particolare attenzione deve essere posta all'integrazione tra i Servizi Medici ed i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. in modo da garantire una visione completa degli aspetti che definiscono il rischio di una impresa alimentare. Infatti, il vigente contesto normativo e le esigenze di natura commerciale, rendono assolutamente anacronistica una distinzione netta delle imprese in due categorie, cioè quelle soggette al controllo esclusivo dei Servizi Medici e quelle soggette al controllo esclusivo dei Servizi Veterinari.

Tale visione non comporta una diminutio delle rispettive competenze, che vengono mantenute inalterate, ma tende a incrementare l'efficacia e l'efficienza del sistema dei controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, nell'ottica di una ottimizzazione dell'uso delle risorse disponibili.

Si ritiene utile riportare uno schema sull'attribuzione delle competenze nell'esecuzione dei controlli ufficiali

	COMPETENZA DEL SETTORE ASSISTENZA SANITARIA E DEI SERVIZI MEDICI DELLE AASSLL	COMPETENZA DEL SETTORE VETERINARIO E DEI SERVIZI VETERINARI AASSLL
Igiene degli alimenti <u>non</u> di origine animale	X	
Igiene degli alimenti di origine animale e degli alimenti a base di prodotti di origine animale *		X
Approvvigionamento idrico	X	
Rifiuti ed oli esausti	X	
S.O.A.		X

Fumi	X	
Igiene del personale	X	X
Requisiti igienici dei locali e/o attrezzature	X	X
Acque reflue	X	
Autocontrollo	X	X
Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti <u>non</u> di origine animale	X	
Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti di origine animale		X
Materiali a contatto alimenti	X	X
Ispettorato micologico	X	
Documentazione	X	X

* per alimenti di origine animale ed alimenti a base di prodotti di origine animale, si intendono gli alimenti di cui al Reg. CE 853/04 e quelli che, comunque, contengono alimenti di origine animale oltre il 10% del loro peso o volume e quelli in cui un alimento di origine animale rappresenta l'ingrediente caratterizzante del prodotto alimentare

Tale schema è valido per tutte le categorie settoriali di impresa, dalla produzione primaria alla trasformazione, alla commercializzazione, alla somministrazione, al trasporto.

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari sono regolamentate dal D.L.vo 109/94. La competenza del loro controllo è dell'Assessorato alle Attività Produttive.

I controlli possono essere effettuati anche dai SIAN ed i Servizi Veterinari delle ASL in quanto l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, oltre a concernere aspetti meramente merceologici, produttivi e commerciali, presentano rilevanti risvolti sanitari. In ogni caso le eventuali pratiche inerenti gli illeciti amministrativi successive alla contestazione, vanno inviate al Settore Regolamentazione dei Mercati dell'Assessorato alle Attività Produttive quale Autorità Competente ex art. 18 L 689/81.

SETTORE 2 – NUTRIZIONE

Nell'ambito della nutrizione, i SIAN svolgono compiti di:

1. sorveglianza nutrizionale,
2. interventi di prevenzione nutrizionale,
3. interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva (tabelle dietetiche, menù speciali ecc.);
4. formazione e consulenza in tema nutrizionale del personale delle strutture di ristorazione collettiva pubblica e private,

5. consulenza dietetico - nutrizionale e counselling,
6. rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche (es. Pediatri Libera Scelta e Medici Medicina Generale).

Per il miglioramento delle attività nel settore, si perseguiranno i seguenti obiettivi :

- Integrazione con altri settori per la rilevazione dati sullo stato nutrizionale, sugli stili di vita della popolazione (in continuità con precedenti esperienze -studio "Okkio alla salute" , studio (HBSC", studio"Passi");
- Divulgazione dei risultati delle rilevazioni e delle altre attività svolte in ambito di sorveglianza nutrizionale.

Nel capitolo di competenza verrà illustrata l'attività messa in campo dai SIAN nell'ambito della Sicurezza nutrizionale e in modo particolare, il programma relativo alla Iodioprofilassi.

SETTORE 3 – QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI

L'Autorità Competente all'esecuzione dei controlli in materia di qualità merceologica degli alimenti sono l'ICQ del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e l'Assessorato all'Agricoltura. Le attività previste sono quelle indicate nel PNI 2011/2014.

SETTORE 4 – PRODUZIONI AGROALIMENTARI REGOLAMENTATE

L'Autorità Competente all'esecuzione dei controlli in materia di qualità merceologica degli alimenti sono l'ICQ del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e l'Assessorato all'Agricoltura. Le attività previste sono quelle indicate nel PNI 2011/2014.

La Campania attualmente ha censito 348 prodotti agroalimentari tradizionali, molti dei quali, per le loro caratteristiche intrinseche e per l'unicità dei processi produttivi, richiedono specifiche deroghe alla normativa generale sanitaria sui metodi produttivi (Linee guida per l'applicazione degli artt. 11,12,16,17,18,19 e 20 del Reg. 178/2002 (del 20/12/2004); Linee guida per l'attuazione di alcuni aspetti del Regolamento 852/2004 (del 09/02/2006) Linee guida per l'attuazione di alcuni aspetti del Regolamento 853/2004 (del 09/02/2006)), assicurando nel contempo un soddisfacente livello di igiene e sicurezza per il consumatore finale.

Le maggiori criticità riguardano salumi e formaggi, ma anche preparati a base di prodotti della pesca e ortofrutta trasformata (essiccati ed affumicati).

All'uopo, nel 2005 fu elaborato un documento contenente le linee guida sui metodi produttivi dei prodotti tradizionali grazie ad una commissione mista con rappresentanti delle ASL, del settore veterinaria dell'Assessorato alla Sanità regionale e del settore SIRCA dell'Assessorato all'Agricoltura.

Il documento è consultabile all'indirizzo http://www.saporedicampania.it/pdf/haccp_norme.pdf .

Tale documento va aggiornato e diffuso fra i produttori e presso gli uffici preposti al controllo in modo da avere una posizione univoca.

Le produzioni regolamentate da norme europee afferenti all'Assessorato all'agricoltura sono:

1. agricoltura biologica
2. prodotti a denominazione di origine e indicazioni geografica (DOP e IGP)
3. vini VQPRD

L'Assessorato all'agricoltura ha la competenza per l'attività di Vigilanza sugli Organismi di Controllo (OdC) autorizzati dal Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF) per le succitate produzioni regolamentate. Tale attività è attualmente sospesa in attesa dell'adozione di uno specifico Decreto del MiPAAF, su proposta dalla Commissione Politiche Agricole della Conferenza delle Regioni e Province Autonome, nella seduta del 21 giugno 2011

Si tratta di attività di verifica della funzione ispettiva degli OdC e per il tramite di operatori assoggettati e verifica della corretta applicazione delle procedure per il controllo e la certificazione approvate dal MiPAAF con visite ispettive presso Sedi operative Territoriali degli OdC operanti in Campania

SETTORE 5 – ACQUE POTABILI E MINERALI

Il controllo igienico-sanitario delle acque destinate al consumo umano nonché di quelle minerali riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione per patologie, acute e croniche, derivanti da situazioni di non conformità chimica o microbiologica dell'acqua. La sorveglianza è fondamentale, soprattutto in considerazione del numero elevato di persone esposte, delle modalità e del tempo d'esposizione, della velocità con cui l'acqua veicola inquinanti chimici, virus e batteri patogeni. Al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, la normativa comunitaria e nazionale disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano nonché le modalità di controllo e vigilanza.

Nel Cap. IV verrà illustrato nel dettaglio l'attività di controllo ufficiale per entrambe le tipologie di alimenti.

SETTORE 6 – IMPORTAZIONE E SCAMBI

In Regione insistono n. 3 Posti per l'ispezione Frontaliera delle merci di origine animale ed animali provenienti dai Paesi Terzi, e precisamente:

- a) Porto di Napoli
- b) Aeroporto di Napoli
- c) Porto di Salerno

Negli stessi siti e nelle sezioni doganali regionali, effettuano i controlli anche:

1. Il Servizio fitosanitario della Regione Campania per quanto concerne il controllo degli organismi nocivi sui vegetali e prodotti vegetali
2. USMAF per il controllo delle merci di origine non animale e della salute delle persone provenienti dai Paesi Terzi.
3. CITES sulle piante, sugli animali e sui prodotti di origine animale sottoposti a restrizione
4. Agenzie delle Dogane
5. UVAC per il controllo delle merci di origine animale ed animali provenienti dai paesi Comunitari (solo Porto di Napoli)

Il controllo è attuato da tali Enti in collaborazione con le ASL e le Autorità doganali.

L'analisi dei dati sui controlli svolti negli anni passati, unitamente alla constatazione che il volume delle merci d'importazione tende sempre di più ad aumentare, ha motivato l'esigenza di approntare uno specifico "*Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali*" descritto nell'allegato "Istruzioni Operative".

MACROAREA MANGIMI

SETTORE 1 – MANGIMI

Nella materia relativa a tale settore, le A.C. territoriali espletano i controlli come programmati dal Settore Veterinario in base alle indicazioni contenute dal Piano nazionale (di monitoraggio) sull'alimentazione degli animali (PNAA). Tale piano scade nel 2011.

I controlli ufficiali in materia di alimentazione animale vengono effettuati nelle seguenti categorie di imprese:

1. mangimifici,
2. depositi, molini, essiccatoi, altro (ad es. imprese del settore alimentare che destinano i sottoprodotti della loro produzione all'alimentazione animale),
3. rivendite di mangimi,
4. aziende zootecniche,
5. aziende agricole che producono materie prime destinate all'alimentazione animale,
6. imprese che trasformano S.O.A. producendo alimenti per animali.

Mangimifici:

questa tipologia di attività comprende gli impianti di produzione riconosciuti o registrati ai sensi degli artt. 9 e 10 del Reg. (CE) n.183/2005. In tali impianti possono venire utilizzate premiscele medicate, additivi sensibili, farine di pesce o materie prime che presentano rischi particolari e, in

caso di assenza di linee dedicate, possono presentarsi anche rischi di contaminazione crociata. Risulta pertanto evidente che se un impianto di tale tipologia non utilizza premisce medicate, additivi sensibili o farine di pesce, etc., il rischio relativo sarà comunque più basso.

Depositi, molini, essiccatoi, altro (ad es. imprese del settore alimentare che destinano i sottoprodotti della loro produzione all'alimentazione animale):

Questa sezione comprende i molini, gli essiccatoi, i depositi ed altre strutture che comunque operano nel settore mangimistico (pastifici o panifici industriali, caseifici ecc.), che destinano una parte della loro produzione (sottoprodotti) all'alimentazione zootecnica. Tali ultime tipologie sono caratterizzate da una produzione che, da un punto di vista quantitativo, può essere considerevole, ma che in genere è costituita da mangimi semplici, come i sottoprodotti della molitoria. Tali prodotti non sono integrati con farmaci, additivi, proteine animali trasformate, etc. e non presentano rischi conseguenti ad errori di miscelazione.

Rivendite di mangimi:

Questa sezione comprende le rivendite in generale, quindi strutture che non procedono alla produzione o comunque manipolazione dei mangimi, che in genere sono venduti preconfezionati. Per tali tipologie risultano discriminanti, ai fini della definizione della griglia di rischio, le caratteristiche della struttura, la varietà dei mangimi commercializzati, la gestione del magazzino (ad es. corretta divisione tra mangimi per erbivori e carnivori), la competenza e la professionalità dell'operatore e la presenza di piani HACCP/GMP ed infine la gestione della tracciabilità.

MACROAREA SANITÀ ANIMALE

SETTORE 1 – ANAGRAFE

Atti normativi Regionali:

- DD 114/2010;
- Legge Regionale 1 febbraio 2005 n. 3;
- D.G.R.C. 14 luglio 2006 n. 948;
- Decreto Dirigenziale 18 luglio 2006 n. 40;
- Nota prot. 2006.0974952 del 23/11/2006 del Settore Veterinario Regionale;
- Nota prot. 2008.0836241 del 09/10/2008 del Settore Veterinario Regionale;
- Nota prot. 2007.0337171 del 12/04/2007 del Settore Veterinario Regionale;
- Note prot. 2007.0483288 del 29/05/2007, prot. 2007.1078775 del 18/12/2007, prot. 2008.0243507;
- D.G.R.C. del 23 dicembre 2008 n. 2044;

- Decreto Dirigenziale n. 8 del 08/02/2011.

La competenza in materia di controlli dell'anagrafe degli animali è del Settore Veterinario Regionale nonché dei Servizi Veterinari delle ASL. Per dette attività il Settore si avvale anche del personale Nu.RE.C.U..

Allo stato attuale è previsto un sistema di identificazione solo per gli animali appartenenti alle seguenti specie:

1. Bovini;
2. Bufalini;
3. Ovini;
4. Caprini;
5. Suini;
6. Cinghiali allevati;
7. Equidi;
8. Cani.

Per quanto riguarda le specie da 1 a 7, i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti a svolgere i controlli in allevamento e presso gli stabilimenti di macellazione, secondo i criteri e le modalità definite dalla normativa vigente. Per detti controlli il Ministero della Salute ha approntato apposite check list che devono essere conservate agli atti per almeno tre anni. Per tali controlli i medici veterinari non dovranno redigere il Mod. 5 di ispezione.

I dati dei controlli e le check list devono essere inseriti nella Banca Dati Nazionale entro e non oltre quindici giorni lavorativi dalla data di esecuzione del controllo.

Per quanto riguarda la specie di cui al punto 8, i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti a svolgere i controlli nei canili pubblici e privati, negli allevamenti, nelle pensioni, nei centri di addestramento, nelle toelettature, nelle attività di commercio e presso privati, secondo i criteri e le modalità definite dalla normativa vigente. I sanitari che effettuano tali controlli sono tenuti ad inserire i dati del controllo nel sistema GISA ed a redigere il Mod. 5 di ispezione.

Controlli in allevamento : I Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti sempre a firmare il Registro di stalla e apporvi la data ogni volta che effettuano un controllo, anche se non riscontrano infrazioni o non conformità. Il numero dei controlli minimi da effettuare in azienda è stabilito a livello comunitario e può subire modifiche negli anni. I Servizi Veterinari selezionano le aziende sulla base della loro categorizzazione del rischio.

Controlli negli stabilimenti di macellazione: i medici veterinari responsabili dei controlli presso ciascun stabilimento, fermo restando gli accertamenti documentali e sanitari previsti, sono tenuti a svolgere controlli dettagliati per la verifica della corretta applicazione del sistema di identificazione

e registrazione degli animali zootecnici almeno ogni tre mesi o, comunque, con periodicità adeguata alle capacità operative del mattatoio tale da garantire un efficace livello dei controlli. In caso di riscontro di irregolarità e non conformità, le stesse sono immediatamente comunicate al Servizio Veterinario competente sull'allevamento di provenienza dei capi, che provvederà agli accertamenti del caso ed alla registrazione in BDN delle irregolarità entro sette giorni.

Tutti i capi bufalini della Regione Campania e i bovini inseriti nel Progetto di identificazione elettronica ai sensi della DGRC 2044/2008 sono identificati conformemente al regolamento (CE) 1760/2000 e ulteriormente identificati per mezzo di boli endoruminali.

L'applicazione del bolo endoruminale deve avvenire entro le 6 settimane di vita dell'animale e comunque prima che lo stesso venga spostato dall'azienda di nascita, tranne il caso di invio diretto ad uno stabilimento di macellazione.

I capi bufalini e bovini imbolati vengono registrati in BDN. A seguito di esito favorevole della registrazione, il passaporto del capo identificato elettronicamente riporta il codice dell'identificativo auricolare e di quello elettronico.

All'atto dell'esecuzione dei controlli sanitari previsti per i Piani di profilassi (Tbc, Brc e Leb) e di quelli previsti nei trenta giorni precedenti la movimentazione degli animali in uscita verso altre aziende, i Servizi Veterinari verificano che gli animali siano identificati elettronicamente. Nessun capo bufalino e nessun bovino inserito nel progetto può essere sottoposto a controllo sanitario se non correttamente identificato ai sensi del regolamento (CE) 1760/2000 e del Decreto Dirigenziale 8/2011 (identificativi auricolari + identificativo elettronico sotto forma di bolo endoruminale).

Per la movimentazione dei capi bufalini e dei bovini identificati elettronicamente in uscita verso altre aziende e verso gli stabilimenti di macellazione, all'atto della compilazione del Modello IV, gli allevatori e/o i Medici Veterinari competenti, verificano che i passaporti siano correttamente stampati e contengano entrambi i codici (auricolare e bolo endoruminale) e provvedono a riportare su detto modello la dicitura ***“bovini identificati elettronicamente”***.

Gli Operatori del Settore Alimentare responsabili degli stabilimenti di macellazione e i Medici Veterinari che operano in detti stabilimenti, procedono alla rilevazione sistematica dell'identificazione elettronica dei capi bufalini e dei bovini inseriti nel progetto regionale. Essi verificano l'assenza di anomalie e/o discrepanze che, se riscontrate, comportano la temporanea esclusione dell'animale dalla macellazione in attesa di regolarizzazione da parte del detentore e del Servizio Veterinario competente sull'azienda di provenienza.

Controlli presso privati: per quanto riguarda i cani, i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti ad effettuare controlli anche presso privati per la verifica della corretta identificazione anagrafica degli animali.

Controlli presso canili pubblici e privati e presso attività di commercio: i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti ad effettuare:

1. Verifica della corretta compilazione del registro di carico e scarico in uso alla struttura (cartaceo o informatico secondo norma);
2. Censimento dei cani e controllo della loro corretta identificazione con microchip;
3. Controllo della corrispondenza del dato verificato al precedente punto 2 con quanto registrato in BDR anagrafe canina;
4. Nel caso il punto 3 abbia evidenziato incongruenze, mettere in atto azioni correttive per il riallineamento del dato in BDR anagrafe canina.

SETTORE 2 – MALATTIE INFETTIVE

La competenza in materia di controlli sulle malattie infettive degli animali è di esclusiva competenza del Settore Veterinario Regionale nonché dei Servizi Veterinari delle ASL. Il Settore si avvale per tale attività anche del personale Nu.RE.C.U..

SISTEMA INFORMATIVO MALATTIE ANIMALI NAZIONALE (SIMAN).

Al fine di raccogliere in maniera precisa e puntuale tutte le informazioni utili a soddisfare i debiti informativi nei confronti della Commissione Europea e dell'OIE è stato predisposto un sistema informatizzato di notifica dei focolai e gestione delle emergenze denominato "SIMAN" in grado di raccogliere i dati rendendoli disponibili in rete. Nell'ambito del SIMAN i Servizi Veterinari sono responsabili, per il proprio ambito territoriale, dell'inserimento delle notifiche e dei dati epidemiologici relativi all'insorgenza di focolai di malattie animali soggette a denuncia. Il Settore Veterinario regionale in tutte le Asl campane ha individuati gli alimentatori del Sistema a livello locale. La totalità delle AA.SS.LL. ha scelto una gestione diretta a livello periferico con alimentazione da parte dei Veterinari distrettuali competenti sulle aziende sedi di focolaio.

Il Settore Veterinario regionale e gli STAP provinciali accedono al sistema con proprie login e password con funzione di visualizzazione dei dati immessi localmente.

Con l'eliminazione di ogni forma di trasmissione cartacea sui focolai registrati [il sistema permette in automatico la produzione del Bollettino mensile dello stato sanitario del bestiame (c.d. modello 29A)], nei confronti del debito informativo è massima la responsabilità degli alimentatori del sistema nell'assicurare il tempestivo e completo inserimento dei dati.

Resta, tuttavia, l'obbligo della compilazione dei modelli 1 sezione A e a B per la tenuta del registro comunale di cui all'articolo 8 del Regolamento di Polizia Veterinaria nonché quello di

informazione ai Servizi di Medicina umana nei casi previsti all'articolo 5 dello steso Regolamento e comunque in ogni caso di zoonosi registrata dal Servizio Veterinario.

In particolare, sono stati identificati due tipi di focolaio:

1. *focolaio primario*: focolaio epidemiologicamente non correlato con nessun altro focolaio situato all'interno della stessa provincia. In tal caso la notifica deve essere inviata entro le 24 ore dall'evento;
2. *focolaio secondario*: focolaio epidemiologicamente correlato con un altro situato nella stessa provincia. In tal caso la notifica deve essere inviata entro il primo giorno lavorativo di ogni settimana;

Il SIMAN grazie alla connessione con la BDN garantisce l'univocità e la correttezza di tutti i dati anagrafici.

SANAN

Il SANAN è il sottosistema informativo che consente la registrazione dei dati concernenti tutte le attività di profilassi.

Con DGR n.578 del 4/4/2008 è stato reso obbligatorio l'utilizzo di SANAN in tutto il territorio regionale per la registrazione dei dati dell'attività di profilassi per la tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina e bufalina al fine di rendere più efficace il flusso informativo e per meglio monitorare le attività territoriali.

Oltre alle attrezzature fornite direttamente dalla Regione per il caso specifico della gestione delle profilassi nella specie bufalina, i Dipartimenti di prevenzione devono mettere i Servizi Veterinari nelle condizioni di poter assolvere l'obbligo scaturente dalla citata Delibera di Giunta attraverso fornitura (e regolare manutenzione) delle attrezzature informatiche necessarie.

A far data dalla pubblicazione del presente Piano sul BURC, se il Sistema lo renderà possibile ed in ogni caso a partire dal 01/01/2012, è resa obbligatoria anche per i bovini la registrazione delle attività di profilassi nel sistema informativo SANAN nella forma cd. completa.

TUBERCOLOSI BOVINA/BUFALINA

Basi giuridiche regionali:

- DGR n.916 del 21/12/2010 "Procedure sull'applicazione della normativa comunitaria, nazionale e regionale per l'eradicazione della Tubercolosi bovina e bufalina"

La predetta Delibera oltre a fornire linee di indirizzo univoche da adottare per l'eradicazione della tubercolosi bovina/bufalina annovera tra gli obiettivi quello di ottenere per le Province campane la qualifica di "*ufficialmente indenne*". A tal fine, i Servizi Veterinari delle AASSLL eseguono nei bovini/bufalini le prove di intradermo-tubercolinizzazione con le cadenze e le modalità previste.

Le qualifiche sanitarie degli allevamenti sono inserite e aggiornate regolarmente nella BDN utilizzando il sistema informativo SANAN.

BRUCELLOSI BOVINA/BUFALINA E OVI-CAPRINA

Basi Giuridiche Regionali:

- Nuovo Piano Triennale 2011-2013 per il controllo della brucellosi bufalina in provincia di Caserta

Tale programma, in corso di approvazione da parte della Giunta Regionale, si prefigge l'obiettivo del contenimento della brucellosi bufalina in provincia di Caserta con una significativa ulteriore diminuzione dei tassi di prevalenza e d'incidenza della malattia.

Le qualifiche sanitarie degli allevamenti bovini e bufalini sono inserite e aggiornate regolarmente nella BDN utilizzando il sistema informativo SANAN.

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Le qualifiche sanitarie degli allevamenti sono inserite e aggiornate regolarmente nella BDN utilizzando il sistema informativo SANAN.

CARBONCHIO EMATICO

Basi Giuridiche Regionali:

- Decreto dirigenziale n.7 del 07/02/2011 concernente:” Vaccinazione obbligatoria contro il carbonchio ematico degli ovini,bovini,caprini ed equini. Anno 2011”

Le vaccinazioni sono effettuate solo in alcuni comuni della Regione Campania e solo a seguito del riscontro di casi Carbonchio ematico in tali territori, nel corso di un periodo di 5 anni.

I Servizi Veterinari interessati sono tenuti a inviare entro il 31 settembre di ogni anno al Settore Veterinario regionale il consuntivo delle vaccinazioni effettuate e il preventivo del fabbisogno di vaccino per l'anno seguente.

RINOTRACHEITE BOVINA INFETTIVA (IBR)

Basi Giuridiche Regionali:

- Delibera di Giunta Regionale n.2313 del 29/12/2007 avente ad oggetto ”Piano di controllo della Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR) in Regione Campania”

Come parte obbligatoria generale, tutti i bovini campani movimentati verso allevamenti da riproduzione devono essere sottoposti, oltre ai previsti esami per TBC, BRC e LEB, anche all'esame per IBR, il cui risultato deve essere annotato sul documento di trasporto. La parte speciale

è descritta nel Piano di monitoraggio per la rinotracheite bovina infettiva (IBR), che prevede un'adesione volontaria da parte degli allevatori. I veterinari delle AASSLL coinvolte eseguono i controlli sierologici ufficiali con le cadenze e le modalità previste dal Piano. In seguito alla frequenza e all'esito di tali controlli, gli allevamenti partecipanti al piano potranno essere classificati come ufficialmente indenni o indenni.

Gli allevatori che intendono partecipare al Piano, inviano l'apposito modulo di adesione al Servizio Veterinario della propria AASS.LL. Quest'ultimo, a sua volta, compila la "scheda epidemiologica finalizzata alla caratterizzazione dell'azienda in relazione al controllo dell'IBR -dati anagrafici-" (Allegato B del Piano).

SALMONELLOSI

I Piani nazionali di controllo delle salmonellosi prevedono che i gruppi di animali debbano essere sottoposti a campionamento sia nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale sia dai Servizi Veterinari competenti per territorio nell'ambito dell'attività ufficiale, secondo modalità individuate dai singoli piani. Fermo restando che i Servizi Veterinari devono validare e verificare le attività previste in autocontrollo, i cui risultati vanno inseriti in un sistema informativo nazionale a cura degli allevatori, il controllo ufficiale presuppone in ogni caso la verifica della correttezza dei dati riguardanti gli allevamenti avicoli presenti in BDN; attività fondamentale per poter dimostrare corrispondenza tra i dati inseriti nella BDN e il lavoro di campionamento svolto negli allevamenti.

- **Broiler:** Viene eseguita un'indagine da parte delle AASSLL per valutare la diffusione della *Salmonella* spp. fra gli esemplari da carne di *Gallus gallus*: vengono prelevati campioni fecali e tamponi ambientali nelle tre settimane che precedono la partenza dall'allevamento prescelto per il macello, quindi i campioni vengono inviati al Centro di Referenza Nazionale. Sono soggetti a controllo ufficiale almeno il 10% delle aziende con più di 5.000 capi (1 gruppo /anno)

- **Ovaiole:** Sono soggetti al campionamento ufficiale tutti gli allevamenti della Regione Campania. Vanno campionati almeno una volta l'anno tutti i gruppi degli allevamenti con più di 1000 capi. I Servizi Veterinari prelevano campioni fecali e tamponi ambientali con le cadenze e le modalità riportate nel Piano.

- **Tacchini:** I campionamenti ufficiali riguardano tutti i gruppi di tacchini riproduttori (in aziende con più di 250 capi) e tutti i gruppi di tacchini da ingrasso (in aziende con più di 500 capi) con le cadenze e le modalità stabilite dal Piano di controllo.

- **Riproduttori:** I campionamenti ufficiali riguardano tutti i gruppi di polli riproduttori durante le varie fasi di allevamento, dai pulcini di 1 giorno alle varie fasi della produzione di uova da cova, con le cadenze e le modalità riportate nel Piano.

ENCEFALOPATIE TRASMISSIBILI DEGLI ANIMALI (T.S.E.)

Basi Giuridiche Regionali:

- Piano Regionale di Selezione Genetica per la Resistenza alle Encefalopatie Spongiformi negli ovini. DGR n° 1836 del 9 dicembre 2005 pubblicata sul BURC n° 2 del 9 gennaio 2006

Il Regolamento (CE) n. 999/2001 e s.m.i. stabilisce disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione delle TSE negli animali, disponendo l'attuazione di un programma annuale per la sorveglianza della BSE e della scrapie, per garantire e mantenere un adeguato livello di protezione dei consumatori.

E' previsto un piano di "sorveglianza attiva" con il ricorso ai test diagnostici rapidi sui capi bovini e ovicapri regolarmente macellati, morti in azienda o durante il trasporto, o sottoposti a macellazione d'urgenza o differita.

La sorveglianza attiva integra la "sorveglianza passiva" che consiste nell'individuare presso le aziende eventuali soggetti con sintomi clinici tipici delle TSE.

Alla "sorveglianza passiva" concorrono allevatori, veterinari liberi professionisti e personale destinato alla cura degli animali, con il compito di segnalare ai veterinari ufficiali delle ASL qualsiasi sospetto di malattia. Il veterinario ufficiale può disporre l'abbattimento dell'animale e l'effettuazione di prove diagnostiche per la conferma della malattia.

I Servizi veterinari delle Aziende UU.SS.LL., il Settore Veterinario Regionale e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici concorrono, ognuno per le proprie specifiche competenze, al rilievo ed all'eventuale contenimento della malattia.

Nelle operazioni di programmazione delle attività, nonché per i programmi di formazione ed informazione, potrà essere coinvolta la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Napoli. Per l'ottimizzazione delle attività, con speciale riferimento alla sorveglianza passiva, sarà utilizzato l'apporto dei veterinari LLPP e le segnalazioni dei proprietari e/o detentori.

Il Servizio Veterinario di Sanità Animale effettua semestralmente, preferibilmente in concomitanza con le operazioni di profilassi obbligatorie, presso tutti gli allevamenti nei quali esista almeno un bovino riproduttore, le operazioni previste all'art.7 del Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000.

Per la "sorveglianza attiva" su soggetti deceduti (bovini, bufalini e ovicapri), ricevuta la comunicazione da parte del proprietario sul decesso di un animale in azienda, qualora questo rientri nella fascia di età prevista, si procede al tempestivo prelievo del tronco encefalico per gli esami di laboratorio.

Sono sottoposti a campionamento tutti gli ovicapri morti in azienda di età superiore ai 18 mesi.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici:

- Riceve i campioni ed effettua le analisi di laboratorio secondo le metodiche e le modalità indicate nel Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000;
- Effettua i Test rapidi sui campioni inviati dalle Aziende UUSSLL (sorveglianza attiva al macello e negli animali morti in azienda);
- Svolge le analisi sui campioni dei mangimi, previste dalle indicazioni ministeriali e regionali;
- Effettua la formazione ed informazione sia dei Medici Veterinari che degli allevatori;
- Svolge ogni compito affidatogli dalla programmazione regionale;
- Trasmette le informazioni e i dati al Servizio Veterinario della Regione ed agli altri Enti coinvolti.

Con particolare riferimento alla Scrapie, il Servizio Veterinario di Sanità animale dell'ASL:

- Effettua il campionamento previsto da apposite indicazioni ministeriali e diramate dal Settore Veterinario regionale ai fini dell'indagine annuale sulle prevalenze di genotipi nelle popolazioni allevate in Campania;
- Informa gli allevatori sui principali sintomi della malattia e sulla necessità della sua eradicazione, nonché sulla esistenza del piano volontario di selezione genetica di cui alla DGR n° 1836 del 9 dicembre 2005, indirizzandoli ad una sostanziale condivisione degli obiettivi della Regione.

-

WEST NILE DISEASE (WND)

La West Nile Disease è una zoonosi ad eziologia virale, trasmessa da zanzare, che causa forme di meningo-encefalite negli uccelli, sia selvatici che domestici, negli equidi e nell'uomo.

Essa sta assumendo negli ultimi anni una notevole importanza considerato che è una zoonosi emergente in tutto il bacino del Mediterraneo.

Sul territorio nazionale sono state individuate le aree che, in base alle caratteristiche ecologiche, sono ritenute particolarmente idonee per la presenza della WND. In tali aree deve essere verificata la presenza/assenza dell'infezione.

Per la Campania è stata individuata la zona umida di Serre Persano. In quest'ambito, i Servizi Veterinari territoriali devono mettere in atto operazioni di identificazione dei vettori, controlli sierologici a campione nei cavalli stanziali, controlli sierologici e virologici nei polli sentinella e nei volatili selvatici, con le cadenze previste dal Piano.

Il sistema di sorveglianza è basato su:

- Istituzione ed utilizzo di una rete di animali sentinella per WND;

- Sorveglianza sulle cause di mortalità negli uccelli selvatici;
- Istituzione ed utilizzo di un sistema di sorveglianza entomologica;
- Istituzione di un sistema informativo telematico.

Nelle aziende presenti nell'area di intervento, registrate ai sensi della vigente normativa, tutti gli equidi allevati o comunque tenuti devono essere identificati.

I campioni di sangue prelevati durante i controlli del Piano, secondo le specifiche indicate nel D.M. 15 settembre 2009 o nelle successive modifiche e integrazioni, sono inviati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno per il successivo inoltro al Centro di referenza nazionale per le malattie esotiche, che provvede ad eseguire gli esami di laboratorio. I dati sui campioni effettuati vanno regolarmente inseriti nel sistema informatico dedicato.

Il Centro di referenza nazionale per le malattie esotiche comunica tempestivamente all'azienda sanitaria locale competente, alla regione nonché al Ministero della salute gli esiti positivi di tutti gli esami di laboratorio da esso effettuati nel corso dell'espletamento delle attività del Piano.

Considerato il carattere zoonosico della malattia e il suo recente andamento epidemiologico, nell'ambito dell'attuazione del Piano è opportuno che venga predisposta adeguata collaborazione tra i servizi veterinari e i servizi di prevenzione e igiene pubblica per attivare gli opportuni flussi informativi riguardanti le risultanze del Piano di sorveglianza.

BLUETONGUE

In applicazione del piano operativo per la sorveglianza sierologica (piano "sentinelle") la Regione è divisa in celle di 20 Km di lato. In ognuna di esse si devono testare con cadenza mensile 58 capi appartenenti a 5/8 allevamenti diversi.

Per scongiurare il pericolo di essere dichiarati "Territorio epidemiologicamente Sconosciuto", attribuito su base provinciale, l'attività di controllo deve essere ben programmata e svolta in maniera regolare, in rispetto degli obblighi informativi (utilizzo della modulistica apposita).

In caso di positività all'esame sierologico effettuato in prima istanza dall'IZS di Portici i campioni relativi vengono inviati a Teramo per la conferma, da effettuarsi con metodo di Sieroneutralizzazione o PCR.

Alla eventuale conferma da parte del centro di referenza consegue l'inserimento automatico di un "Sospetto Focolaio di Febbre Catarrale degli Ovini" nel sistema SIMAN, con relativo messaggio di notifica all'ASL interessata nonché allo STAP e al Servizio Veterinario Regionale.

Il Servizio Veterinario locale ha l'obbligo di confermare o meno il focolaio, in quest'ultimo caso adducendo apposite argomentazioni.

ANEMIA INFETTIVA EQUINI (A.I.E.)

Basi Giuridiche Regionali:

- D.D. n. 83 del 28/09/2010 Piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equidi. Modalità applicative per l'attuazione dei controlli e degli interventi in Regione Campania.

La Regione Campania è interessata dal Piano di Sorveglianza Nazionale per AIE.

In quest'ambito, i Servizi Veterinari devono mettere in atto controlli sierologici negli equidi con le cadenze previste dal Piano.

Nelle aziende presenti in Regione Campania, registrate ai sensi della vigente normativa, gli equidi allevati o comunque tenuti devono essere identificati.

I campioni di sangue prelevati durante i controlli del Piano sono inviati IZS di Portici.

In caso di positività all'esame sierologico effettuato in prima istanza dall'IZS di Portici i campioni relativi vengono inviati al Centro di Referenza di Pisa per la conferma. Alla eventuale conferma da parte del centro di referenza consegue l'inserimento del Focolaio di AIE nel sistema SIMAN.

MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO (MVS)

Basi Giuridiche Regionali:

- Piano Straordinario per il controllo della MVS in Campania DGR 2004
- Ordinanza Presidente G.R. n° 226 del 19 agosto 2009
- Decreto Commissario ad acta Piano di Rientro n° 2 del 3 gennaio 2011
- Decreto Dirigenziale n° 10 del 2 marzo 2011

Le azioni di eradicazione della malattia Vescicolare del suino sono state già contemplate nel nuovo Piano Sanitario Regionale 2011 – 2013 cui si rimanda.

Ferme restando le norme sulla identificazione delle aziende e dei capi della specie suina e sulle movimentazioni di partite di suini, da ultimo codificate con il Decreto Legislativo 200/2010, la normativa comunitaria e nazionale citata stabilisce da un lato le misure di polizia sanitaria da adottare in caso di sospetto e conferma di focolai di malattia vescicolare del suino nel territorio nazionale, dall'altro (Decisione 2005/779/CE e O.M. 12 aprile 2009) le procedure, i requisiti e gli adempimenti per l'ottenimento e il mantenimento delle qualifiche di accreditamento delle aziende. La Campania e la Calabria sono le uniche Regioni d'Italia che non hanno ancora raggiunto l'accreditamento per la MVS. Il raggiungimento di tale standard sanitario è stato inserito tra gli obiettivi strategici del presente Piano, da ottenere sia attraverso applicazione di procedure straordinarie (Ordinanza 226/2009 e Decreto Commissariale 2/2011) che tendono sostanzialmente a limitare il fenomeno del commercio non controllato di suini nel territorio regionale e a disciplinare

l'attività di trasporto dei suini, sia attraverso ottimizzazione della pur grande mole di lavoro che annualmente viene svolta dai Servizi Veterinari per il controllo delle aziende..

Anche a tal fine, con Decreto Dirigenziale del responsabile del Settore Veterinario regionale è stato attivato un gruppo di lavoro permanente per il coordinamento delle attività di sanità veterinaria inerenti il risanamento dalla malattia vescicolare in Campania.

Ai sensi del D. L.vo 200/2010 tutte le aziende suine, ad eccezione di quelle per autoconsumo che detengono un solo suino, devono essere correttamente identificate in BDN, e tutti gli spostamenti di animali sono registrati in BDN.

I Servizi Veterinari territoriali provvedono ad assicurare gli adempimenti di controllo previsti dalla O.M. 12 aprile 2009 per garantire che tutte le aziende presenti nel territorio di propria competenza siano accreditate per MVS e mantengano tale stato sanitario.

Come previsto dalle norme nazionali e regionali, particolare attenzione deve essere posta ai requisiti di biosicurezza minimi che tutti gli allevamenti a carattere commerciale devono possedere, nonché alle tecniche e procedure di disinfezione, specialmente degli automezzi utilizzati per il trasporto dei suini, con particolare attenzione a quelli in uscita dagli stabilimenti di macellazione.

MALATTIA DI AUJESZKY

La recente emanazione del decreto del Ministero della Salute 30 dicembre 2010 ha riportato l'attenzione sugli adempimenti già previsti dal D.M. 1 aprile 1997 mai applicati uniformemente in Regione Campania.

Il piano di controllo si differenzia in vari aspetti: il primo riguarda la vaccinazione obbligatoria di tutti i suini allevati, adempimento a carico degli allevatori, effettuato di norma tramite Veterinari liberi professionisti di fiducia o di associazioni di categoria; il secondo adempimento è il controllo sierologico annuale degli animali, da abbinare per ovvi motivi di economicità/efficienza, agli altri controlli effettuati nei suini. Tale controllo è a carico del SSN ed è pertanto assicurato dal Servizio Veterinario dell'ASL a titolo gratuito per gli allevatori.

Ultimo adempimento riguarda il riconoscimento di azienda indenne (da riproduzione e da ingrasso) e le condizioni per il mantenimento di tale qualifica sanitaria, specificate nell'allegato VIII. Le spese relative sono a totale carico degli allevatori.

INFLUENZA AVIARIA

Basi Giuridiche Regionali:

- Delibera 214 del 14 febbraio 2005, con la quale è stato istituito un "Tavolo Tecnico" con compiti di coordinamento e definizione delle azioni di monitoraggio della fauna selvatica,

individuazione e sorveglianza delle aree a rischio, corretta informazione agli operatori del settore sanitario, zootecnico e alla popolazione in generale.

- Istituzione dell'Unità di Crisi Regionale per Influenza Aviaria

Tutte le aziende avicole a carattere commerciale sono obbligatoriamente inserite nella BDN con indicazione completa di tutte le specifiche inerenti l'azienda stessa, ivi compresi i censimenti annuali. I Servizi Veterinari territoriali operano per assicurare il completamento delle attività di sorveglianza previste dai piani annuali elaborati dal Ministero della Salute. Considerato l'esiguo numero di allevamenti di pollame insistenti nel territorio regionale tutti vanno campionati alle scadenze previste dal Piano. In aggiunta a tale sorveglianza, il Tavolo tecnico regionale ha individuato alcune aree umide nelle quali, a cadenza biennale (primavera-autunno) vanno effettuati campionamenti in aziende rurali.

Viene lasciata alla determinazione dei Servizi Veterinari l'opportunità di procedere a campionamenti in allevamenti avicoli per i quali i Piani nazionali non prevedono specifiche attività, in base a valutazioni di rischio eventuale effettuate localmente.

Tutte le attività di controllo vengono rendicontate al Ministero della Salute e al centro di referenza attraverso l'Osservatorio epidemiologico Veterinario Regionale.

RABBIA

Secondo quanto previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria la rabbia è una malattia infettiva, soggetta a denuncia obbligatoria; il controllo della trasmissione del virus all'uomo si esercita attraverso l'obbligo della segnalazione dei casi di morsicature inferte alle persone da cani, gatti, furetti. Tali segnalazioni sono effettuate dalle Direzioni Sanitarie degli Ospedali e delle Case di cura private, dalla Polizia di Stato e dai Carabinieri, dalle Unità Operative di Prevenzione collettiva dei Dipartimenti di prevenzione ASL, dai Servizi di Epidemiologia e, infine, dai privati cittadini.

Le segnalazioni devono riguardare anche:

- Aggressioni e morsicature tra cani/gatti con coinvolgimento di persone che a loro volta riportano ferite da morso
- Morsicature da parte di cani e gatti ad animali di altra specie (bovini, equini) sensibili alla rabbia
- Morsicature a persone e/o animali, inferte da altri animali (roditori, volpi) diversi da cani e gatti e furetti

Gli adempimenti da svolgere sono descritti nell'apposito capitolo contenuto nell'allegato "Istruzioni Operative".

LEISHMANIOSI CANINA

Basi giuridiche regionali:

- “Linee Guida per il controllo della Leishmaniosi canina”, emanate dalla Regione Campania (BURC n° 5 del 3/2/2002)

In Regione Campania vi è la presenza di alcune aree endemiche per la Leishmaniosi canina la quale assume una grande importanza epidemiologica anche per la salute umana in quanto zoonosi. I controlli relativi a tale malattia hanno lo scopo di monitorarne la diffusione tra la popolazione canina (padronali e randagi) al fine di salvaguardare l'incolumità della salute umana ed il benessere animale.

L'attività viene svolta attraverso tre distinti processi :

- Profilassi e controllo del cane padronale;
- Profilassi e controllo del cane randagio;
- Profilassi e controllo nei luoghi di concentrazione dei cani (canili, pensioni).

Gli adempimenti da svolgere sono descritti nell'apposito capitolo contenuto nell'allegato “Istruzioni Operative”.

SETTORE 3 –RIPRODUZIONE ANIMALE

RIPRODUZIONE ANIMALE

La L. 15/1/91, n. 30, relativa alla "Disciplina della riproduzione animale", stabilisce i criteri generali e gli aspetti organizzativi cui devono fare riferimento le attività relative alla riproduzione animale per le specie bovina, bufalina, suina, ovina, caprina ed equina.

Gli adempimenti che competono all'Amministrazione statale e quelli che fanno capo alle Regioni, sono dettagliatamente individuati dalle sopra citate Leggi e nei relativi Regolamenti di applicazione, adottati rispettivamente con Decreto Ministeriale MiRAAF 13 gennaio 1994 n. 172 e Decreto Ministeriale MiPAF 19 luglio 2000 n. 403.

Si evidenzia che l'art. 36 del DM 403/2000 affida i controlli sulla regolare applicazione della legge 30/91 e del relativo regolamento di esecuzione, secondo le rispettive competenze, al MiPAF, al Ministero della Sanità, alle Regioni, alle Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio.

Il successivo articolo 38 precisa che le Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio, avvalendosi della collaborazione tecnico-scientifica degli Istituti Zooprofilattici effettuano, al fine di verificare il rispetto delle necessarie norme di igiene sanità, almeno una volta all'anno, una visita alle stazioni di fecondazione pubblica, ai recapiti ed agli allevamenti suinicoli che praticano l'inseminazione artificiale nell'ambito aziendale, e almeno due volte all'anno ai centri di produzione di materiale seminale, ai gruppi di raccolta di embrioni ed ai centri di produzione di embrioni.

Inoltre su richiesta dei gestori delle stazioni di monta e dei centri di produzione di sperma, le Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio, devono procedere alla visita ed agli accertamenti dello stato sanitario dei riproduttori nelle stazioni e centri medesimi, per constatare l'assenza di malattie infettive e diffuse a norma delle vigenti disposizioni di polizia veterinaria e delle ordinanze emanate dal Ministero della Sanità.

Con deliberazione di Giunta Regionale n. 3436 del 28/11/2003 sono state definite le procedure regionali di attuazione delle richiamate leggi 30/91 e 280/99 con particolare riferimento:

- alle attività connesse con il rilascio delle previste autorizzazioni per gestire strutture che operano nel campo della riproduzione animale,
- all'istituzione e tenuta dell'elenco degli operatori di fecondazione artificiale distinto nelle sezioni medici veterinari ed operatori pratici,
- alle attività di controllo.

Si possono pertanto individuare due diverse tipologie di controllo; una che attiene alla verifica del rispetto degli adempimenti posti, dalla vigente normativa, a carico dei titolari delle strutture e dei soggetti operanti nel campo della riproduzione animale, affidata alle strutture centrali e periferiche dell'A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario, l'altra, attinente al possesso dei requisiti sanitari previsti dalla vigente normativa per le strutture autorizzate ed i riproduttori ospitati nelle medesime, affidata alle Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio.

Per quanto attiene alla prima tipologia l'attività di vigilanza e controllo è affidata al personale incardinato negli STAPA, individuato dai rispettivi Dirigenti, in numero adeguato alle specifiche esigenze ed iscritto in un apposito elenco tenuto dal Settore S.I.R.C.A., previa partecipazione ad un specifico corso di formazione. Detto personale svolge compiti di polizia amministrativa ed è individuato nell'ambito della categoria D tra il personale in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: Laurea in Scienze Agrarie o equipollente, Laurea in Medicina Veterinaria, Scienze delle produzioni animali o equipollente, diploma di Istituto Superiore ad indirizzo agrario.

Le successive attività di controllo competono ai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL..

L'attività di controllo è svolta presso le strutture autorizzate, è persegue le finalità di seguito indicate:

1. Contrasto alle attività clandestine;
2. Verifica del possesso dei requisiti previsti da parte dei riproduttori impiegati presso le strutture autorizzate (iscrizione al libro genealogico o registro anagrafico, autorizzazione da parte dell'Associazione di razza alla inseminazione naturale o artificiale, ecc)
3. Verifica della corretta tenuta delle scritture e della documentazione prevista

I controlli in materia sono effettuati nelle seguenti strutture:

- stazioni di monta pubblica
- stazioni di monta privata
- centri di produzione di materiale seminale fresco, refrigerato e congelato
- stazioni di inseminazione artificiale pubblica per gli equini
- centri di produzione embrioni
- gruppi di raccolta embrioni
- recapiti

PRATICA DELLA INSEMINAZIONE ARTIFICIALE

Con il D.M. 403/2000 sono state stabilite le modalità per la pratica dell'inseminazione artificiale effettuate esclusivamente da veterinari e operatori pratici. Gli operatori debbono essere iscritti ad un apposito elenco degli operatori pratici e dei veterinari, presso l'Assessorato all'Agricoltura.

I C.I.F. sono predisposti in quattro copie, di cui la prima copia, che riporta sul retro la dichiarazione di nascita, va consegnata al proprietario della fattrice al momento della regolazione dei rapporti economici; la seconda copia va inviata all'Associazione provinciale allevatori della Provincia in cui ha sede la stazione di fecondazione, a intervalli bimestrali, la terza copia va inviata al Centro Regionale Incremento Ippico, al termine della stagione riproduttiva; la quarta copia va conservata presso l'archivio della stazione di fecondazione;

I dati raccomandati da riportare nella compilazione sono: il codice attribuito alla stazione di fecondazione, la sigla di identificazione della razza, e tutti i dati identificativi richiesti sia per lo stallone che per la fattrice.

Il citato D.M. 403/2000 all'art. 34 comma 4 prevede che i diversi moduli e registri relativi alla riproduzione animale debbano essere conservati per i due anni successivi a quello di riferimento. Si precisa che tale obbligo nel caso dei C.I.F. e C.I.E. è inteso a carico degli operatori pratici, dei veterinari e degli allevatori.

CONTROLLO DELLE STAZIONI DI MONTA E DEI RELATIVI RIPRODUTTORI (SPECIE BOVINA, BUFALINA ED EQUINA)

I controlli sulle autorizzazioni delle Stazioni di monta e dei riproduttori impiegati, nonché della regolare emissione dei CIF (effettuate secondo quanto previsto dagli artt.33 e 34 del D.M. 403/2000) per le fattrici sottoposte alla monta o all'inseminazione artificiale, sono affidati al personale dello STAPA competente per territorio.

Al fine di verificare il rispetto delle norme in materia di igiene e sanità, i controlli sanitari delle Stazioni di monta e dei riproduttori sono effettuati dalle Aziende Sanitarie Locali - Dipartimenti di

Prevenzione Veterinari - competenti per territorio.

Oggetto dei controlli effettuati dagli STAPA:

- Stazioni di monta naturale privata e pubblica;
- Riproduttori adibiti alla monta naturale privata e pubblica.

Lo STAPA verifica:

- La documentazione comprovante la validità delle autorizzazioni possedute;
- I requisiti ed obblighi previsti dalla normativa vigente per le stazioni di monta pubblica e per i riproduttori utilizzati;
- Il regolare rilascio dei previsti certificati d'intervento fecondativo, da parte dei gestori, per tutte le fattrici fecondate presso le stazioni di monta;

Oggetto dei controlli del Dipartimento di Prevenzione Veterinario delle ASL competenti per territorio:

- Stazioni di monta naturale privata e pubblica;
- Riproduttori adibiti alla monta naturale privata e pubblica

I Servizi Veterinari :

- effettuano i controlli ufficiali sul mantenimento dei requisiti, in materia di igiene e sanità animale, previsti per le stazioni di monta naturale ed artificiale.
- procedono alla visita ed agli accertamenti dello stato sanitario dei riproduttori impiegati nella fecondazione, al fine di verificare l'assenza di malattie infettive e diffusive, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente.

CONTROLLO DELLA STAZIONE DI INSEMINAZIONE ARTIFICIALE EQUINA

Oggetto del controllo degli STAPA:

- La documentazione comprovante la validità delle autorizzazioni possedute;
- Il mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le stazioni di inseminazione artificiale in merito a presenza di adeguati ricoveri, luoghi per l'inseminazione, luoghi e attrezzature idonee alla conservazione del materiale seminale, idoneità del titolo di studio in possesso del gestore della stazione, capacità professionale degli operatori, presenza di assistenza veterinaria;
- Il rispetto degli obblighi relativi:
 - ✓ Alla tenuta del registro di carico e scarico del materiale seminale refrigerato e congelato;
 - ✓ Al divieto di mantenere nella stazione maschi in età da riproduzione e/o animali di altre specie;

- ✓ Alla pubblicizzazione delle tariffe;
- ✓ Al regolare rilascio dei previsti certificati d'intervento fecondativo, da parte dei
- ✓ gestori, per tutte le fattrici fecondate presso la stazione;
- ✓ Alla trasmissione dei certificati di intervento fecondativo alla Associazione Provinciale Allevatori competente per territorio.

Oggetto del controllo dei Servizi Veterinari delle AASSLL:

- esecuzione dei controlli ufficiali per la verifica del mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sanità per le stazioni di inseminazione artificiale in merito alla presenza di adeguati ricoveri, luoghi per l'inseminazione, luoghi e attrezzature idonee alla conservazione del materiale seminale.

CONTROLLO DEI CENTRI DI PRODUZIONE E RECAPITI DI MATERIALE SEMINALE AUTORIZZATI AI SENSI DEL DM 403/00 NONCHÉ DEI CENTRI DI RACCOLTA DELLO SPERMA E CENTRI DI MAGAZZINAGGIO DELLO SPERMA AUTORIZZATI AI SENSI DEL DLGS 132/05 (SOLO PER LA SPECIE BOVINA).

I controlli sulle autorizzazioni delle strutture sopraccitate, nonché i controlli zootecnici sui riproduttori presenti nei Centri sono effettuati dal personale appartenente dagli STAPA competenti per territorio.

I controlli sulle autorizzazioni delle strutture sopraccitate nonché i controlli sanitari sono effettuati dalle Aziende Sanitarie Locali - Dipartimenti di Prevenzione Veterinari - competenti per territorio.

Oggetto dei controlli:

- Recapiti;
- Centri di produzione materiale seminale;
- Riproduttori.

Obiettivi del controllo degli STAPA:

- Presenza del provvedimento autorizzativo in corso di validità;
- Mantenimento dei requisiti;
- Rispetto degli obblighi relativi al controllo qualità del materiale seminale;
- Tenuta dei registri e rilascio del documento accompagnatorio della partita;
- Requisiti dei riproduttori maschi;
- Effettuazione delle comunicazioni alla Regione inerenti il carico e scarico del materiale seminale nonché la distruzione dello stesso;
- Pubblicizzazione delle tariffe del materiale seminale;
- Corretta tenuta del manuale di autocontrollo.

Obiettivi del controllo dei servizi Veterinari:

- Verifica del rispetto delle norme in materia di igiene e sanità dei Centri di Produzione di materiale seminale a seguito della richiesta di autorizzazione da parte dei gestori dei Centri di produzione e, successivamente, ad ogni comunicazione di eventuali variazioni che apportino cambiamenti significativi alle strutture del centro;
- Accertamento dello stato sanitario dei riproduttori impiegati nei Centri di produzione, al fine di verificare l'assenza di malattie infettive e diffuse, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente;
- Mantenimento dei requisiti, in materia di igiene e sanità animale, previsti per i Centri di produzione,
- Corretta tenuta del manuale di autocontrollo.

CONTROLLO DEI CENTRI DI PRODUZIONE E GRUPPI DI RACCOLTA DI EMBRIONI ED OOCITI

I controlli sulle autorizzazioni dei Centri di produzione embrioni e dei gruppi di raccolta di embrioni e oociti, nonché il rispetto dei requisiti zootecnici, degli obblighi previsti dalla normativa sono effettuati dagli STAPA competenti per territorio.

I controlli sanitari e sulle regolari autorizzazioni dei Centri di Produzione e Gruppi di Raccolta di Embrioni ed Oociti, sono affidati alle Aziende Sanitarie Locali - Dipartimenti di Prevenzione Veterinari - competenti per territorio.

Oggetto dei controlli:

- Centri di produzione materiale seminale;
- Riproduttori;
- Recapiti.

Obiettivi del controllo degli STAPA:

- La presenza del provvedimento autorizzativo in corso di validità;
- Mantenimento dei requisiti previsti per il rilascio dell' autorizzazione;
- Rispetto degli obblighi relativi al controllo qualità degli embrioni;
- Tenuta dei registri ed il rilascio dei documenti accompagnatori degli embrioni relativi ai dati identificativi della partita;
- Effettuazione delle comunicazioni alla Regione inerenti il carico e scarico degli embrioni nonché la distruzione degli stessi;
- Requisiti degli embrioni;
- Pubblicizzazione delle tariffe degli embrioni.

Obiettivi del controllo dei servizi veterinari:

- Il rispetto delle norme in materia di igiene e sanità nei Centri di Produzione e Gruppi di Raccolta di Embrioni ed Oociti, a seguito della richiesta di autorizzazione alla Direzione regionale competente e, successivamente, ad ogni variazione che apporti cambiamenti significativi alle strutture del centro;
- La regolarità delle autorizzazioni possedute, il rispetto degli obblighi e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per gli impianti adibiti alla raccolta e produzione di embrioni ed oociti.

CONTROLLO DEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI CHE PRATICANO INSEMINAZIONE ARTIFICIALE IN AMBITO AZIENDALE

I controlli sulle comunicazioni inviate dagli allevamenti suinicoli che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale relativamente al rispetto dei requisiti zootecnici e degli obblighi previsti dalla normativa sono effettuati dagli STAPA competenti per territorio.

I controlli sanitari e sulle regolari comunicazioni degli allevamenti suinicoli che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale sono affidati alle Aziende Sanitarie Locali - Dipartimenti di Prevenzione Veterinari - competenti per territorio.

Obiettivi del controllo degli STAPA:

- Adeguatezza dei locali e delle attrezzature adibiti al prelievo, preparazione e conservazione del materiale seminale fresco o refrigerato;
- Idoneità dei riproduttori maschi alla monta naturale;
- Regolare iscrizione degli operatori di inseminazione artificiale nell'elenco regionale;
- Presenza del veterinario responsabile per allevamenti con più di 500 tra scrofe e riproduttori;
- Presenza e aggiornamento del registro aziendale su cui vanno annotati gli interventi di inseminazione artificiale;
- Aggiornamento dei dati inseriti inizialmente nella comunicazione fatta alla Regione.

Obiettivi del controllo dei Servizi Veterinari:

- Rispetto delle norme in materia di igiene e sanità, a seguito della comunicazione d'impiego alla Direzione regionale competente e, successivamente, ad ogni variazione che apporti cambiamenti significativi alle strutture degli allevamenti;
- Rispetto degli obblighi e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per gli impianti adibiti all'inseminazione artificiale negli allevamenti suinicoli.

MACROAREA BENESSERE ANIMALE

SETTORE 1 - BENESSERE ANIMALE

Nella materia relativa a tale settore, le A.C. territoriali espletano i controlli come programmati dal Settore Veterinario in base alle indicazioni contenute dal Piano nazionale (di monitoraggio) sul benessere animale (PNBA). Tale Piano negli ultimi anni ha consentito di raccogliere quantità considerevoli di dati e informazioni relativamente ai controlli effettuati negli allevamenti ai fini della verifica della corretta applicazione delle norme di benessere animale.

I controlli ufficiali sul benessere animale si basano sulla:

- Verifica del grado di applicazione delle misure previste dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di benessere animale;
- Rilevazione delle principali criticità dei metodi di allevamento con riferimento al benessere animale;
- Utilizzo, quando obbligatorio, di apposite check-list redatte dal Ministero, le quali devono essere allegate ai Mod 5 di ispezione;
- Categorizzazione degli allevamenti in base al rischio .

I controlli in materia di Benessere animale vengono effettuati essenzialmente nelle seguenti direttrici:

1. In allevamento
 - a. di animali da compagnia,
 - b. di animali da reddito;
2. Al macello;
3. Durante il trasporto
 - a. di animali da compagnia,
 - b. di animali da reddito.

CONTROLLI IN ALLEVAMENTO: nella scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo sono privilegiati quelli posti nelle categorie di rischio più alte e quelli in cui sono state rilevate in passato non conformità in materia.

CONTROLLI DURANTE LA MACELLAZIONE: il veterinario addetto a tale controllo deve allegare al Mod 5 le apposite check-list redatte dal ministero per la valutazione delle caratteristiche strutturali e funzionali degli impianti di macellazione.

CONTROLLI DURANTE IL TRASPORTO: poiché il presente Piano non prevede la categorizzazione di rischio dell'attività di trasporto, per la programmazione delle attività di controllo si dovrà tener conto di:

- direttrici di trasporto per le quali in passato si è registrata un'elevata percentuale di irregolarità;
- Irregolarità ripetute da parte di talune ditte di trasporto;
- Incremento della movimentazione di determinate specie animali in alcuni periodi dell'anno, come ad esempio di agnelli in prossimità della Pasqua e del Natale;
- Segnalazioni dai Punti di contatto di cui all'art. 24 del regolamento (CE) n. 1/2005;
- Trasporto di specie animali per le quali il regolamento richiede particolari requisiti tecnici dei mezzi, come nel trasporto di equidi domestici su lunga distanza;
- Trasporto di animali in situazioni climatiche avverse, come facilmente riscontrabili in inverno ed in estate.

SETTORE 2 - SPERIMENTAZIONE ANIMALE

Ai sensi della normativa vigente l'A.C. sull'impiego a fini sperimentali e di ricerca di animali vivi è il Ministero della Salute e, allo stato, non è stata data alcuna delega alle regioni.

Tuttavia regioni ed AASSLL sono destinatarie delle comunicazioni dei progetti di ricerca ex art. 7 del Decreto Legislativo 116/92 ed hanno degli specifici compiti di controllo definiti di volta in volta da circolari ministeriali.

Inoltre i controlli in tutte le fasi sugli stabilimenti fornitori e di allevamento di animali da esperimento sono in capo ai comuni e quindi alle AASSLL.

Le competenze delle AASSLL nel campo della sperimentazione animale sono le seguenti:

1. Stabilimenti utilizzatori ex art. 12 del D.L.vo 116/92:
 - Pareri igienico sanitari richiesti dall'A.C. ministeriale in corso di istruttoria di autorizzazione;
 - Controlli sul rispetto delle procedure sperimentali, in particolare sulla conformità delle stesse a quanto riportato nelle comunicazioni ex art. 7;
 - Controlli sulle condizioni igieniche, strutturali e di management degli stabilimenti;
 - Controlli sul rispetto del benessere animale.
2. Stabilimenti fornitori e di allevamento ex art. 10 del D.L.vo 116/92:
 - Pareri igienico sanitari richiesti dall'A.C. comunale in corso di istruttoria di autorizzazione;
 - Controlli sulle condizioni igieniche, strutturali e di management degli stabilimenti;
 - Controlli sul rispetto del benessere animale.

In tutti i casi è previsto inoltre il controllo ai fini del Regolamento di Polizia Veterinaria per quanto attiene alle malattie infettive e alle zoonosi.

MACROAREA SANITA' DELLE PIANTE

SETTORE 1 - SANITA' DELLE PIANTE

L'Assessorato all'Agricoltura in materia di sanità delle piante svolge le seguenti attività:

1. Rilascio dei patentini per l'acquisto di prodotti fitosanitari: attività di formazione di base e di aggiornamento obbligatoria per gli utilizzatori di prodotti fitosanitari di classe tossicologica nocivi (Xn), tossici (T) e molto tossici (T+);
2. Consulenza, divulgazione ed informazione delle aziende agricole in materia di corretto uso dei prodotti fitosanitari e delle tecniche di produzione agricola a basso impatto ambientale (agricoltura integrata e agricoltura biologica), attraverso attività di promozione e sviluppo della difesa integrata, (Piano Regionale di Lotta Fitopatologica Integrata), al fine di razionalizzare l'uso dei prodotti fitosanitari ed indirizzarlo verso soluzioni a minor impatto ambientale;
3. Controlli ufficiali sui materiali di moltiplicazione;
4. Controlli ufficiali sui vegetali e prodotti vegetali regolamentati in importazione, esportazione e riesportazione;
5. Controlli diagnostici sui parassiti e patogeni delle piante secondo protocolli ufficiali presso il Laboratorio fitopatologico regionale.

MACROAREA ALTRO

SETTORE 1 - ZOONOSI NELL'UOMO

In Regione i dati sulle zoonosi nell'uomo afferiscono dal territorio all'Osservatorio Epidemiologico Regionale, che analizza i dati delle malattie ed il loro andamento.

All'OERV ed all'ORSA giungono i dati relativi rispettivamente alle malattie infettive animali ed alle malattie causate dagli alimenti.

SETTORE 2 - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Il Regolamento 1069/2009 ha di recente sostituito il Reg CE 1774/02. Nel confermare i principi del Regolamento abrogato, ne migliora l'efficacia soprattutto per quanto riguarda la rintracciabilità del flusso dei sottoprodotti di origine animale e l'efficienza e l'armonizzazione dei controlli ufficiali.

Il nuovo Regolamento conferma la necessità che i controlli ufficiali siano effettuati in modo uniforme, secondo procedure omogenee e documentate, siano efficaci e programmati in base ad una categorizzazione delle imprese in base al rischio.

Considerando che uno degli obiettivi del presente Piano è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti, l'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei sottoprodotti di origine animale.

I controlli ufficiali sui S.O.A. si basano sulla:

- Verifica del grado di applicazione delle misure previste dalla normativa nazionale e comunitaria in materia;
- Rilevazione delle principali criticità dei metodi di trasformazione e produzione;
- Utilizzo, quando obbligatorio, di apposite check-list da allegare ai Mod 5 di ispezione;
- Categorizzazione degli allevamenti in base al rischio.

SETTORE 3 – AMBIENTE

I controlli sull'ambiente che abbiano attinenza con la sicurezza alimentare, la sanità pubblica veterinaria e la salute delle piante vengono svolti a livello regionale dall'ARPAC. L'ARPAC effettua sia campionamenti che analisi. Le matrici di tali controlli sono costituiti sia da materiale di varia natura (ad es. terreno, acqua, fumi, etc) e da alimenti di origine non animale.

SETTORE 4 – COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE

In un sistema complesso come quello della filiera alimentare, cui concorrono diversi soggetti, il ruolo svolto dalla comunicazione diviene fondamentale. Una comunicazione efficiente, interna al sistema, permette un funzionamento corretto della filiera, veicolando così un'immagine positiva e rassicurante anche all'esterno ovvero verso la comunità costituita dai cittadini-consumatori, sempre più esigenti in termini di domanda di informazioni.

L'aspetto legato alla *comunicazione del rischio* rappresenta l'elemento innovativo più importante apportato negli ultimi anni dalla legislazione in materia di sicurezza alimentare. I disciplinari prevedono un continuo aggiornamento delle procedure e la comunicazione puntuale alle autorità competenti sui risultati scaturiti dalle analisi effettuate.

Le informazioni raccolte devono essere messe a disposizione dei consumatori, che sono parte attiva della filiera alimentare, con un'opera di informazione ed educazione continua, senza la quale non si raggiunge l'obiettivo desiderato.

Infatti, i consumatori mal informati reagiscono agli allarmi alimentari con scelte irrazionali e con manifesta sfiducia nei confronti di istituzioni, scienziati, produttori e commercianti. Un ruolo importante è svolto in questo senso dai media che nel portare i rischi all'attenzione dell'opinione pubblica, creano spesso un senso di urgenza attorno ad essi.

Alcune caratteristiche che attraggono i media, quali la rarità, la novità, la commerciabilità e l'interesse collettivo, fanno emergere con chiarezza le dinamiche per cui spesso vengono focalizzati i dubbi anziché chiarirli, esacerbando i conflitti e non legittimando le fonti che vengono spesso messe tutte sullo stesso piano. Avviene così facilmente che molte informazioni siano fornite con poche o nessuna analisi rispetto alla corrispondenza a reali conoscenze tecnico-scientifiche, tanto che la copertura dei media è talvolta difficile da prevedere e spiegare.

Gli eventi di contorno alle recenti crisi del cibo associate alla BSE, alla influenza aviaria alla diossina hanno fornito grande evidenza di insuccesso e di fallimento dei tradizionali modelli di comunicazione del rischio.

Per comunicare in modo adeguato è necessario mettere in campo una vera e propria strategia di comunicazione modellata il più possibile alla situazione contingente in cui il rischio si manifesta.

Tale comunicazione assume forme diverse in ragione del periodo di attività: comunicazione in "tempo di pace" e "fase di emergenza".

La comunicazione del rischio "*in tempo di pace*" è effettuata attraverso un'informazione preventiva, mirata alla promozione di comportamenti protettivi da adottare nella vita quotidiana ed in caso di emergenza.

La comunicazione in "*fase di emergenza*" ha l'obiettivo di fornire un resoconto dettagliato su ciò che si sta facendo per affrontare l'emergenza, raccomandando le azioni che possono essere adottate al fine di ridurre i rischi.

Per il raggiungimento degli obiettivi della "*comunicazione del rischio*" è necessario che la comunicazione sia organizzata lungo due direttrici principali: verso l'interno e verso l'esterno. La comunicazione interna (Servizio Sanitario), ha lo scopo di diffondere informazioni utili sulle attività che vengono svolte dai gruppi di lavoro e di informare il personale circa eventuali aggiornamenti di carattere scientifico/normativo.

La comunicazione esterna ha invece l'obiettivo di rendere noti alla popolazione ed alle altre categorie coinvolte i rischi sanitari, i comportamenti atti a ridurli e l'attività che l'Istituzione svolge per tutelare la salute pubblica, con la finalità di consolidare il rapporto di fiducia con il pubblico e, nel contempo, di promuovere la propria immagine sul territorio.

SETTORE 5 – IGIENE URBANA VETERINARIA (IUV) E LOTTA AL RANDAGISMO

L'Igiene Urbana Veterinaria (IUV) è una disciplina che comprende attività di Sanità Pubblica Veterinaria rientranti nei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA). Il legislatore nazionale, attraverso la definizione dei LEA, ha evidenziato che l'Igiene Urbana Veterinaria ed il sinantropismo

rappresentano una priorità da gestire con adeguati strumenti organizzativi, al fine di garantire un accettabile livello di assistenza sanitaria intesa come “prevenzione”.

In particolare, la L.R. n. 16/2001, applicativa della Legge Quadro n. 281/91 in materia di prevenzione del randagismo ed il DPCM del 28.02.03 in materia di benessere degli animali da compagnia e pet-therapy, hanno inquadrato le specifiche problematiche che in alcune aree della Regione hanno assunto negli anni i connotati di una vera e propria emergenza.

La DGR n° 3438 del 12/07/2002 ha approvato le Linee Guida interpretative della L.R. n° 16 del 24/11/01.

Con DGR n° 2131 del 7/12/2002 sono state stabiliti “Priorità, modalità e termini per la concessione dei contributi previsti dalla L.R. 16/01 in materia di prevenzione del randagismo”.

Con DGR n° 593 del 12/05/2006 è stato recepito l’“Accordo tra Ministero della Salute, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano in materia di benessere degli animali da compagnia e pet therapy”.

Con Decreto Dirigenziale n° 123/2008 sono state stabilite le modalità e le procedure per l’accreditamento regionale dei Veterinari Liberi Professionisti all’anagrafe canina on line.

Nell’ambito dell’ IUUV sono comprese le seguenti attività:

- Anagrafe canina e movimentazione in Banca Dati Regionale;
- Pronto soccorso agli animali senza padrone;
- Sterilizzazione degli animali senza padrone quale metodica di controllo delle popolazioni vaganti;
- Censimento e monitoraggio sanitario delle colonie feline;
- Verifica degli inconvenienti igienico- sanitari da animali d’affezione;
- Gestione delle emergenze territoriali provocate da sinantropi.
- Vigilanza sui concentramenti di animali d’affezione ai fini del controllo sanitario, del benessere, della corretta identificazione nonché della valutazione dei requisiti strutturali ed igienici sanitari dei ricoveri;
- Istruttoria per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie ai sensi della DGR n° 593/96;
- Controllo sul commercio e sull’importazione degli animali d’affezione;
- Certificazione e controllo ai sensi del Reg CE 998/03;
- Epidemiologia veterinaria applicata ai sinantropi;
- Accertamenti di diagnostica cadaverica sui sinantropi e sui cani e gatti senza padrone;
- Accertamenti diagnostici sulle patologie infettive e non dei sinantropi e dei cani e gatti senza padrone;

- Controlli sui cani stazionanti degli insediamenti zootecnici, finalizzati all'applicazione dell'anagrafe nonché ai rilievi di tipo zoo epidemiologico;
- Educazione sanitaria finalizzata alla conoscenza del corretto rapporto uomo-animale- ambiente;
- Gestione di programmi di formazione professionale destinati ad operatori del settore;
- Gestione di programmi di informazione sulle tematiche di IUV;
- Controllo su programmi di ATT/PTT (attività e terapie assistite dagli animali).

La disomogeneità degli interventi in materia di IUV sul territorio regionale ha determinato una condizione diversificata per cui è reso necessario armonizzare i comportamenti e le azioni al fine di apportare correttivi e garantire il medesimo livello delle prestazioni erogate, in conformità ai Livelli essenziali di assistenza di cui al DPCM 29/11/2001. Pertanto, la Giunta Regionale della Campania, con Delibera n. 1940 del 29.12.2009, ha istituito il Centro di Riferimento Regionale di Igiene Urbana Veterinaria (CRIUV) quale strumento operativo dell'Assessorato Regionale alla Sanità, che attraverso il Settore Veterinario esercita funzioni di indirizzo, verifica e controllo

Il CRIUV, inoltre, è sede del **Registro Tumori Animali (RTA)** della Campania che opera in correlazione con il registro tumori animali nazionale, coordinato dal centro nazionale di riferimento per l'oncologia veterinaria e comparata, presso la sezione di Genova dell'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, attivato con la circolare del Ministero della sanità del 22 luglio 1991, n.14 pubblicata sulla G.U. Serie Generale n. 269 del 16 novembre 1991. L'RTA è strutturato per interfacciarsi con altre banche dati nazionali e regionali nonché con il Registro tumori umani. Sono fruitori ed alimentatori dell'RTA della Campania, oltre agli Enti costituenti il CRIUV (IZSM – Università) anche altri soggetti quali:

- ✓ AASSLL in particolare attraverso i reperti al macello
- ✓ Veterinari LLPP attraverso i casi clinici nonché le relative diagnosi di laboratorio
- ✓ Laboratori diagnostici medico-veterinari

I dati dell'RTA sono trasmessi agli osservatori epidemiologici regionali (ORSA – OERV – OEV) per le successive analisi e comparazioni di natura epidemiologica.

Il CRIUV persegue le seguenti finalità:

- creazione di una rete di collaborazione tra le Aziende Sanitarie per la gestione delle popolazioni animali sinantropiche attraverso metodiche di contenimento delle stesse,
- approfondimento epidemiologico sulle realtà di tipo parassitario, infettivistico ed ambientale con particolare riferimento ai contaminanti, utilizzando tali popolazioni come sentinelle ambientali e, quindi, a salvaguardia della salute pubblica,

- rilevazione ed elaborazione dei dati relativi alla patologia neoplastica degli animali nella banca dati del Registro Tumori Animali a valenza regionale,
- realizzazione di una rete di referenti C.R.I.U.V. presso le AASSLL da dedicare alla mappatura delle aree nelle quali potranno evidenziarsi particolari problematiche legate alla frequenza di patologie di interesse zoonotico e tossicologico,
- erogazione delle Attività di II Livello Assistenziale in favore degli animali senza padrone, per rispondere al principio di uniformità ed economicità di spesa, avendo come riferimento una struttura centralizzata per attività cliniche e di diagnosi con attrezzature costose e di difficile gestione in forma non associata,
- attivazione della rete di collaborazioni per la diagnostica cadaverica con l'allestimento di almeno 1 presidio/ASL che effettui indagini diagnostiche su animali vivi e necroscopiche su animali deceduti; la peculiarità della rete consiste nel coinvolgimento delle AASSLL con il ruolo di fornitore/fruttore di tutte le attività svolte dal CRIUV,
- attivazione della degenza sanitaria per volatili ed altri sinantropi al fine di approfondimenti di tipo epidemiologico,
- realizzazione di programmi di formazione ed informazione al personale medico e di comparto addetto alle linee di attività proprie del CRIUV (AASSLL, IZSM, Università),
- realizzazione di modelli operativi per l'erogazione di attività e terapie assistite dagli animali (ATT/PTT), anche attraverso gruppi misti di lavoro AASSLL/CRIUV.

Nella prima fase il CRIUV fornisce assistenza alle realtà territoriali più disagiate, ne incentiva la crescita e promuove forme temporanee di collaborazioni interaziendali con altre realtà più dotate, con l'obiettivo di uniformare i livelli prestazionali relativi alle attività di I Livello assistenziale di seguito elencate e che restano di esclusiva competenza dei Servizi veterinari territoriali:

- gestione dell'Anagrafe Canina, che comprende tutte le prestazioni e le attestazioni previste,
- sterilizzazione chirurgica degli animali senza padrone,
- intervento di pronto soccorso per cani e gatti con esclusione delle prestazioni di II Livello.

Il CRIUV eroga le seguenti prestazioni di II livello per conto delle AASSLL che non sono in grado di erogarle in proprio:

- Diagnostica e prestazioni clinico-chirurgiche di elevata complessità in regime di ricovero per cani e gatti senza padrone, e nei seguenti casi:
 - pronto soccorso,
 - primo soccorso presso i canili pubblici:

- Diagnostica necroscopica finalizzata all'acquisizione di conoscenze sulle cause di morte, nonché sulla prevalenza di patologie di tipo infettivo e non nei sinantropi.

SETTORE 6 - FARMACOVIGILANZA VETERINARIA

Il Decreto Legislativo 6 aprile 2006, N. 193, attuativo della direttiva 2004/28/CE recante il codice comunitario dei medicinali veterinari, all'art. 94, comma 2, prevede l'attivazione a cura delle regioni dei Centri regionali di farmacovigilanza, con il contributo degli Istituti Zooprofilattici, delle Facoltà universitarie di medicina veterinaria o di altri centri specializzati.

Con decreto dirigenziale del Settore Veterinario Regionale n. 101 del 28 dicembre 2007 è stato approvato il progetto pilota per l'attivazione del "*Centro di referenza regionale per la Farmacovigilanza Veterinaria*" promosso dal Dipartimento di Scienze Cliniche Veterinarie dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Il progetto prevedeva la realizzazione di un sistema di raccolta, trasmissione e valutazione delle informazioni relative alle reazioni avverse del medicinale veterinario rilevate nel territorio della regione Campania. Nella prima fase attuativa è stato affidato al Centro anche il compito di avviare un processo d'informazione, formazione e aggiornamento rivolto ai medici veterinari, in collaborazione con il servizio sanitario territoriale.

Grazie al lavoro preliminare svolto in attuazione del progetto, oggi il Centro opera in stretta correlazione con i referenti territoriali della Farmacovigilanza Veterinaria, con il Settore Veterinario Regionale e con il Ministero della Salute ed è composto da personale regionale e della Facoltà di Medicina Veterinaria di Napoli ed è dotato di un proprio regolamento operativo.

Il Centro concorre alla costituzione, in ambito nazionale e comunitario, di un sistema di raccolta, trasmissione e valutazione delle informazioni relative alle reazioni avverse del medicinale veterinario. Chiunque ha motivo di ritenere che dall'utilizzo di un medicinale veterinario siano derivate sospette reazioni avverse, è tenuto a darne comunicazione al Centro. Sono tenuti alla segnalazione i medici veterinari, i farmacisti, gli istituti di ricerca e le cliniche veterinarie delle università, le aziende titolari di A.I.C. e gli operatori professionali sul territorio per il tramite del veterinario. Le segnalazioni sono effettuate utilizzando l'apposita scheda di segnalazione. Le schede di segnalazione devono essere trasmesse via fax, e-mail o posta prioritaria entro quindici giorni dal momento della conoscenza dell'evento. Nel caso in cui le reazioni avverse siano da considerarsi gravi, il predetto termine è ridotto a sei giorni.

Le attività del Centro risultano essere le seguenti:

1. Raccolta delle segnalazioni di Reazione Avversa. Il Centro, ricevuta la segnalazione, assicura:

- l'esame delle schede di segnalazione pervenute,
 - l'invio delle schede al Ministero della Salute – Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario - Ufficio XI ed alla regione per la successiva gestione delle stesse,
 - lo sviluppo e il mantenimento di un apposito archivio per la Farmacovigilanza in cui si raccolgono le schede di segnalazione,
 - eventuali sopralluoghi sul territorio e aggiornamento del Ministero della Salute sull'attività svolta;
2. Divulgazione ed informazione sul territorio. Oltre ad effettuare l'informazione diretta presso le strutture ambulatoriali, il Centro concorre all'informazione dei Liberi Professionisti attraverso brochure e poster divulgativi;
 3. Realizzazione di un elenco aggiornato delle strutture sanitarie veterinarie. Con la collaborazione delle Asl delle cinque Province campane è stato realizzato un elenco, costantemente aggiornato, delle strutture ambulatoriali presenti sul territorio;
 4. Promozione di eventi formativi ed informativi. Il Centro organizza giornate formative per i Medici Veterinari delle Asl e dei Liberi Professionisti;
 5. Promozione ed informazione telematica. E' disponibile un sistema telematico - portale internet ed e-mail www.anagrafecaninacampania.it - farmacovigilanza@unina.it) - per la diretta comunicazione con Enti e/o persone interessate. E' stata realizzata una mailinglist dei Medici Veterinari iscritti all'anagrafe canina campana per consentire una più rapida ed efficace divulgazione di informazioni e/o comunicazioni ufficiali.

Nell'ambito della farmacovigilanza, in Regione vengono svolte inoltre le seguenti attività:

- Valutazione dell'efficacia dei vaccini antirabbia mediante la verifica dei rapporti di prova;
- Valutazione dell'antibiotico-resistenza dei principali agenti a carattere zoonotico isolati da specie aviare e cunicole nei confronti dell'Enrofloxacin nella Regione Campania;
- Incentivazione dell'attività di Farmacovigilanza anche nel settore degli animali da reddito;
- Promozione di giornate di informazione per i Medici Veterinari delle Regioni meridionali disponendo di contatti con le istituzioni universitarie ed istituzionali delle altre Regioni limitrofe;
- Diffusione delle attività del Centro presso le rivendite autorizzate di farmaci veterinari.

SETTORE 7 - FARMACOSORVEGLIANZA VETERINARIA

Il Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193/06 ha sancito la predisposizione, da parte delle Regioni e le Province Autonome, di piani di monitoraggio (altrimenti detta farmacovigilanza) sul farmaco veterinario basati sull'analisi di indicatori di rischio, nonché il coordinamento delle attività delle AA.SS.LL. in dipendenza delle tipologie di allevamento e delle esigenze di tutela sanitaria esistenti sul territorio di competenza.

Ai Servizi Veterinari delle ASL spetta il controllo del corretto impiego dei medicinali veterinari al fine di garantire lo stato di salute e di benessere degli animali, di contribuire alla sicurezza alimentare per il possibile riscontro di residui di sostanze farmacologicamente attive, nonché di prevenire i rischi per l'ambiente dovuti all'uso improprio dei farmaci nel settore zootecnico. A queste attività si aggiunge anche il controllo sul rispetto delle norme in materia di produzione e distribuzione dei medicinali veterinari.

Da quanto sopra la farmacovigilanza deve essere intesa come “sistema di controllo finalizzato al monitoraggio della produzione, distribuzione ed utilizzo del farmaco”.

Viste le competenze attribuite, e valutata la necessità di adottare procedure uniformi ed efficaci per il controllo dei farmaci veterinari, si definisce il Piano di monitoraggio regionale di Farmacovigilanza Veterinaria.

Il Piano attraverso i controlli mira a organizzare, raccogliere e analizzare le informazioni derivanti dall'attività di controllo svolta dalle AA.SS.LL. nel settore della distribuzione del farmaco veterinario e sull'impiego dei farmaci veterinari negli allevamenti di animali produttori di alimenti per l'uomo. E' prevista, altresì, l'istituzione di un sistema di tracciabilità del farmaco veterinario attraverso un sistema informatizzato di raccolta dei dati relativi alla produzione, distribuzione, commercializzazione, anche con il supporto della informatizzazione della ricetta medico veterinaria al fine di contrastare in maniera più efficace le possibili frodi e consentire il monitoraggio degli approvvigionamenti dei medicinali stessi. In concreto la finalità del Piano è di offrire garanzie di carattere sanitario attraverso elementi di conoscenza indispensabili per una efficace programmazione degli interventi sanitari.

Le attività di farmacovigilanza vengono svolte dal veterinario ufficiale presso:

1. Centri di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio dei farmaci;
2. Farmacie;
3. Titolari di impianti di cura, di allevamento e di custodia ;
4. Allevatori di animali da reddito;
5. Medici veterinari zoiatri e liberi professionisti.

Le attività che il veterinario ufficiale deve svolgere nell'espletamento della farmacovigilanza comprendono:

- Controllo del registro di carico e scarico dei medicinali veterinari e della relativa documentazione e ricettazione nei centri di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio. Come procedura documentata di tale controllo è stata predisposta una check list da allegare al Mod. 5 di ispezione;
- Controllo presso le farmacie delle ricette, ivi compresa la correttezza della compilazione, della movimentazione del farmaco, anche attraverso controlli crociati presso i fornitori;
- Controllo negli impianti di cura, di allevamento e di custodia, sulla documentazione, ricettazione e modalità di registrazione di carico e scarico dei farmaci impiegati nonché delle scorte di medicinali presenti, ivi compresi quelli rimasti inutilizzati, quelli scaduti e quelli gratuiti;
- Controllo presso gli allevatori di animali da reddito della documentazione, della ricettazione e della modalità di registrazione di carico e scarico dei farmaci impiegati, della registrazione delle sostanze ad azione ormonica consentita negli animali da riproduzione per finalità terapeutiche o zootecniche, nonché del corretto uso di farmaci. Come procedura documentata di tale controllo è stata predisposta una check list da allegare al Mod. 5 di ispezione;
- Controllo presso i medici veterinari zoiatri e liberi professionisti della documentazione, della ricettazione e della modalità di registrazione di carico e scarico dei farmaci della scorta;
- Controllo sulla corretta modalità di conservazione del farmaco in tutti gli ambiti sopra considerati.

Il D.Lvo 193/06 dispone l'esecuzione di almeno:

- 1 controllo annuale presso gli impianti di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (art. 88, 1° comma);
- 1 controllo annuale presso allevamenti animali da reddito (art. 79 , 3° comma).

I controlli sono svolti anche presso gli impianti di cura, allevamento e custodia, e nelle strutture dei veterinari libero professionisti dove vanno verificati la documentazione dei farmaci, la ricettazione, la modalità di registrazione dei medicinali impiegati, con particolare riferimento alle scorte, alle confezioni rimaste inutilizzate o scadute e alla gestione dei campioni gratuiti.

Per la corretta e puntuale attuazione del piano, ogni A.S.L nomina un referente afferente al N.O.R.V., con i seguenti compiti:

- Sovrintendere a tutte le attività collegate alla pratica attuazione del piano, all'aggregazione, alla validazione e all'invio dei dati di base;

- Predisporre modalità operative per il controllo delle ricette medico-veterinarie, per il controllo sull'acquisto e la detenzione dei medicinali veterinari, compresi quelli delle scorte, se autorizzate, e il loro impiego sugli animali;
- Gestire il contenzioso amministrativo e penale in materia di medicinali veterinari;
- Partecipare alle periodiche riunioni organizzate dalla Regione sullo stato di attuazione del piano e sulle problematiche collegate alla farmacovigilanza.

Con decreto dirigenziale del Dirigente del Settore Veterinario regionale, è altresì nominato un referente regionale con qualifica di responsabile regionale del gruppo NORV, per il presente Piano, con i seguenti compiti:

- Acquisire e validare i dati di base provenienti dalle AA.SS.LL.;
- Individuare degli indicatori di rischio su base regionale ed areale;
- Coordinare l'attività dei referenti delle AA.SS.LL.;
- Organizzare periodiche riunioni per analizzare lo stato di attuazione del piano e per discutere sulle problematiche legate alla farmacovigilanza;
- Divulgare le norme, gli orientamenti ed i chiarimenti del Ministero della Salute in materia di medicinali veterinari;
- Partecipare alle riunioni organizzate dal Ministero della Salute sulla specifica materia;
- Stringere rapporti collaborativi con gli Ordini professionali dei medici veterinari e dei farmacisti e con le Associazioni di categoria interessate;
- Predisporre una relazione annuale sui risultati del piano.

I referenti regionale e delle ASL costituiscono la "Commissione regionale di controllo sulla distribuzione e l'impiego dei farmaci veterinari".

SEZIONE 2 - CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

La programmazione e la gestione dei controlli da parte delle A.C. locali sulle linee di attività identificate nella precedente Sezione, deve essere imperniata sui seguenti criteri:

- ✓ Censimento degli stabilimenti/aziende;
- ✓ Categorizzazione di rischio degli stabilimenti/aziende;
- ✓ Identificazione e quantificazione delle risorse;
- ✓ Identificazione dei volumi prestazionali riferiti all'impegno, anche temporale, richiesto;
- ✓ Identificazione degli obiettivi e delle priorità;

- ✓ Identificazione delle modalità del monitoraggio del raggiungimento degli obiettivi.

SEZ 2 A – CENSIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Presupposto fondamentale per la programmazione e l'organizzazione dei controlli è il censimento degli stabilimenti, dei produttori primari, dei privati possessori di animali e di qualsiasi altra attività soggetta a controllo; il censimento ha come obiettivo la costituzione di una anagrafica completa e aggiornata.

Il sistema informatico GISA e quello BDR Anagrafe canina sono gli strumenti informatici unici regionali dove saranno presenti le anagrafiche e dove verranno riversati tutti i dati relativi ai controlli ufficiali effettuati.

SEZ. 2.B - CATEGORIZZAZIONE DI RISCHIO DEGLI STABILIMENTI

Ai fini di una corretta programmazione dei controlli ufficiali, tutti gli stabilimenti/strutture operative le cui attività ineriscono la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria devono essere categorizzati in base al rischio accertato o ex ante. La categorizzazione del rischio non si applica alla Sanità delle piante. Si precisa che la categorizzazione deve essere attuata per ogni singolo stabilimento di una impresa, intendendo come singolo stabilimento ogni struttura produttiva, condotta da un'unica impresa, caratterizzata da un indirizzo; in tali strutture produttive possono essere svolte una o più attività produttive (ad es. se nella struttura produttiva sita nel Comune di xxxx alla via yyyyyy, n. zzz, è presente un macello, un laboratorio di sezionamento ed un bar, ciò significherà che esiste uno stabilimento con tre attività produttive).

I criteri per la categorizzazione di rischio degli stabilimenti sono:

- l'interazione tra la probabilità e la gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo biologico, fisico o chimico,
- le eventuali non conformità rilevate durante il controllo ufficiale in atto,
- le eventuali non conformità rilevate durante i precedenti controlli ufficiali che costituiscono i dati storici,
- i "fattori di rischio" intesi come le modalità di conduzione, la struttura e l'organizzazione dell'impresa, la sua entità produttiva, il target, il rispetto delle pratiche commerciali, etc..

Sono state ideate cinque classi di rischio a cui corrispondono frequenze, modalità, tecniche ed intensità dei controlli ufficiali a farsi. Lo schema per la programmazione dei controlli per ogni categoria di rischio, sono riportati più avanti.

Qualora si rendesse necessario a causa di rilevazione di non conformità gravi nel corso dei controlli ufficiali svolti nel periodo che intercorre tra una sorveglianza e quella successiva (*stati d'allarme rapido, situazioni di emergenza, coinvolgimento in piani di monitoraggio, sospetti delle A.C. circa la presenza di non conformità, verifiche sulle modalità di importazione di alimenti/animali, qualsiasi altra motivata necessità*), tutti gli stabilimenti/strutture operative possono essere sottoposti a controlli ufficiali aggiuntivi a quelli normalmente programmati in base alla categoria di rischio; tali controlli potranno riguardare uno o più aspetti della loro attività.

Le non conformità rilevate durante tali controlli non cadenzati, come quelle rilevate nei controlli programmati in base alla categoria di rischio, formeranno il dato storico delle non conformità, costituito da un punteggio numerico. Tale punteggio a sua volta sarà uno degli addendi dei punteggi delle check-list utilizzate per la ispezione effettuata con la tecnica della sorveglianza. Il punteggio ottenuto dalla check list, o la somma dei punteggi ottenuti dalle check list (nel caso nello stabilimento vengano effettuate più attività produttive), farà inserire lo stabilimento in una delle cinque categorie di rischio previste.

STABILIMENTI DI PRODUZIONE PRIMARIA CHE PRODUCONO ALIMENTI PER USO UMANO E/O ANIMALE

Tali imprese sono rappresentate essenzialmente dalle aziende agricole e/o zootecniche (sia sulla terraferma che in acqua), nonché da quelle che si occupano di pesca e caccia in forma professionale. In ogni caso anche la loro attività deve essere registrata ed inserita nell'anagrafica GISA.

Anche per esse sono state approntate o saranno approntate nel corso della vigenza del presente P.R.I., idonee check list per l'ispezione con la tecnica della sorveglianza.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio
AZIENDE ZOOTECHNICHE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità, di piani di monitoraggio o sospetto di presenza di n.c.
AZIENDE ZOOTECHNICHE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità

IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio
AZIENDE ZOOTECHNICHE IN GENERE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio
AZIENDE ZOOTECHNICHE IN GENERE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio
AZIENDE ZOOTECHNICHE IN GENERE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio
	Audit	Un audit ogni due anni relativo alle buone prassi in agricoltura
AZIENDE ZOOTECHNICHE IN GENERE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
	Audit	Un audit ogni due anni relativo alle buone prassi in agricoltura
AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio
	Audit	Un audit ogni due anni circa relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche, uno di buone prassi in agricoltura ed uno delle procedure basate su HACCP)

IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità
	Audit	Un audit ogni due anni relativo alle buone prassi in agricoltura
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	In caso di necessità o di piani di monitoraggio
	Audit	Un audit ogni due anni relativo alle buone prassi in agricoltura

STABILIMENTI CHE TRATTANO ALIMENTI PER USO UMANO IN FASE SUCCESSIVA ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

Tenuto conto di quanto stabilito dalla Circolare Ministeriale n. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007 sulla categorizzazione di rischio delle imprese registrate, è necessario stabilire un livello di rischio "ex ante" per alcune tipologie di tali imprese.

Tale livello di rischio sarà mantenuto fino all'esecuzione della prima ispezione con la tecnica della sorveglianza, durante la quale saranno utilizzate le check list dedicate; i risultati numerici di tali check list comporteranno l'attribuzione del livello di rischio. Da quel momento quella impresa sarà sottoposta ai controlli ufficiali previsti per una delle cinque categorie di rischio in cui è stata compresa.

Le tipologie di impresa registrate interessate a quanto sopra esplicitato sono le seguenti:

Imprese rischio 1:

- Esercizi di vicinato settore alimentare;
- Esercizi di somministrazione di tipo "B" e "C";
- Laboratori artigianali (con o senza vendita) per la produzione di prodotti di rosticceria, pizzereria, prodotti da forno e similari;
- Altri tipi di laboratorio che producono solo prodotti alimentari stabilizzati che cioè abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche:
 - a) $A_w < 0,85$,
 - b) $pH < 4,6$
 - c) essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato.

Imprese rischio 2:

- Esercizi di somministrazione tipo “A”;
- Laboratori che producono prodotti alimentari che hanno caratteristiche non ricomprese nelle lettere a), b), c) del precedente punto 4;
- Medie e grandi strutture di vendita;
- Depositi all’ingrosso.

Imprese rischio 3:

- Centri di preparazione pasti per la ristorazione collettiva (scolastica, penitenziaria, assistenziale, etc.).

E’ da precisare che se un’impresa ha più linee di attività, la categoria “ex ante” sarà quella più a rischio.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

IMPRESE REGistrate	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni “semplici”	In caso di necessità o di piani di monitoraggio

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

IMPRESE REGistrate	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni “semplici”	Ogni 5 anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure
IMPRESE RICONOSCIUTE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni “semplici” nel caso l’impresa sia un laboratorio di sezionamento	una volta ogni cinque settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Ispezioni “semplici” nel caso l’impresa sia una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalla tipologia precedente	una ispezione almeno ogni sei settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

IMPRESE REGistrate	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni “semplici”	Ogni 4 anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure
IMPRESE RICONOSCIUTE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni “semplici” nel caso l’impresa sia un laboratorio di sezionamento	Una volta ogni quattro settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Ispezioni “semplici” nel caso l’impresa sia una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalla	Una ispezione almeno ogni cinque settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non

	tipologia precedente	dovranno avere una cadenza prefissata)
--	----------------------	--

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Ogni 3 anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure
	Audit	Un audit ogni cinque anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)
IMPRESE RICONOSCIUTE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici" nel caso l'impresa sia un laboratorio di sezionamento	Una volta ogni tre settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Ispezioni "semplici" nel caso l'impresa sia una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalla tipologia precedente	Una ispezione almeno ogni quattro settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Audit	Un audit ogni tre anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Ogni due anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure
	Audit	Un audit ogni tre anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)
IMPRESE RICONOSCIUTE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici" nel caso l'impresa sia un laboratorio di sezionamento	Una volta ogni due settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Ispezioni "semplici" nel caso l'impresa sia una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalla tipologia precedente	Una volta ogni tre settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Audit	Un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)

CATEGORIE DI RISCHIO DEGLI STABILIMENTI (DIVERSI DA QUELLI DI PRODUZIONE PRIMARIA) CHE PRODUCONO O COMMERCIALIZZANO ALIMENTI PER GLI ANIMALI LE CUI PRODUZIONI SONO DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE UMANA

In questa categoria vengono compresi:

- ✓ gli stabilimenti che producono alimenti per animali ricevendo materia prima dalla produzione primaria (ad es. molini),
- ✓ gli stabilimenti che producono alimenti per animali utilizzando come materia prima i S.O.A. (ad es. mangimifici),
- ✓ gli stabilimenti che producono alimenti per animali che effettuano entrambe le operazioni (ad es. mangimifici),
- ✓ gli stabilimenti che commercializzano alimenti per animali destinati alla produzione di alimenti per uso umano (ad es. depositi e rivendite).

Anche tali imprese vengono inserite nell'anagrafica GISA come i controlli in esse effettuati.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGistrate AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni due anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGistrate AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni anno per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGistrate AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni sei mesi per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGistrate AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni tre mesi per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGistrate AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni mese per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Audit	Un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)

CATEGORIE DI RISCHIO DEGLI STABILIMENTI CHE TRASFORMANO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

In questa categoria sono comprese le imprese che trasformano i sottoprodotti di origine animale a prescindere della categoria di sottoprodotto trattato (I°, II°, III° categoria). Pertanto fanno parte di questa categoria anche gli stabilimenti che producono alimenti per animali utilizzando S.O.A. cat. III.

Anche tali imprese vengono inserite nell'anagrafica GISA come i controlli in esse effettuati.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni due anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni anno per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni sei mesi per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione ogni tre mesi per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Audit	Un audit ogni quattro anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione al mese per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)
	Audit	Un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità

In considerazione del fatto che la reportistica ministeriale limita a tre le categorie di rischio per tale settore, il Settore Veterinario Regionale utilizzerà la seguente **tabella di conversione**:

SCHEMA REGIONALE	SCHEMA MINISTERIALE
Categoria di rischio 1	Categoria di rischio 1
Categoria di rischio 2	Categoria di rischio 1
Categoria di rischio 3	Categoria di rischio 2
Categoria di rischio 4	Categoria di rischio 3
Categoria di rischio 5	Categoria di rischio 3

CATEGORIE DI RISCHIO DELLE ATTIVITA' DI CONCENTRAMENTO DI ANIMALI NON DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI PER USO UMANO

In questa categoria vengono comprese tutte le imprese che si occupano di animali vivi, ad eccezione delle aziende zootecniche che li allevano per l'alimentazione umana. Tra queste ad esempio vi sono i canili, i gattili, gli zoo, le scuderie per cavalli sportivi, gli stabilimenti adibiti alla riproduzione animale, gli stabilimenti per la sperimentazione sugli animali, le rivendite di animali etc.. In esse gli

aspetti principali sottoposti a controllo risultano essere il benessere animale, l'identificazione degli animali e le azioni relative alla lotta al randagismo. Anche tali imprese vengono inserite nell'anagrafica GISA come i controlli in esse effettuati.

Per i circhi ed imprese simili non è prevista la programmazione cadenzata delle attività di controllo, essendo attività mobili. Esse pertanto non saranno sottoposte ad ispezione con la tecnica della sorveglianza.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

IMPRESE REGistrate	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 5 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione almeno ogni due anni

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

IMPRESE REGistrate	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 4 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione almeno ogni anno

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

IMPRESE REGistrate	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 3 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione almeno ogni sei mesi

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

IMPRESE REGistrate	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni 2 anni
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione almeno ogni tre mesi
	Audit	Un audit ogni quattro anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

IMPRESE REGistrate	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	Ogni anno
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	Una ispezione almeno ogni due mesi
	Audit	Un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità

SEZ. 2.C – IDENTIFICAZIONE DELLE RISORSE

E' necessario che ogni Servizio e struttura operativa delle A.C. territoriali faccia una ricognizione delle proprie risorse umane e strumentali. A tal proposito sarà cura del loro responsabile:

1. approntare ed tenere aggiornato un funzionigramma ed un organigramma
2. approntare ed tenere aggiornata una lista dei beni strumentali in uso, con particolare riferimento ai mezzi di trasporto, ai computer, ed ai telefoni e fax
3. valutare le risorse finanziarie (se disponibili), rendicontare le spese sostenute e programmare le esigenze secondo le procedure in uso all'Azienda.

SEZ. 2.D – VOLUMI PRESTAZIONALI RIFERITI ALL'IMPEGNO, ANCHE TEMPORALE RICHIESTO

Il Sistema Sanitario Regionale deve reggersi sulla individuazione di obiettivi di salute raggiungibili attraverso azioni efficaci e misurabili. Questo processo richiede un grande impegno che vede protagonisti gli operatori sanitari.

L'erogazione del servizio reso e, conseguentemente, i volumi prestazionali delle singole strutture delle AA.SS.LL., deve essere pianificato e programmato in ambito territoriale perseguendo livelli di eccellenza e deve riguardare tutte le prestazioni erogate in ogni struttura del Dipartimento di Prevenzione coinvolta nel Piano Regionale Integrato. Esso deve necessariamente avere come base di calcolo i volumi prestazionali ad personam.

Compete al coordinamento regionale ex art. 5 del CCNL 2006/2009 sia della Dirigenza Medica e Veterinaria che della Dirigenza Sanitaria, indicare criteri generali per sviluppare, a livello aziendale, un sistema di standard finalizzati all'individuazione dei volumi prestazionali riferiti all'impegno, anche temporale, richiesto ai Dirigenti ed al personale del Comparto, nonché di monitoraggio delle prestazioni concordate e correlate al raggiungimento degli obiettivi. Compete, poi, alla singola Azienda, nell'ambito dell'autonomia prevista dall'art. 40 del D.lgs 165/2001, la quantificazione ed il monitoraggio dei volumi prestazionali, sia quelli da erogare per compiti d'istituto, sia quelli da erogare per prestazioni aggiuntive.

L'individuazione dei volumi prestazionali dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, deve reggersi su standard evidenti utilizzando, se possibile e con gli opportuni adattamenti, indicatori già in uso ad altre realtà sanitarie quali le iso-risorse e le iso-gravità (indicatori di complessità, di appropriatezza etc). In mancanza di tali strumenti, ovvero in presenza di insormontabili difficoltà per il loro adattamento con la realtà territoriale, è necessario utilizzare altri indicatori che facciano riferimento a parametri già in uso ad altre realtà sanitarie, attesa la necessità di dotarsi comunque di un "tempario prestazionale".

L'individuazione dei volumi prestazionali riferiti all'impegno, anche temporale, richiesto alla dirigenza ed al personale del comparto, nonché di monitoraggio delle prestazioni concordate e correlate al raggiungimento degli obiettivi, è finalizzato, tra l'altro, a:

- a) definire tra gli organi di vertice aziendali, la dirigenza ed il comparto, nell'ambito delle rispettive competenze, le prestazioni minime quali-quantitative da assegnare ai singoli operatori per lo svolgimento dei compiti d'istituto
- b) definire le prestazioni aggiuntive quali-quantitative da assegnare ai singoli dirigenti, in aggiunta a quelle assegnate ed espletate di cui al precedente punto a), e correlate a prestazioni aggiuntive ex art. 14, comma 6, del CCNL 2002/2005 della Dirigenza

- c) dare applicazione, in maniera oggettiva, al sistema di premialità introdotto dal D.lgs 150/2009 (cosiddetta Legge Brunetta).

In considerazione che, ad oggi, non sono state emanate linee generali di indirizzo finalizzate all'individuazione dei volumi prestazionali, fermo restando l'autonomia delle Aziende di cui all'art. 40 del D.lgs 165/2001 e s.m.i., il presente Piano intende dare indicazioni per la programmazione ed organizzazione di taluni controlli ufficiali per i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione che i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL, che, in uno con le altre attività rese, rappresentano, *de facto*, i volumi di attività resi dalle singole strutture.

I criteri adottati per le indicazioni temporali di talune prestazioni rappresentano un primo approccio al più complesso ed articolato nel calcolo dei volumi prestazionali e, pertanto, devono ritenersi dinamici e sperimentali.

L'effettuazione dei controlli ufficiali è affidata alle seguenti figure professionali delle AA.SS.LL.:

- Medici e Medici Veterinari
- Laureati diversi dai precedenti (biologi, agronomi, etc)
- TT.PP.AA.LL.

Tenuto conto:

1. dell'assenza di indicazioni legislative tese a stabilire i tempi medi per l'effettuazione dei controlli,
2. della variabilità del tempo necessario all'espletamento dei controlli che è causata:
 - a. dalle innumerevoli possibili azioni da svolgersi nel corso del controllo ufficiale
 - b. dalla variabilità dell'intensità del controllo causata dalla innumerevole diversità delle linee d'attività controllate
 - c. dalla differenza intrinseca delle varie tecniche di controllo (ispezione - audit - ispezione con la tecnica della sorveglianza)
 - d. del tempo necessario al raggiungimento dello stabilimento oggetto del controllo, che varia in funzione dell'orografia, del mezzo di trasporto utilizzato, della facilità di raggiungimento, del traffico veicolare etc,
3. delle attività istituzionali non legate all'espletamento di controlli ufficiali (ricezione pubblico, educazione alla salute, inserimento dati nel sistema informatico, riunioni operative, attività burocratiche varie),
4. delle attività di Polizia Giudiziaria,

si ritiene di stabilire una unità di misura base per la quantizzazione delle attività di controllo ufficiale svolto dalle Autorità Competenti. Tale unità di misura è l'*unità/ispezione*, cioè il tempo medio stimato affinché un funzionario dell'A.C. effettui una ispezione. Tale tempo

medio è comprensivo anche del tempo necessario all'espletamento di attività non propriamente legate al controllo, ma facenti parte dei compiti istituzionali (punti 3 e 4 sopradescritti). L'unità/ispezione è quantizzata in n. 4 ore.

Le altre tecniche "complesse" di controllo si misurano quindi in unità/ispezione secondo il seguente prospetto:

TECNICA	DURATA ORARIA MEDIA
Ispezione con la tecnica della sorveglianza	n. 3 unità/ispezione (12 ore)
Audit	n. 7 unità/ispezione (28 ore)

Non possono essere quantizzate con l'unità di misura "unità/ispezione" l'attività veterinaria effettuata presso gli stabilimenti di macellazione. I Servizi Veterinari nel cui territorio di competenza insistono macelli, devono preventivare il debito orario (sia ad personam che di struttura) da dedicare ai controlli obbligatori ex Reg CE 854/04. Le unità/ispezioni corrispondenti a tale monte ore vanno dedotti sia dall'obiettivo di struttura che dal carico di lavoro del/dei veterinari addetti al controllo nei macelli. Adottando il criterio sopradescritto, ogni struttura a carattere gestionale delle A.A.S.S.L.L., e, di conseguenza, le loro articolazioni, può temporizzare e determinare talune prestazioni, singole e di equipe, atte a garantire gli obiettivi aziendali e regionali in materia.

Per avere ogni elemento utile per tale determinazione, esse tengono conto anche:

1. delle risorse umane e delle relative funzioni assegnate,
2. del numero di personale tecnico – amministrativo di supporto alle attività ,
3. delle caratteristiche geo-morfologiche del territorio che incide in modo significativo sulla facilità di accesso alle strutture da controllare,
4. delle condizioni socio-economiche del territorio che, imponendo l'adozione di misure particolari, possono incidere negativamente sulle normali attività di controllo,
5. della presenza di problematiche particolari di natura sanitaria e/o ambientali che costituiscono un impegno aggiuntivo al normale flusso dei controlli ufficiali.

SEZ. 2. E – IDENTIFICAZIONE DEGLI OBIETTIVI E DELLE PRIORITA'

Una volta stabilita la disponibilità minima dei volumi prestazionali, ogni Servizio a carattere gestionale delle A.A.S.S.L.L. procederà all'identificazione degli obiettivi in relazione alle linee di attività suddivise per macroarea e settori, come elencati alla sez. 1 del cap. III.

Gli obiettivi Aziendali dovranno integrarsi con gli obiettivi del presente Piano, ritenuti strategici per la Regione Campania. Pertanto, la programmazione dovrà tener conto in via primaria degli obiettivi operativi regionali contenuti nei DPAR ed in via secondaria degli obiettivi operativi territoriali

contenuti nei DPAT. Gli obiettivi descritti in tali documenti rappresentano gli obiettivi di ogni singola struttura aziendale e, a cascata, di ogni singolo operatore sanitario

Gli obiettivi e, quindi, la programmazione sono comunque soggetti a variabili che possono influire su di essi, quali:

- Emergenze;
- Modifica delle risorse disponibili.

SEZ. 2. F – IDENTIFICAZIONE DELLE MODALITÀ DEL MONITORAGGIO DEL RAGGIUNGIMENTO DEI VOLUMI PRESTAZIONALI MINIMI AD PERSONAM E DI STRUTTURA

Per il controllo del raggiungimento degli obiettivi, ogni struttura territoriale e regionale, si avvale della reportistica offerta dal sistema informatico GISA nel quale devono obbligatoriamente essere riversati tutti i dati dei controlli ufficiali effettuati.

Con periodicità minima trimestrale ogni struttura dovrà interrogare il sistema informatico utilizzando l'apposito campo "report".

Alle quattro scadenze sopraindicate, il responsabile di ogni struttura invierà alla struttura sottordinata (o ai singoli Dirigenti se trattasi di struttura semplice) una valutazione dello stato di raggiungimento degli obiettivi (singoli e di equipe)

CAPITOLO IV

PIANI DI INTERVENTO ED ASSISTENZA RECIPROCA

SEZIONE 1 - PIANI DI INTERVENTO

I Piani di Intervento vengono approntati per far fronte alle emergenze che possono sorgere sul territorio regionale.

Per quanto concerne i sistemi d'allarme rapido con delibera di Giunta Regionale n. 1745 del 20.11.2009 si è provveduto ad impartire ai SIAN ed ai Servizi Veterinari le disposizioni da adottarsi in caso di riscontro sul mercato di alimenti e mangimi che non rispondono ai criteri di sicurezza alimentare, così come previsto dal Reg. CE n. 178/2002.

Con la citata delibera è stato istituito nell'AGC Assistenza Sanitaria la sede logistica del "*Nodo Unico Regionale*", dotandolo delle necessarie attrezzature informatiche, tra cui la PEC, e di personale specificamente dedicato che assicura il servizio H 24, compresi i giorni prefestivi e festivi.

Inoltre, per la gestione delle notifiche di allerta, sia il nodo regionale che quelli istituiti a livello Dipartimentale delle ASL territoriali, utilizzano il sistema GISA.

Lo scopo del sistema è quello di consentire una rapida risposta per quanto attiene alle procedure di ritiro e/o richiamo dal mercato del prodotto non conforme, e di registrare in tempo reale gli controlli ufficiali presso gli OSA coinvolti nell'allerta.

In Regione Campania è stato approntato inoltre dall'AGC Assistenza Sanitaria con Decreto Dirigenziale n. 101 del 13.11. 2008, in attuazione del Reg. CE n. 882/2004 l'Unità di crisi per le emergenze relative alla sicurezza degli alimenti e dei mangimi che non possono essere gestite con le normali procedure sopradescritte.

SEZIONE 2 - COOPERAZIONE ED ASSISTENZA RECIPROCA

Per la Cooperazione e l'assistenza reciproca, ci si rifà direttamente al P.N.I.

CAPITOLO V

AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI E SULLE IMPRESE

Specularmente al P.N.I., il presente Piano descrive di seguito il sistema di audit regionale che prevede l'effettuazione di:

1. audit interni effettuati dai Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL., e dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria della Regione sui sistemi di gestione delle proprie strutture e attività
2. audit interni effettuati dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria della Regione sui Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.
3. audit effettuati dai Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. sulle imprese.

I Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria predispongono annualmente un programma per l'effettuazione degli audit interni di cui ai precedenti punti 1 e 2. Tali programmi sono elaborati sulla base delle criticità evidenziate all'interno del sistema dei controlli ufficiali e delle priorità dettate dall'analisi del rischio regionale.

SEZIONE 1 - AUDIT INTERNI EFFETTUATI DAI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL. O DAI SETTORI VETERINARIO E ASSISTENZA SANITARIA DELLA REGIONE SUI SISTEMI DI GESTIONE DELLE PROPRIE STRUTTURE E ATTIVITÀ

In questo tipo di audit previsti dall'art. 4, punto 6 del Reg. CE 882/04, i Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali ed i Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. attuano un audit su alcune attività o strutture operative ovvero sulla loro intera organizzazione, che rappresentano pertanto il campo sottoposto a verifica.

Il criterio per l'effettuazione di tali tipi di audit è la Dec. CE 677/06 che detta le linee guida per l'effettuazione degli audit di cui all'art. 4, punto 6 del Reg. CE 882/04.

Obiettivo del programma di audit interno dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali e dei Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. è la verifica delle procedure interne per valutarne l'efficienza e l'efficacia ovvero il rispetto dei carichi di lavoro.

L'audit interno può prevedere una verifica presso le imprese, con l'obiettivo di verificare se i controlli ufficiali sono eseguiti in modo efficace e se sono idonei a conseguire gli obiettivi stabiliti dalla pertinente legislazione, compresa la conformità al presente Piano Regionale Integrato.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali per l'effettuazione di tali audit si avvalgono del Nu.Re.C.U., compreso il responsabile del gruppo. Si precisa che la Regione ha formato i membri di tale Nucleo che hanno conseguito la qualifica di Lead Auditor Food Safety ISO 22000:05.

Anche i Servizi Medici e Veterinari delle AA.SS.LL. possono avvalersi del Nu.Re.C.U. per gli audit interni. Essi, pertanto, stabiliti gli obiettivi dell'audit, richiedono al Settore Regionale competente la nomina di un gruppo di auditors afferenti al Nu.Re.C.U., compreso il responsabile del gruppo, che procederà alla pianificazione dell'audit, previo contatti con il Servizio richiedente.

Il dirigente del Settore Regionale e il direttore del Servizio ASL non possono ricoprire l'incarico di responsabile del gruppo di audit dei propri audit interni.

SEZIONE 2 - AUDIT INTERNI EFFETTUATI DAI SETTORI VETERINARIO E ASSISTENZA SANITARIA DELLA REGIONE SUI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL.

In questo caso l'organizzazione sottoposta ad audit è il Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L.. Poiché tali audit sono svolti all'interno del Sistema Sanitario Nazionale, sono da considerarsi audit interni e, pertanto, il criterio per la loro effettuazione è la Dec CE 677/06 che detta le linee guida per l'effettuazione degli audit di cui all'art. 4, punto 6 del Reg. CE 882/04.

Il responsabile del programma di audit effettuato dai Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario verso i Servizi Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. Regionali è il Dirigente del rispettivo Settore Regionale.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania per l'effettuazione di tali audit si avvalgono del Nu.RE.C.U.

Tali audit hanno l'obiettivo di verificare la corretta applicazione del P.R.I. ed in particolare:

- a) L'efficienza della struttura organizzativa dei Servizi, ivi compreso le procedure di aggiornamento del personale;
- b) Il grado di recepimento e di attuazione delle direttive regionali;
- c) L'efficacia e l'efficienza dei criteri di programmazione;
- d) Le procedure adottate in relazione all'esecuzione dei controlli ufficiali;
- e) L'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania possono estendere il campo dell'audit, con verifiche presso le imprese quale indicatore di efficienza dell'AC territoriale.

Gli obiettivi del programma di audit dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali verso i Servizi Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. della regione sono stabiliti in funzione :

- ❖ di particolari piani e programmi comunitari e nazionali,
- ❖ delle attività svolte prevalentemente sul territorio,
- ❖ di particolari piani e programmi comunitari, nazionali e regionali,
- ❖ di strategie individuate dai Servizi Dipartimentali delle AA.SS.LL.,
- ❖ di particolari problematiche emergenti,
- ❖ numero e tipo di organizzazione delle Aziende Sanitarie Locali,
- ❖ dati sulle attività produttive presenti sul territorio delle Aziende Sanitarie Locali e loro distribuzione per settore produttivo,
- ❖ concentrazione di imprese inserite in categorie ad alto rischio,
- ❖ natura del territorio delle Aziende Sanitarie Locali,
- ❖ dati sull'attività di controllo delle Aziende Sanitarie Locali,
- ❖ dati sugli stati di allerta,
- ❖ particolari problematiche emergenti.

I responsabili dei Settori Assistenza Sanitaria e/o Veterinario della Regione Campania comunicano alle AA.SS.LL. entro il mese di febbraio il programma annuale di audit.

Il responsabile del gruppo di audit procede alla pianificazione dello stesso e ne trasmette il piano, con un preavviso minimo di dieci giorni lavorativi dalla data di inizio, al Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. da sottoporre ad audit.

SEZIONE 3 - AUDIT EFFETTUATI DAI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL. SULLE IMPRESE

In questo tipo di audit, l'organizzazione da sottoporre ad audit è l'impresa soggetta a controlli ufficiali da parte dalle AA.SS.LL. per la verifica delle procedure adottate per assicurare la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria.

L'audit è la tecnica di controllo con la quale si valutano le procedure attuate dalle imprese.

Gli obiettivi del programma di audit del Servizio Medico e Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. sono stabiliti in funzione:

- a) di particolari piani e programmi comunitari e nazionali,
- b) delle attività svolte prevalentemente sul territorio,
- c) di particolari piani e programmi comunitari, nazionali e regionali,

- d) di strategie individuate dai Servizi Dipartimentali delle AA.SS.LL.,
- e) di particolari problematiche emergenti,
- f) dati sulle attività presenti sul territorio di competenza e loro distribuzione settoriale,
- g) presenza di concentrazione di particolari settori produttivi e/o commerciali,
- h) natura del territorio,
- i) dati sugli stati di allerta,
- j) particolari piani e programmi Comunitari, Nazionali e Regionali,
- k) particolari problematiche emergenti.

In particolare tali audit vengono effettuati nei seguenti casi:

- quando è prevista per la categoria di rischio dell'impresa,
- su indicazione regionale ovvero quando gli stessi Servizi territoriali, in base ad una analisi del rischio, intendano rivolgere l'attenzione su un particolare settore produttivo.

Il responsabile dei Servizi Medici o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. procede alla nomina del responsabile del gruppo di audit incaricando un dirigente che abitualmente non svolge i controlli ufficiali presso l'impresa sottoposta ad audit. Ciò al fine di:

- garantire la dovuta imparzialità,
- favorire l'interscambio di conoscenze tecniche,
- uniformare il giudizio del controllo.

Il responsabile del gruppo viene scelto in base alla competenza specifica nella materia oggetto dell'audit. Nel caso gli obiettivi ed il campo dell'audit coinvolgano sia i Servizi Medici che Veterinari, l'audit deve essere svolto congiuntamente.

Per lo svolgimento degli audit da effettuare nelle imprese, può essere preso come riferimento l'articolo 4 del Reg. CE/854/2004, che esplicitamente elenca tra i controlli ufficiali da condurre presso gli stabilimenti di prodotti di origine animale gli:

- ❖ audit sulle buone prassi igieniche
- ❖ audit sulle procedure basate su HACCP
- ❖ qualsiasi altro campo di audit.

Per analogia gli audit da effettuarsi in tutte le altre tipologie di imprese possono prevedere i sopraelencati campi, quando applicabili.

Gli audit di buone prassi igieniche (o delle corrette prassi agricole nel caso di produzione primaria) devono verificare il costante rispetto delle procedure da parte degli operatori per quanto riguarda uno o più dei seguenti aspetti:

- Gestione dell'informazione in materia di catena alimentare;
- Gestione del benessere animale;

- Gestione dell'alimentazione animale;
- Gestione dell'anagrafe animale;
- La manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- L'igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
- L'igiene del personale;
- La formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
- La lotta contro gli animali indesiderati;
- La qualità delle acque;
- Controllo delle temperature;
- controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e la relativa documentazione di accompagnamento;
- La gestione dei sottoprodotti di origine animale.

Gli audit delle procedure basate sull'HACCP devono verificare che gli operatori applichino dette procedure in maniera corretta e permanente. In particolare deve essere verificato:

1. Se l'impresa abbia effettuato una corretta analisi del rischio;
2. Se siano stati identificati i punti critici relativi all'attività svolta;
3. Se l'impresa abbia posto in atto le procedure per il controllo di tali punti critici;
4. Se le procedure di controllo dei punti critici siano adeguati allo scopo e siano attuati in maniera efficace;
5. Le azioni correttive da porre in atto quando l'impresa evidenzia che le procedure non sono più efficaci ;
6. Che l'impresa sia in grado di dimostrare con opportune registrazioni l'effettuazione di tali controlli;
7. Che le procedure garantiscano, per quanto possibile, che i prodotti alimentari siano conformi ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria;
8. Che le procedure garantiscano che i prodotti alimentari/alimenti per animali siano conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite o altri pericoli chimici;
9. Che le procedure garantiscano che i prodotti alimentari non presentino pericoli fisici quali corpi estranei;
10. Le azioni predisposte quando prodotti non conformi sono già stati commercializzati e distribuiti dall'impresa.

CAPITOLO VI

CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE

Nel presente capitolo vengono descritte:

- 1) Le linee di indirizzo regionali affinché le A.C. garantiscano il rispetto dei criteri operativi previsti dal Reg. (CE) n.882/2004 e dalla Dec. CE 2007/363;
- 2) Le procedure documentate che le A.C. devono adottare nel corso dei controlli ufficiali e degli adempimenti d'ufficio;
- 3) Le modalità di registrazione dei controlli ufficiali .

SEZIONE 1 - RISPETTO DEI CRITERI OPERATIVI

Nelle seguenti sottosezioni si riportano i criteri operativi necessari a soddisfare i requisiti del Reg CE 882/04 per quanto di competenza regionale. Specularmente al P.N.I., tali criteri sono dettati per:

- ✓ Il personale che effettua i controlli ufficiali
- ✓ I controlli ufficiali
- ✓ La gestione delle non conformità

SEZ 1.A - PERSONALE AFFERENTE ALLE A.C. CHE EFFETTUA CONTROLLI UFFICIALI

INCOMPATIBILITA'/CONFLITTI D'INTERESSE

Il personale afferente alle A.C. addetto all'effettuazione dei controlli ufficiali deve:

1. Svolgere il proprio operato con la giusta diligenza comportamentale ed una condotta idonea ed adeguata;
2. Assicurare al cittadino ed alle imprese la dovuta imparzialità, competenza, coerenza, trasparenza, riservatezza ed integrità;
3. Essere libero da qualsiasi pregiudizio o conflitto di interesse; nello specifico è considerato come conflitto d'interesse l'eventualità che egli stesso, il coniuge, i conviventi, i parenti fino al quarto grado nonché gli affini fino al terzo grado:
 - abbiano rapporti di lavoro o economici con alcuna delle imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrino nella propria sfera di controllo,
 - effettuino consulenze per alcuna delle imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrino nella propria sfera di controllo,

- siano titolari o avere quote societarie ovvero avere interessi finanziari diretti o indiretti di alcuna delle imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrano nella propria sfera di controllo,

4. Agire nel rispetto delle regole procedurali assicurando al cittadino ed alle imprese la legittimità dell'azione svolta;
5. Non utilizzare ai fini privati le informazioni di cui disponga per ragioni d'ufficio;
6. Evitare dolose o colpose trasgressioni degli obblighi di servizio o delle regole di condotta;
7. In casi di contestazione dell'azione svolta, dar prova di non aver agito con negligenza, imprudenza o l'imperizia;
8. Rispettare le gerarchie funzionali della struttura in cui opera, nonché ottemperare alle indicazioni ed alle disposizioni impartite;
9. Attuare i controlli e il lavoro collaterale secondo le indicazioni contenute nelle apposite procedure codificate (se presenti) regionali o aziendali;
10. Mantenere il segreto sull'attività di controllo svolta nelle imprese, né comunicarne ad alcuno gli esiti al di fuori di comprovate ed autorizzate necessità di divulgazione;
11. Mantenere il segreto sugli atti e sulle operazioni di Polizia Giudiziaria;
12. Mantenere il segreto sulle procedure adottate nell'impresa, sia che esse abbiano o meno le caratteristiche di segreti industriali;
13. Mantenere il segreto sulle caratteristiche di composizione dei prodotti trattati e le loro modalità di preparazione, né giudicare o comparare più imprese o i loro prodotti.

La base normativa di quanto prescritto dai precedenti punti 2 e 3, è rappresentata da:

- art. 4 del Reg CE 882/04 che dispone l'obbligo della imparzialità e della mancanza di conflitti di interessi da parte delle A.C.
- combinato disposto del D.P.R. 10 gennaio 1957 n. 3 e dell'art. 53 del D.lvo 165/2001 così come modificato dal D.L.vo 150/09, che richiama il principio delle incompatibilità dei pubblici dipendenti cui in modo assoluto, e solo con talune eccezioni, è vietato qualsiasi altra attività di lavoro subordinato o autonomo. In particolare sono vietate le libere professioni in contrasto o in concorrenza con l'azienda di appartenenza, nonché ogni forma di attività commerciale, ivi compresa l'assunzione di cariche gestionali in società aventi scopo di lucro.
- CC.CC.NN.L e dai vari decreti ministeriali che disciplinano l'attività libero professionale che ribadiscono i principi di cui al punto precedente.

Per garantire sia alle imprese soggette a controllo che agli stakeholder la “terzietà” dell’azione del personale afferente alle A.C., è necessario che questi dichiarino esplicitamente l’assenza di incompatibilità e l’inesistenza di conflitti di interessi nei confronti dell’impresa o del cittadino la cui attività è soggetta al controllo. A tal fine, la procedura documentata denominata Mod. 5 da utilizzare obbligatoriamente da parte dell’A.C. per la descrizione delle ispezioni, contiene una dichiarazione in tal senso. Analoga dichiarazione dovrà essere inserita nei verbali di audit. Se viceversa esistessero motivi di incompatibilità e/o conflitto di interessi, gli addetti al controllo ufficiale si asterranno dall’effettuazione del controllo stesso, relazionando in merito alle figure gerarchicamente superiori.

In ogni caso, affinché i responsabili delle strutture delle A.C. possano essere in possesso di tutti i dati utili all’approntamento di una corretta programmazione delle attività di controllo, è stato predisposto il Mod. 8 denominato “*Dichiarazione di conflitto di interessi*” tramite il quale ogni addetto ai controlli, non escluso il livello dirigenziale, comunica la sussistenza di incompatibilità e/o l’esistenza di conflitti di interessi nei confronti di una o più imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrano nella propria sfera di controllo. Il responsabile della struttura cui afferisce il dichiarante, terrà conto della dichiarazione ai fini della programmazione dei controlli. Al personale che, in presenza di accertata incompatibilità e/o esistenza di conflitti di interessi, ha omesso la dichiarazione obbligatoria ovvero questa risulti mendace, si applicano le sanzioni previste dal combinato disposto del Contratto Nazionale di Lavoro e dagli artt. da 55 a 55 sexies del D.L.vo 165/01.

ACCESSO AGLI ATTI/TRASPARENZA

Usualmente negli uffici che si occupano di sicurezza alimentare, di sanità pubblica veterinaria o sanità delle piante, non esiste documentazione riservata, fatti salvi:

- gli atti inerenti attività di P.G..
- gli eventuali dati sensibili riportati in alcune documentazioni

Pertanto, al di fuori dei due casi sopra descritti, la documentazione deve essere accessibile a qualsiasi addetto ai controlli ufficiali obiettivamente motivato, stante l’utilità della stessa allo svolgimento delle attività di controllo. A questo scopo l’accesso al sistema informatico GISA è disponibile per la dovuta consultazione a qualsiasi addetto ai controlli ufficiali debitamente accreditato (munito di codice utente e password). Viceversa sarà cura del responsabile della struttura operativa o di un suo delegato tenere chiusa e inaccessibile l’eventuale documentazione riservata.

RAPPORTI CON ALTRE AUTORITA'

I rapporti con altre Autorità, Enti, Forze dell'ordine etc sono tenuti dal responsabile apicale della struttura ovvero dal personale all'uopo delegato con atto formale.

POLIZIA GIUDIZIARIA

Almeno uno dei componenti dei gruppi di controllo deve avere la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria. Pertanto, nel caso il controllo sia effettuato da un singolo addetto, questi deve avere la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.

ORGANIGRAMMA/FUNZIONIGRAMMA

Ogni responsabile apicale deve approntare un documento dove venga descritta l'architettura dell'organizzazione e delle responsabilità delegate alle sub articolazioni, nonché al personale con incarico professionale.

Ogni responsabile di struttura operativa sub apicale ovvero il personale con incarico professionale deve approntare a sua volta un documento dove venga descritta l'architettura dell'organizzazione interna, le funzioni della struttura, la distribuzione delle responsabilità (albero delle responsabilità o un funzionigramma) ed un organigramma.

SEZ 1.B – CONTROLLI UFFICIALI

I controlli ufficiali effettuati dalle A.C. in materia di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e sanità delle piante, vengono effettuati utilizzando le tecniche ed i metodi di controllo ufficiale elencati nel Reg. CE 882/04, Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 864/04.

Tutte le diverse forme di metodi e tecniche di controllo ufficiale hanno come elemento base la "verifica", intendendo con questa il controllo di un singolo requisito specifico. Stabilito ciò, tutti i principali metodi e tecniche di controllo ufficiale previsti dalla normativa cogente, al di fuori del campionamento per analisi, possono essere ricondotti e ricompresi in due tipologie:

1. Ispezione,
2. Audit,

Di seguito vengono descritti criteri operativi necessari all'esecuzione di ogni singola tecnica o metodo di controllo ufficiale, nonché i criteri operativi per il rilevamento delle non conformità, il relativo follow up e la verifica della loro risoluzione.

VERIFICA

Definizione da Reg. CE 882/04:

“il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”

La verifica pertanto è l'azione di controllo, effettuata dall'operatore del controllo ufficiale, su uno specifico e singolo aspetto di una qualsiasi componente di una impresa/azienda. Egli quindi “verifica” la corrispondenza del quid sottoposto a controllo con la normativa in vigore, oppure “verifica” la presenza di un fattore di rischio anche se non codificato in normativa. Le check list della sorveglianza sono un tipico esempio dei due tipi di verifiche sopradescritti: poste sotto forma di domande, alcune di esse sono tese a “verificare” se siano presenti non conformità a norme vigenti, mentre altre acquisiscono solo elementi per una migliore analisi del rischio nell'impresa, pur se tali elementi non sono codificati da alcuna normativa.

ISPEZIONE

Definizione da Reg. CE 882/04:

“l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali”

L'ispezione corrisponde all'accesso senza preavviso presso una struttura (stabilimento, azienda zootecnica, mezzo di trasporto etc) per effettuare il controllo di qualsiasi attività svolta nella stessa. Essa può essere costituita da una o più verifiche.

Il monitoraggio e la sorveglianza rappresentano, rispettivamente, forme di aggregazione di ispezioni e di metodi di effettuazione di ispezioni; nel monitoraggio viene controllato un singolo dato in più imprese (in ognuna di esse pertanto viene effettuata un'ispezione per il controllo di quel singolo dato). La sorveglianza invece è un'ispezione durante la quale vengono sottoposte a controllo tutte le attività svolte in un'impresa/azienda.

Per ispezioni “semplici” devono intendersi tutte quelle effettuate con tecniche diverse dalla sorveglianza.

L'ispezione pertanto può essere considerata come una fotografia di tutta l'impresa (sorveglianza) o di una singola linea d'attività di essa; essa infatti valuta la situazione nel momento stesso in cui la si effettua.

Se nello stesso accesso presso un'impresa che svolge più linee d'attività, l'ispezione ha interessato ad esempio due di queste, risulterà che sono state effettuate due ispezioni. Il sistema informatico GISA è predisposto per l'inserimento di più ispezioni effettuate nel corso di un unico accesso presso una impresa che svolga più linee d'attività; ciò è fondamentale per ottenere una reportistica distinta per linea d'attività sul:

- numero dei controlli ufficiali effettuati,
- numero dei campioni effettuati,
- numero e grado di non conformità rilevate.

Tale reportistica a sua volta è basilare per l'analisi del rischio.

I motivi per l'accesso in una impresa/azienda senza preavviso e quindi per l'effettuazione di una ispezione, sono i seguenti:

- a) effettuare l'ispezione con la tecnica della sorveglianza,
- b) il coinvolgimento in piani di monitoraggio,
- c) accesso programmato in base alla categoria di rischio,
- d) sistemi d'allarme rapido,
- e) rilascio certificazioni,
- f) sospetti delle A.C. circa la presenza di non conformità,
- g) controlli importazione/scambio,
- h) reclami ,
- i) verifica della risoluzione di non conformità precedentemente rilevate (follow up),
- j) macellazione privata,
- k) richiesta forze dell'ordine,
- l) delega indagini,
- m) controllo SCIA,
- n) tossinfezione,
- o) a seguito di campione/tampone non conforme.

Il numero delle ispezioni di cui alle lettere da d) a n) per loro natura non è preventivabile. Esso risulterà dai report del P.R.I. stesso.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali svolgono attività di "ispezione" in imprese/aziende avvalendosi del "Nucleo Regionale di Controllo Ufficiale" (Nu.Re.C.U.).

Le ispezioni effettuate dal Nu.Re.C.U. vengono svolte esclusivamente:

1. in casi di emergenza,
2. in stabilimenti che effettuano l'esportazione dei loro prodotti,
3. su indicazione ministeriale.

SORVEGLIANZA

Definizione da Reg. CE 882/04: *“l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”*

Essendo l'osservazione "approfondita di una azienda", la sorveglianza rappresenta, tra tutte le tecniche e metodi previsti per l'espletamento dei controlli ufficiali, quella maggiormente idonea ad attribuire la categoria di rischio delle imprese. Ciò in quanto nel corso dell'ispezione effettuata con la tecnica della sorveglianza devono essere effettuate tutte le possibili verifiche per accertare la conformità degli alimenti, dei prodotti primari, dei mangimi, dello stato di salute e benessere degli animali, delle strutture e delle attrezzature, della sanità delle piante nonché la rilevazione dei fattori di rischio.

Si precisa che, poiché una impresa può avere più stabilimenti posti in luoghi diversi, il sistema di categorizzazione adottato con il presente P.R.I. ha come fondamento il singolo stabilimento (che abbia o meno più linee d'attività) riconducibile ad una localizzazione univoca.

La differenza tra una ispezione "semplice" ed una effettuata con la tecnica della sorveglianza, consiste nel fatto che nel corso della prima le verifiche possono limitarsi anche solo ad uno o alcuni aspetti, mentre nel secondo caso esse devono riguardare tutti gli aspetti che attengono le attività svolte nello stabilimento dell'impresa.

Come per le ispezioni "semplici", gli accessi per l'effettuazione dell'ispezione con la tecnica della sorveglianza devono essere effettuati senza preavviso e durante le attività lavorative.

Nel corso di tale tecnica di controllo ufficiale si dovrà procedere alla valutazione di ogni elemento utile per l'analisi del rischio relativo allo stabilimento dell'impresa valutanda.

In ogni caso, ai fini della categorizzazione di rischio, contribuiscono anche tutte le altre tecniche e metodi di controllo ufficiale di cui agli artt. 2 e 10 del Regolamento CE 882/2004, quali l'audit, i monitoraggi, i campionamenti etc.. Tali tecniche concorreranno all'analisi del rischio degli stabilimenti delle imprese ed alla loro categorizzazione secondo un sistema articolato basato su un punteggio numerico di rischio (dati storici) descritto al Cap III Sez. 2 B.

Il sistema regionale di categorizzazione di rischio prevede che l'ispezione con la tecnica della sorveglianza attribuisca la categoria di rischio alle imprese. Essa è compito esclusivo dei Servizi medici e Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali, che sono tenute ad operare congiuntamente quando uno stabilimento/azienda svolge linee di attività di competenza di entrambi i Servizi. Analogamente le ispezioni con la tecnica della sorveglianza svolte in aziende zootecniche dove vengono trattati linee di attività di competenza di strutture veterinarie diverse (benessere, anagrafe, farmacosorveglianza, profilassi delle malattie infettive etc), dovranno essere effettuate in maniera congiunta dai veterinari afferenti a tali strutture. Se ciò non fosse possibile per evidenti e plausibili motivi organizzativi, il veterinario che svolge tale ispezione effettuerà tutte le verifiche previste.

Le imprese che effettuano il trasporto in genere, l'ambulantato in forma itinerante, che commercializzano farmaci veterinari o la cui attività ricade nella sanità delle piante non sono da

ricomprendersi tra le attività da sottoporre a sorveglianza né a categorizzazione di rischio, in quanto o non possono, in ragione della peculiarità della attività espletata, soggiacere ad interventi programmati (1 e 2), oppure la categorizzazione di rischio non è applicabile per motivi particolari (3 e 4).

Al fine di giungere ad una definizione del livello di rischio quanto più possibile obiettivo, le ispezioni svolte nell'ambito della sorveglianza presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004, vanno effettuate da dirigenti veterinari diversi da quelli ufficiali impiegati nelle altre tecniche di ispezione nella stessa impresa.

Al fine di facilitare, uniformare e guidare gli addetti all'effettuazione delle verifiche durante l'ispezione nella fase della sorveglianza, sono state predisposte delle schede contenenti check-list relative alle categorie settoriali delle imprese. Le check-list sono articolate in modo da avere un risultato numerico finale. Tale risultato farà inserire l'impresa sottoposta a sorveglianza in una delle categorie di rischio elencate nel Cap III Sez. 2 B. Ad ogni categoria di rischio corrisponderanno la tipologia, la frequenza e l'intensità dei successivi metodi e tecniche di controllo ufficiale da effettuarsi in quell'impresa.

Sarà cura dei Settori Veterinario e Settore Assistenza Sanitaria sottoporre a revisione le check list in considerazione delle esigenze ed osservazioni degli operatori e dei progressi scientifici e tecnici. Le check list modificate saranno approvate e validate dal Responsabile dell'A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria riportando il numero e la data di revisione sul frontespizio delle check list.

AUDIT

Definizione da Reg. CE 882/04: *“un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.”*

Con l'entrata in applicazione dei Regolamenti (CE) n. 852, 853, 854 ed 882/2004 e successive modifiche, costituenti il cosiddetto “pacchetto igiene”, viene confermato che le Autorità incaricate di effettuare i controlli ufficiali, oltre alle tecniche già in uso quali ispezioni e campionamenti, è stata introdotta tale nuova tecnica per valutare l'efficacia e l'efficienza delle procedure messe in atto dall'impresa. La garanzia sanitaria non è, quindi, verificabile solo in via preventiva (la vecchia fase autorizzativa) o a posteriori sul prodotto finale del processo, ma anche attraverso l'audit, inteso come sistema di controllo per la valutazione delle procedure. L'audit è una tecnica di controllo ufficiale che si attua previo preavviso all'impresa.

L'audit deve consentire di verificare che il personale incaricato osservi le istruzioni e le linee guida ricevute a tutela della salute pubblica, e che le misure prese siano efficaci. L'audit, pertanto, è uno strumento insostituibile per accertare che:

- a. Le modalità di svolgimento delle attività siano conformi alla normativa ed a quanto dichiarato dall'organizzazione sottoposta a controllo;
- b. Le modalità di svolgimento delle attività siano appropriate e idonee a raggiungere gli obiettivi prestabiliti;
- c. In una impresa/azienda le modalità di svolgimento delle attività siano sufficientemente descritte e diffuse al personale e da loro comprese.

Attraverso le ispezioni e le verifiche è possibile valutare la conformità dell'organizzazione sottoposta a controllo al momento stesso dell'ispezione, mentre attraverso l'audit si valutano le procedure messe in atto, per verificarne l'efficacia ai fini della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria. Nel corso dell'audit può essere previsto lo svolgimento di un'attività ispettiva sul campo per verificare se le procedure descritte dall'organizzazione siano effettivamente attuate e se sono efficaci.

E' facilmente intuibile quindi la differenza tra l'ispezione e l'audit; quest'ultimo, analizzando le procedure messe in atto dall'organizzazione, stabilisce se quelle procedure diano sufficiente garanzia di conformità alla normativa.

I criteri per lo svolgimento degli audit sulle imprese sono dettati dall'art. 3 del Reg. CE 882/04. Le non conformità eventualmente riscontrate nel corso dell'audit, vengono tradotte in un punteggio numerico come descritto nella prossima Sez. 1 C.

Per lo svolgimento degli audit sulle imprese è stata predisposta una apposita procedura contenuta nell'allegato "Istruzioni Operative".

Per quanto riguarda gli audit, in ottemperanza alla ISO 19011, le parole "pianificazione" e "programmazione" invertono il loro significato rispetto a quanto riportato nell'introduzione al presente P.R.I.

MONITORAGGIO

Ai sensi del Reg.CE 882/04 per monitoraggio si intende *“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 mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali”*.

Esso fa parte delle metodiche e tecniche di controllo ufficiale ed è effettuato secondo piani di monitoraggio.

I piani di monitoraggio sono organizzati quando l'analisi del rischio, nazionale, regionale o locale, rileva la necessità o l'opportunità di avere un controllo sistematico della conformità di un aspetto qualsiasi relativo alla sicurezza alimentare, alla sanità pubblica veterinaria o alla salute delle piante, procedendo alla verifica di un dato ad esso riferibile. Essi possono verificare la rispondenza ai parametri normativi di tutti o solo di alcuni aspetti particolari, secondo come suggerito dalle risultanze dell'analisi del rischio.

La verifica può essere solo visiva o potrà avvalersi di rilievi effettuati con l'ausilio di strumentazioni o di esami di laboratorio.

Poiché la maggior parte dei Piani di controllo previsti dal P.N.I. sono strutturati con le modalità sopradescritte, ai fini della uniformità di linguaggio necessaria per la corretta programmazione dei controlli sia a livello regionale che territoriale ed ai fini di una loro catalogazione nel sistema GISA, essi vengono inseriti nell'elenco dei piani di monitoraggio.

I piani di monitoraggio sono distinti in:

- Piani di monitoraggio specifici comunitari con programmazione centrale (tipologia **2** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici comunitari con programmazione regionale (tipologia **3** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici nazionali o comunitari previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con pianificazione e programmazione centrale (tipologia **4A** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici nazionali o comunitari previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con pianificazione centrale e programmazione regionale (tipologia **4B** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici nazionali o comunitari previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con pianificazione e programmazione regionale (tipologia **4C** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici regionali (tipologia **5** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici territoriali (tipologia **5A**);

Si riporta di seguito l'elenco dei Piani di cui sopra, il cui espletamento spetta ai Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario Regionali ed ai Servizi SIAN e Veterinari territoriali:

MACROAREA	SETTORE	PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 2
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano nazionale residui (P.N.R.)

MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano nazionale per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Programma comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Salmonellosi - piano riproduttori
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Salmonellosi - piano ovaiole
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Salmonellosi - piano tacchini da riproduzione e da ingrasso
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Salmonellosi - piano polli da carne
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Riconoscimento comunitario di indennità da setticemia emorragica virale (SEV) e necrosi ematopoietica infettiva (NEI)
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione delle EST degli ovicaprini

MACROAREA	SETTORE	PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 3
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo nonche' sul monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande (per gli anni 2010, 2011 e 2012)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Attività di monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Monitoraggio della presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti
MACROAREA	SETTORE	PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 A
MACROAREA MANGIMI	MANGIMI	Piano nazionale alimentazione animale (P.N.A.A.)
MACROAREA ALTRO	FARMACO VIGILANZA	Programma di controllo dei medicinali veterinari in commercio
MACROAREA	SETTORE	PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4B
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA	Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti (OGM)

	ALIMENTI	
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Eradicazione brucellosi bovina e bufalina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Eradicazione brucellosi ovi-caprina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Eradicazione tubercolosi bovina e bufalina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Eradicazione leucosi enzootica bovina e bufalina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Blue tongue
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Influenza aviaria
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano nazionale di controllo della malattia di aujeszky
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano di eradicazione e sorveglianza peste suina classica
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano triennale nazionale di controllo della “ rabbia silvestre “
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione della BSE
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	West Nile disease - piano positività
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano nazionale di controllo dell'arterite virale equina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Malattia vescicolare del suino
MACROAREA SANITÀ DELLE PIANTE	SANITÀ DELLE PIANTE	Controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari
MACROAREA	SETTORE	PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Controlli ufficiali per ricerca di trichinella nelle carni
MACROAREA	SICUREZZA	Attività di controllo di alimenti e loro ingredienti

ALIMENTI	ALIMENTI	trattati con radiazioni ionizzanti
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Molluschi bivalvi vivi: monitoraggio delle zone di produzione e stabulazione
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio degli alimenti di origine animale prodotti nei siti di interesse nazionale (SIN)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui prodotti irradiati.
MACROAREA ALIMENTI	ACQUE POTABILI E MINERALI	Piano di monitoraggio acque minerali riconosciute
MACROAREA ALIMENTI	ACQUE POTABILI E MINERALI	Piano di monitoraggio acque destinate al consumo umano
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	RIPRODUZIONE ANIMALE	Ispezioni delle stazioni di fecondazione pubblica, dei centri di produzione di materiale seminale, dei gruppi di raccolta embrioni, dei gruppi di produzione embrioni e dei recapiti e accertamenti sanitari dei riproduttori maschi e negli allevamenti suinocoli con fecondazione artificiale
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano di monitoraggio trichinellosi negli animali selvatici.
MACROAREA	SETTORE	PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla verifica dei parametri del latte crudo nelle aziende zootecniche
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio per diossine e pcb diossino-simili in latte e mangimi
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi.
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla presenza dell' <i>ostreopsis ovata</i> e delle sue tossine nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio prodotti vegetali e bevande – DPR 14 luglio 1995
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio per la ricerca degli allergeni negli alimenti

MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui punti di sbarco
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla radioattività degli alimenti somministrati nella ristorazione collettiva
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio idoneità materiali a contatto con gli alimenti
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla presenza di istamina nelle conserve e semiconserve di prodotti ittici
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari somministrati nella ristorazione pubblica (D.P.R. 14 luglio 1995)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari somministrati nella ristorazione collettiva (D.P.R. 14 luglio 1995)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA nei pesci selvatici catturati nelle acque antistanti i Comuni della Regione Campania (D.P.R. 14 luglio 1995)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA negli alimenti vegetali
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui criteri microbiologici dei prodotti vegetali (Reg. CE n. 2073/2005 e 1441/07)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sugli additivi, i coloranti e gli aromi.
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sugli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sugli integratori alimentari e prodotti dietetici
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui contaminanti chimici e microbiologici dei prodotti vegetali
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano di monitoraggio sull'incidenza dell'IBR nei bovini
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano di monitoraggio Leishmaniosi canina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	ANAGRAFE	Piano di monitoraggio sull'anagrafe dei cani padronali
MACROAREA MANGIMI	MANGIMI	Piano di monitoraggio per diossine e pcb diossino-simili in latte e mangimi (vedi sopra)
MACROAREA ALTRO	AMBIENTE	Piano di monitoraggio sulla presenza dell' <i>ostreopsis ovata</i> e delle sue tossine nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi (vedi sopra)
MACROAREA ALTRO	AMBIENTE	Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA nei pesci selvatici catturati nelle acque antistanti i Comuni della Regione Campania (vedi sopra)

MACROAREA ALTRO	AMBIENTE	Piano di monitoraggio sulla radioattività degli alimenti somministrati nella ristorazione collettiva (vedi sopra)
MACROAREA ALTRO	SOA	Piano di monitoraggio SOA

In relazione ad una analisi del rischio locale, i Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. possono procedere alla programmazione di piani di monitoraggio di tipologia 5A. I controlli da effettuarsi nell'ambito di tali piani dovranno essere pianificati tenendo conto della categoria di rischio delle imprese. Tali piani inoltre non dovranno avere parti in comune o sovrapponibili con i piani di monitoraggio regionali e dovranno preventivamente essere convalidati dal livello regionale.

Nell'allegato "Istruzioni Operative" sono descritte i Piani di tipologia 5, le attività, le modalità di svolgimento e le procedure documentate da utilizzare.

Procedure per l'approntamento dei piani di monitoraggio

Esclusa la fase di analisi del rischio, per l'effettuazione di un piano di monitoraggio si distinguono le altre seguenti fasi:

1. Pianificazione;
2. Programmazione;
3. Svolgimento;
4. Verifica.

Pianificazione: l'organizzazione che decide di effettuare un piano di monitoraggio, è tenuta ad analizzare ed a stabilire preliminarmente:

- ❖ Gli scopi in relazione all'analisi del rischio precedentemente effettuata;
- ❖ Le A.C. incaricate dei controlli ufficiali per l'espletamento del Piano ;
- ❖ Gli aspetti da sottoporre a verifica;
- ❖ Le istruzioni operative;
- ❖ Le procedure documentate;
- ❖ La eventuale dotazione di attrezzature necessarie al suo espletamento;
- ❖ Il laboratorio ufficiale per l'eventuale espletamento delle attività analitiche sui campioni;
- ❖ La durata ;
- ❖ I costi e i benefici.

Programmazione: nella fase della programmazione l'organizzazione definisce la frequenza delle verifiche e la loro suddivisione per le strutture o funzionari che intervengono nel piano.

Svolgimento: lo svolgimento è assicurato dalle AA.CC. incaricate nel Piano stesso e/o da altre Autorità che ne prendono parte. Essi attueranno le verifiche secondo le frequenze e le modalità previste nella fase di programmazione.

Tali organizzazioni assicurano che ogni problematica imprevista che potrebbe inficiare lo scopo del piano di monitoraggio, sia tempestivamente comunicata all'organizzazione gerarchicamente superiore. Le non conformità rilevate durante lo svolgimento del piano di monitoraggio concorreranno, con il loro risultato numerico, al dato storico delle non conformità dell'impresa/azienda in cui è stata effettuata l'ispezione nell'ambito di tale Piano.

Verifica: il piano di monitoraggio deve prevedere una frequenza di verifica per permettere all'organizzazione di stabilire se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti,
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione,
- ❖ sia necessario apportare modifiche,
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

CAMPIONAMENTI PER ANALISI

Definizione da Reg. CE 882/04: *“Campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali”*.

I campionamenti per analisi da effettuarsi durante la vigenza del presente P.R.I. 2011-2014 saranno effettuati nel caso:

- a) siano previsti dai Piani di monitoraggio,
- b) per sospetto durante le ispezioni o gli audit,
- c) qualsiasi altra motivazione (da specificare obbligatoriamente sul verbale).

I campionamenti per analisi di cui alla lettera b) ed c) per la loro natura non sono quantificabili, ma faranno parte in ogni caso dei report del P.R.I. stesso.

SEZ 1.C - GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Si definisce “non conformità” la mancata corrispondenza di una azione, attività, alimento, attrezzatura, struttura, documento etc, ai requisiti di una normativa oppure una procedura errata che, a giudizio del valutatore, aumenta il rischio inteso come funzione della probabilità della presenza di un pericolo; esse possono essere identificate anche come “carenze” o “errori” o “omissioni” dolose

o colpose, e denotano in ogni caso un limite sulle capacità di analisi del rischio da parte dell'operatore e sulla sua capacità di approntare correttamente le procedure di autocontrollo.

Nel rispetto della ratio dei Reg. CE 178/02 e 852/04 che danno la completa responsabilità delle attività svolte in uno stabilimento/azienda all'impresa, non è compito dell'A.C. indicare le azioni correttive da adottare. Queste sono lasciate alla libera scelta dell'impresa nel rispetto degli obiettivi della norma e dei tempi stabiliti dall'autorità competente stessa. Quest'ultima deve solo verificare l'adozione, la completezza e l'efficacia delle azioni correttive adottate dall'impresa entro i termini prescritti. In considerazione dell'appropriatezza di tale procedura ed al fine di non creare disparità di comportamento all'interno delle A.C., si stabilisce che tale concetto è comune ed applicabile sia alla sicurezza alimentare che alla sanità pubblica veterinaria ed alla sanità delle piante.

Le non conformità possono essere rilevate attraverso una qualsiasi tecnica o metodo di controllo ufficiale (ispezione, audit, campionamento).

Della rilevazione bisogna darne opportuna conoscenza all'operatore affinché questi possa mettere in atto tutte le azioni correttive per annullare la non conformità ed i suoi effetti.

Il presente P.R.I. non prevede l'adozione di una scheda di non conformità specifica in quanto sia il Mod. 5 che il rapporto finale di audit ricomprendono in maniera esaustiva tutte fasi di identificazione, valutazione del rischio e risoluzione della non conformità riscontrate.

Le non conformità possono essere distinte a secondo del grado di gravità in:

- 1) Non conformità formali: sono quelle che hanno un impatto minimo sul rischio. Esse sono quasi sempre di natura strutturale o documentale e per la loro risoluzione può essere concesso all'operatore un congruo termine. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità formale rilevata avrà un punteggio numerico di 1 (uno);
- 2) Non conformità significative: sono quelle che hanno un impatto maggiore sul rischio e comportano pertanto la necessità di idonee azioni correttive; sarà compito dell'operatore valutare il tempo necessario e sufficiente da concedere all'operatore per la risoluzione della stessa. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità significativa rilevata avrà un punteggio numerico di 7 (sette);
- 3) Non conformità gravi: sono quelle che hanno un impatto notevole sul rischio; alla loro rilevazione corrisponde l'adozione di uno o più dei seguenti azioni di follow up:
 - ✓ sequestri o blocchi ufficiali di valenza amministrativa,
 - ✓ contestazione di illeciti amministrativi,

- ✓ trasmissione di notizie di reato,
- ✓ sequestri penali.

La rilevazione di una non conformità grave comporta la necessità di una revisione attenta dei piani di autocontrollo e delle procedure HACCP e/o BPI; può comportare inoltre la necessità di una intensificazione della frequenza dei controlli ufficiali nell'impresa in cui sono state rilevate, in aggiunta a quelli minimi programmati in base alla categoria di rischio. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità grave rilevata avrà un punteggio numerico di 25 (venticinque).

Relativamente alla tecnica della sorveglianza, i punteggi innanzi riportati sono già inseriti nei punteggi di ogni domanda delle check-list.

FOLLOW UP DELLE NON CONFORMITÀ

Ai sensi dell'art. 54 del Reg CE 882/04, e nel rispetto delle procedure previste dalla L. 241/90, nel caso le conclusioni dell'audit o delle ispezioni, nonché il referto delle analisi di campioni evidenzino delle non conformità, l'A.C. procede ad una o più delle seguenti misure che possono essere:

1. atti autoritativi aventi la valenza di provvedimenti amministrativi,
2. contestazione di illeciti amministrativi,
3. atti a valenza penale (notizie di reato, sequestri penali etc).

Si riporta di seguito l'elenco delle possibili azioni di follow up:

- a) Imposizione della risoluzione della non conformità;
- b) Imposizione della modifica delle procedure di HACCP, GMP, GHP, con relativa modifica dei piani di autocontrollo;
- c) Imposizione della modifica o implementazione delle procedure di sanificazione;
- d) Imposizione della limitazione di alcune attività;
- e) Restrizione o il divieto dell'immissione di alimenti sul mercato;
- f) Accensione di uno stato d'allerta;
- g) Imposizione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di alimenti;
- h) Notifica di un sistema d'allarme rapido;
- i) Sequestro di animali, alimenti, di locali, di attrezzature, di materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- j) Restrizione o il divieto dell'importazione o dell'esportazione;
- k) Blocco e il respingimento di animali, alimenti o mangimi provenienti da paesi terzi che non siano conformi alla normativa in materia di alimenti;

- l) Concessione dell'autorizzazione all'utilizzazione dei prodotti per usi diversi dal consumo umano;
- m) Programmazione e l'effettuazione di un piano di monitoraggio;
- n) Sospensione delle operazioni di una o più attività o linee produttive;
- o) Chiusura definitiva delle operazioni di una o più attività o linee produttive;
- p) Sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
- q) Declassazione dell'alimento o dell'impianto;
- r) Contestazione di un illecito amministrativo;
- s) Trasmissione di una notizia di reato scaturita dalla rilevazione di un illecito di natura penale;
- t) Altre misure ritenute necessarie per garantire la sicurezza degli alimenti, dei mangimi o la conformità alla normativa in materia di sanità pubblica veterinaria.

Conformemente allo spirito del “pacchetto igiene” che assegna all'operatore la responsabilità in materia di sicurezza alimentare, anche per tutte le altre linee d'attività la scelta dell'azione da intraprendere per la risoluzione della non conformità spetta all'impresa stessa.

Se la valutazione del rischio lo consente, all'impresa può essere concesso un congruo termine per la risoluzione delle stesse. Tale termine sarà possibilmente concordato con l'impresa e sarà proporzionato al rischio legato alla presenza delle non conformità tenuto conto dei dati storici dei controlli ufficiali; nel frattempo, se il rischio risulta accettabile, i funzionari possono permettere la prosecuzione dell'attività dell'impresa. Se invece il rischio, derivante dalla non conformità, è tale da non consentire la prosecuzione dell'attività, l'A.C. può autonomamente imporre il rallentamento dell'attività, la sospensione totale o parziale o qualsiasi altro giustificata imposizione.

Ai sensi del D.L.vo 193/07 le Regioni e le AA.SS.LL. sono le Autorità Competenti per effettuare i controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare rispettivamente a livello regionale e locale; tale concetto deve essere inteso come esteso anche alla sanità pubblica veterinaria.

Per A.C. deve intendersi il singolo operatore che effettua il controllo, il quale nell'ambito delle sue funzioni deve intendersi quale delegato ex ante dall'Ente di appartenenza a rappresentare la stessa e ad assumerne l'autorità giuridica. Tale delega ex ante non ha bisogno di preventivo atto formale in quanto stabilito dal presente Piano. Ai sensi dell'art. 4, punto 3, del D.L.vo 165/01, come singolo operatore deve intendersi non solo il personale della dirigenza medica e medico-veterinaria, ma anche i TT.PP.AA.LL. del comparto, cui, in assenza di personale della dirigenza nel corso del controllo, si attribuiscono le funzioni di adozione dei provvedimenti amministrativi, senza la necessità di ulteriori atti formali per tale attribuzione ma la successiva validazione da parte del Responsabile della struttura di appartenenza.

Per quanto sopra, i singoli operatori dei controlli ufficiali sono tenuti ad adottare gli atti autoritativi o qualsiasi altro provvedimento amministrativo resi necessario, rappresentando di per sé l'Ente di appartenenza. In ogni caso i sopracitati Enti conservano il diritto all'autotutela ex art. 21 nonies della L. 241/90 (annullamento d'ufficio) avendo la facoltà di apportare modifiche o annullare atti illegittimi per vizi di forma o per qualsiasi altro valido motivo. L'annullamento d'ufficio è effettuato dai dirigenti così come gerarchicamente collocati nella struttura organizzativa cui appartiene quell'operatore che ha effettuato il controllo e ha adottato gli atti considerati illegittimi.

Gli atti autoritativi o qualsiasi altro provvedimento amministrativo adottati dagli operatori dei controlli ufficiali (ad es. le azioni di follow up, i sequestri amministrativi, etc), non devono pertanto essere convalidati da altra Autorità. La convalida diviene necessaria solo quando la non conformità riscontrata abbia ripercussioni anche su imprese terze o l'AC ritenga che possa influire sullo stato sanitario della popolazione umana/animale delle zone limitrofe all'impresa. In tali casi la proposta di provvedimento amministrativo va trasmesso nei modi di legge al Presidente della Giunta Regionale o al Sindaco, secondo le rispettive competenze, così come previsto dalle LL.RR. 25/83 e 13/85.

Alla stregua di quanto riportato sopra, gli atti impositivi ed i provvedimenti amministrativi adottati dai CC NAS non necessitano di convalida a cura delle A.C. regionali e locali, o del Presidente della Giunta Regionale o dei Sindaci, in quanto essi sono direttamente incardinati nella struttura organizzativa del Ministero della Salute che rappresenta il primo dei tre livelli dell'Autorità Competente.

Resta necessaria la convalida degli atti impositivi da parte del Presidente della Giunta Regionale o del Sindaco, secondo le rispettive competenze, in tutti gli altri casi espressamente previsti dalla normativa come per i sequestri amministrativi eseguiti in seguito all'accertamento di illeciti amministrativi ex art. 19 L. 689/81 e di provvedimenti amministrativi adottati da tutte le altre Autorità che, sebbene effettuino controlli, non hanno la qualifica di A.C. ex art. 2 D.L.vo 193/07.

PROCEDURE PER LA VERIFICA DELLA RISOLUZIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE

Ad ogni rilevazione di una non conformità (strutturale, gestionale, documentale, ecc.), deve necessariamente seguire una successiva verifica documentata dell'avvenuta risoluzione.

Nell'effettuare l'ispezione per la necessaria verifica, le A.C. compileranno un nuovo Mod. 5 compilando la specifica sezione all'uopo prevista.

Nel caso l'AC accerti l'avvenuta risoluzione della non conformità, questa può essere considerata chiusa e gli atti possono essere archiviati.

Nel caso l'AC verifichi la mancata risoluzione della non conformità, essa procederà ad una o più delle azioni di follow up descritte nel precedente paragrafo, aumentando gradualmente le misure restrittive a danno dell'impresa nel corso della persistenza della non conformità, anche in considerazione che il comportamento dell'impresa rivela una sempre più accentuata mancanza di affidabilità (art 54, punto 1, Reg CE 882/04).

Nel campo della sicurezza alimentare, inoltre, la mancata risoluzione è considerata una violazione all'art. 6 punto 1 del Reg. CE 852/04 e pertanto viene sanzionata amministrativamente dall'art. 6, punto 7 del D.L.vo 193/07.

SEZIONE 2 - PROCEDURE DOCUMENTATE ED ISTRUZIONI OPERATIVE

SEZ 2 A - PROCEDURE DOCUMENTATE

Il presente Piano predispone l'adozione da parte delle A.C. di alcune procedure documentate. Le procedure sono allegate in una lista dedicata e si riferiscono agli argomenti sotto riportati:

CAMPIONAMENTI PER ANALISI: sono stati approntati le seguenti procedure documentate che le A.C. hanno l'obbligo di utilizzare per descrivere le operazioni relative ai campionamenti:

- Mod 1 per i campioni di molluschi bivalvi direttamente in produzione primaria;
- Mod 2 per i campioni batteriologici;
- Mod 3 per i campioni fisico/chimici;
- Mod 3 A per i campioni di latte crudo per la ricerca degli anticorpi anti brucella con il metodo ELISA negli allevamenti;
- Mod 3 B per i campioni di latte crudo per la ricerca degli anticorpi anti brucella con il metodo ELISA nei caseifici;
- Mod. 6 per i campioni microbiologici di superfici ambientali;
- Mod. 10 per i campioni microbiologici di superfici di carcasse.

I campionamenti per analisi effettuati per il P.N.R., per il P.N.A.A e per il Piano SIN, saranno effettuati secondo le indicazioni da essi impartiti e da quelle esplicative regionali in merito. Dovranno pertanto essere utilizzati i fac simili di verbali previsti dai suddetti piani.

Se la molecola da ricercare è tra quelle previste dal P.N.R., dovranno essere utilizzati i modelli allegati a tale piano, specificando se trattasi di un campionamento pianificato, extra piano o effettuato su sospetto. Fa eccezione il Piano di monitoraggio tipologia 5 sulla ricerca delle diossine

e pcb diossino-simili che non deve essere considerato come extrapiano e la cui procedura documentata è il Mod 3.

SEQUESTRO/BLOCCO: è stata approntata una procedura documentata unica denominata Mod 4 che le A.C. hanno l'obbligo di utilizzare per descrivere le operazioni relative ai sequestri/blocchi. Tale verbale è utilizzabile sia per i sequestri di tipo amministrativo/sanitario, che per quelli penali.

ISPEZIONE: E' stato approntato un verbale unico denominato Mod. 5, che le A.C. hanno l'obbligo di utilizzare per descrivere le operazioni relative alle ispezioni.

In tale Mod 5 è stato strutturato in modo da riportare:

- Descrizione delle eventuali non conformità;
- Valutazione del rischio caratterizzato dalla presenza delle non conformità formali e significative (per le non conformità gravi si ritiene superflua tale valutazione, visti il tipo di provvedimenti di follow up da adottare in seguito alla loro rilevazione);
- Attribuzione di un punteggio numerico penalizzante per ogni non conformità rilevata. Tale punteggio prevede un sottotale legato alla classe di grado delle non conformità, ed un totale ottenuto dalla somma dei tre sottotali. Il totale viene inserito nel sistema informatico GISA come punteggio dell'ispezione e contribuirà alla formazione del punteggio del dato storico.

Il Mod 5 non è modificabile. Ad esso però possono essere allegati ulteriori documenti o procedure documentate, quali check list, fotocopie di documenti, etc.

Il Mod 5 è stampabile direttamente dal sistema GISA, come atto finale dell'ispezione descritta dal funzionario ispettore direttamente nel sistema informatico.

Ad eccezione di quanto sopra riportato, i funzionari dei Servizi Veterinari delle ASL sono esonerati dal compilare il Mod. 5 nel corso di ispezioni in allevamenti aventi per oggetto l'anagrafe e le malattie infettive. Ciò in quanto sono tenuti a redigere gli appositi modelli predisposti a livello nazionale.

SORVEGLIANZA: al fine di facilitare, uniformare e guidare gli addetti all'effettuazione delle verifiche durante l'ispezione con la tecnica della sorveglianza, sono state predisposte delle schede contenenti check-list relative alle categorie settoriali degli stabilimenti.

Lo strumento per assegnare il punteggio per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio, è un foglio di calcolo.

Le check-list prevedono una domanda per ogni verifica, a cui rispondere SI/NO; prevedono inoltre le modalità di effettuazione della verifica. Ad ogni risposta corrisponde un punteggio che sarà tanto più alto quanto questa più incide sul rischio; ciò significa, tra l'altro, che a parità di domanda e di

risposta, il punteggio vari secondo se la verifica sia effettuata in un esercizio di vendita piuttosto che in un'impresa di produzione, dove il rischio è, per assunto, maggiore.

Il risultato numerico della check-list farà includere l'impresa in una delle cinque classi di rischio. Tale inclusione determina la frequenza e la tipologia dei metodi e delle tecniche di controlli a farsi.

Le domande contenute nelle check list non prevedono solo la verifica della presenza o l'assenza di una non conformità; molte di esse sono indirizzate alla rilevazione di "fattori di rischio" non codificati in nessun atto normativo, ma che possono incidere sul rischio dell'impresa valutanda.

Per rendere più fruibile e standardizzata la notevole quantità di verifiche da svolgersi, le check list sono divise in capitoli.

Alla fine di ogni capitolo è presente la domanda: *"Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +X, -X da scrivere nella casella a lato"*. In tale casella potranno quindi essere riportate e descritte eventuali evidenze favorevoli o sfavorevoli, non previste dalle verifiche comprese nel capitolo stesso. Tali evidenze devono essere tradotte anch'esse in un punteggio numerico rispettivamente negativo o positivo (calcolo algebrico) da riportare a lato, il quale pertanto rispettivamente diminuirà o aumenterà il punteggio totale della check list. Tale possibilità può essere utilizzata anche per graduare meglio il risultato numerico di una verifica la cui semplice risposta SI/NO potrebbe non essere adeguata all'evidenza; pertanto il risultato numerico (dato automaticamente dalla risposta) nella suddetta domanda finale potrà essere graduato in base alla intensità della non conformità o del fattore di rischio come effettivamente rilevata.

Nel caso un'impresa abbia più linee di attività nello stesso impianto (ad es. deposito + produzione), nell'ispezione con la tecnica della sorveglianza dovrà essere compilata prima la check list per l'attività prevalente, e poi le altre check relative alle altre attività svolte nell'impresa. In queste ultime però non dovranno essere compilate le sezioni riguardanti aspetti in comune già compilate nella check principale. A puro titolo d'esempio, se l'impresa è un esercizio di vendita con annesso laboratorio il quale usufruisce degli stessi servizi igienici e dello stesso personale, i capitoli relativi ai servizi igienici ed al personale dovranno essere compilati solo nella check list principale relativa agli esercizi di vendita; ovviamente il risultato numerico dei capitoli "servizi igienici" e "personale" della check list per laboratorio, dovrà risultare uguale a 0 (zero). Nel caso i locali siano distanti tra loro e pertanto solo funzionalmente annessi, il laboratorio (attività secondaria) dell'esempio precedente non avrà certamente gli stessi servizi igienici ma probabilmente lo stesso personale; in tal caso nella check list "laboratorio" dovrà essere compilata il capitolo relativo ai servizi igienici ma non quello relativo al personale.

In ogni caso il risultato numerico per verificare in quale categoria di rischio comprendere l'impresa, sarà dato sempre dalla somma dei risultati delle check list compilate.

Anche nel caso l'impresa abbia linee di attività completamente separate ed indipendenti (personale separato, stabilimenti in corpi separati, etc.), l'assegnazione di rischio sarà unica e sarà attribuita effettuando la somma del risultato numerico di ogni check list. Ciò ovviamente solo nel caso gli stabilimenti siano della stessa impresa e la loro ubicazione corrisponda ad un unico indirizzo.

Le aziende zootecniche vanno categorizzate a parte anche se effettuano contemporaneamente altre attività ricadenti nella sicurezza alimentare (ad es. somministrazione, produzione primaria di alimenti per uso umano, etc)

In conformità con l'art. 3, punto 1, lettera b, del Reg. CE 882/04 e delle Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali di cui al Documento prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007, l'ultimo capitolo delle check list è dedicato ai dati storici dell'impresa i quali devono concorrere alla formazione del punteggio in base al quale l'impresa possa essere ricompresa in una categoria di rischio.

Poiché il sistema di categorizzazione è basato su un punteggio numerico, come dato storico si intende la somma dei punteggi delle non conformità riscontrate negli ultimi cinque anni durante tutte le ispezioni, gli audit ed i campionamenti, ad eccezione ovviamente del risultato delle check list utilizzate in tale periodo per le precedenti ispezioni con la tecnica della sorveglianza.

Il dato storico quindi è uno degli addendi che concorrono alla formazione del punteggio totale delle check list. Il sistema informatico GISA permette di avere il dato storico sempre aggiornato automaticamente. Esso inoltre cancella automaticamente i punteggi di non conformità di controlli effettuati oltre i cinque anni precedenti.

Durante ogni ispezione con la tecnica della sorveglianza verrà compilata una nuova scheda check list il cui risultato numerico confermerà la categoria di rischio precedente o potrà inserirla in una categoria diversa.

Come in tutti gli altri tipi di ispezioni, anche al termine dell'ispezione con la tecnica della sorveglianza deve essere compilato il Mod. 5 (modello di ispezione). Diversamente dalle altre ispezioni però, nel Mod 5 redatto nella ispezione effettuata con la tecnica della sorveglianza si avrà cura di non inserire i punteggi delle non conformità, in quanto la loro penalizzazione numerica avviene già nella compilazione delle check list.

Poiché il Reg. 882/04 in ogni caso sancisce il diritto/dovere per il titolare dell'impresa di conoscere il risultato del controllo e la descrizione delle eventuali non conformità riscontrate, si avrà cura di:

1. descrivere le non conformità (omettendo il punteggio ed i fattori di rischio), oppure

2. nella parte del Mod. 5 relativa alle non conformità, apporre la seguente dicitura: “*già contenute nella check list*”. In tal caso però ovviamente va consegnata una copia della check list alla parte.

ILLECITI AMMINISTRATIVI: è stata approntata una procedura documentata unica denominata Mod 7 che le A.C. hanno l’obbligo di utilizzare per rilevazione e la contestazione di illeciti amministrativi. Il Mod 7 è da utilizzarsi anche per la rilevazione e la contestazione di illeciti amministrativi riscontrati nel corso di controlli effettuati per il trasporto animali vivi, in quanto, unitamente alle informazioni contenute nel Mod 5 di ispezione, è da ritenersi conforme all’all. 5 al D.L.vo 151/07. Pertanto anche per questo specifico settore, le A.C. utilizzeranno il Mod 7.

INCOMPATIBILITA’/CONFLITTI D’INTERESSE: è stato approntata una procedura documentata unica denominata Mod 8 “*Dichiarazione di conflitto di interessi*” tramite il quale ogni addetto ai controlli, non escluso il livello dirigenziale, comunica la sussistenza di incompatibilità e/o l’esistenza di conflitti di interessi nei confronti di una o più imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrino nella propria sfera di controllo.

SEZ 2.B - ISTRUZIONI OPERATIVE

Allegato al presente P.R.I. vi è un apposito capitolo denominato “Istruzioni Operative”, dove sono presenti apposite sezioni dove vengono dettate le procedure e gli obblighi relativi a singoli aspetti inerenti i controlli ufficiali.

SEZIONE 3 - REGISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI

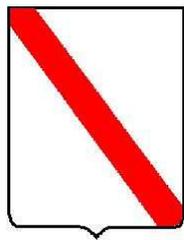
Gli addetti ai controlli ufficiali afferenti alle A.C. hanno l’obbligo di inserire i dati dei loro controlli nel sistema informatico GISA già descritto nell’Introduzione. Da tale obbligo discende conseguentemente la presenza nel sistema informatico anche di tutte le informazioni sulle imprese, sulla relativa categorizzazione in base al rischio e sulle non conformità riscontrate.

CAPITOLO VII

RIESAME E ADATTAMENTO DEL PIANO

Il presente Piano è stato predisposto sulla base dell'analisi del rischio effettuata sulla base delle attività di controllo espletate nel corso del precedente Piano. Esso pertanto può definirsi risk based. Purtuttavia nel corso della sua vigenza possono appalesarsi problematiche non previste (ad es. emergenze) o semplicemente la necessità di una rimodulazione delle norme in esso contenute.

Nel caso in cui si appalesi invece la necessità di apportare modifiche agli allegati al presente Piano, i Responsabili dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinaria (ognuno per gli aspetti di propria esclusiva competenza) e il Coordinatore dell'Area Assistenza Sanitaria - Punto di Contatto, per gli aspetti comuni, provvedono alle stesse con appositi Decreti Dirigenziali.



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.) 2011 - 2014

ISTRUZIONI

OPERATIVE

Indice

ISTRUZIONI OPERATIVE

Istruzioni operative rabbia.....	pag. 4
Programma di audit NURECU anno 2011.....	pagg. 5 - 6
Istruzioni operative per l'effettuazione degli audit sulle imprese.....	pagg. 7 - 11
Istruzioni operative in materia di sicurezza nutrizionale.....	pagg. 12- 14
Istruzioni operative per i controlli sui prodotti fitosanitari.....	pag. 15

PIANI DI MONITORAGGIO

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 2

Piano di monitoraggio residui di fitosanitari nei vegetali.....	pagg. 27 - 32
---	---------------

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 3

Piano di monitoraggio carbammato di etile nelle acqueviti.....	pagg. 34- 35
Piano di monitoraggio acrilamide negli alimenti.....	pagg. 36- 39
Piano di monitoraggio sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti.....	pagg. 40 - 41

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4B

Piano di monitoraggio OGM negli alimenti.....	pagg. 43 - 45
---	---------------

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

Piano di monitoraggio SIN.....	pagg. 47 - 80
Piano di monitoraggio acque minerali riconosciute.....	pagg. 81 - 83
Piano di monitoraggio acque destinate al consumo umano.....	pagg. 84 - 89
Piano di monitoraggio trichinellosi negli animali selvatici.....	pagg. 90 - 105
Piano di monitoraggio trichine.....	pag. 106
Piano di monitoraggio nelle zone di produzione e di stabulazione ed istruzioni operative MBV	pagg. 107 - 165
Piano di monitoraggio Prodotti irradiati.....	pagg. 166 - 168

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali.....	pagg. 170 - 172
Piano di monitoraggio sulla verifica dei parametri del latte crudo nelle aziende zootecniche.....	pagg. 173 - 175
Piano di monitoraggio per diossine e pcb diossino-simili in latte e mangimi.....	pagg. 176 - 199
Piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala.....	pagg. 200 - 219
Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi.....	pagg. 220 - 222
Piano di monitoraggio sulla presenza dell' <i>ostreopsis ovata</i> e delle sue tossine	
Nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi	pagg. 223 - 253
Piano di monitoraggio prodotti vegetali e bevande - DPR 14 luglio 1995.....	pagg. 254 - 258
Piano di monitoraggio per la ricerca degli allergeni negli alimenti.....	pagg. 259 - 262
Piano di monitoraggio sui punti di sbarco.....	pagg. 263 - 264
Piano di monitoraggio sulla radioattività degli alimenti somministrati nella ristorazione collettiva.....	pagg. 265 - 267
Piano di monitoraggio idoneità materiali a contatto con gli alimenti.....	pagg. 268 - 271
Piano di monitoraggio sulla presenza di istamina nelle conserve e semiconserve di prodotti ittici	pagg. 272 - 273

Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari somministrati nella ristorazione pubblica (D.P.R. 14 luglio 1995)	pagg. 274 - 279
Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari somministrati nella ristorazione collettiva (D.P.R. 14 luglio 1995)	pagg. 280 - 286
Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA nei pesci selvatici catturati nelle acque antistanti i Comuni della Regione Campania (D.P.R. 14 luglio 1995)	pagg. 287 - 288
Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA negli alimenti vegetali	pagg. 289 - 290
Piano di monitoraggio sui criteri microbiologici dei prodotti vegetali (Reg. CE n. 2073/2005 e 1441/07)	pagg. 291 - 294
Piano di monitoraggio sugli additivi, i coloranti e gli aromi	pagg. 295 - 297
Piano di monitoraggio sugli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ...	pagg. 298 - 299
Piano di monitoraggio sugli integratori alimentari e prodotti dietetici	pagg. 300 - 303
Piano di monitoraggio sui contaminanti chimici e microbiologici dei prodotti vegetali	pagg. 304 - 308
Piano di monitoraggio sull'incidenza dell'IBR nei bovini	pagg. 309 - 320
Piano di monitoraggio Leishmaniosi canina	pagg. 321 - 331
Piano di monitoraggio sull'anagrafe dei cani padronali	pagg. 332 - 333
Piano di monitoraggio SOA	pagg. 334 - 336

RABBIA

ISTRUZIONI OPERATIVE

Tutte le segnalazioni prevedono l'accertamento presso il domicilio della persona addentata: in caso di sua irrintracciabilità si informano i Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL dove risiede la persona addentata per i provvedimenti di competenza.

In caso di accertamento favorevole, con acquisizione di dichiarazione da parte della persona addentata, si può verificare:

- Cane/gatto morsicatore di proprietà: obbligo dell'osservazione sanitaria per 10 giorni presso canile o, su richiesta del proprietario, presso il proprio domicilio; in questo caso si provvede a stilare il verbale di sequestro e affidamento in custodia dell'animale al proprietario. Irrogazione di eventuali sanzioni in materia
- Cane /gatto morsicatore randagio: obbligo dell'osservazione sanitaria per 10 giorni presso canile previa cattura e riconoscimento da parte della persona addentata
- Cane /gatto morsicatore non rintracciabile e identificabile: si inoltra la comunicazione ai Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL di appartenenza della persona addentata per i provvedimenti di competenza

Durante il periodo di osservazione sanitaria in caso di morte dell'animale sottoposto a controllo è obbligatorio far eseguire dal laboratorio di riferimento (IZSM Portici) gli esami istologici specifici sul tessuto cerebrale per escludere la morte per rabbia. La notizia del decesso dell'animale morsicatore viene comunicata ai Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL di appartenenza della persona addentata per i provvedimenti di competenza, in attesa degli esiti del laboratorio.

In caso di esito negativo per accertamento di laboratorio o per assenza di sintomi di rabbia al termine del prescritto periodo di osservazione, si inoltra la comunicazione ai Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL di appartenenza della persona addentata per i provvedimenti di competenza.

In caso di esito positivo per accertamento di laboratorio o per presenza di sintomi di rabbia, riscontrati durante il prescritto periodo di osservazione sanitaria, si provvede ad applicare le indicazioni contenute nel Regolamento di Polizia Veterinaria al capitolo VIII (Rabbia) secondo la procedura prevista in caso di insorgenza di malattia infettiva.

In caso di addentatura o aggressione provocata da un cane di proprietà, in base alla rilevazione di rischio potenziale elevato ed in base alla gravità delle eventuali lesioni provocate a persone, animali, il Veterinario Ufficiale dovrà inoltre:

- procedere all'accertamento delle condizioni psicofisiche dell'animale e della corretta gestione da parte del proprietario;
- notificare al proprietario un provvedimento amministrativo che imponga almeno l'obbligo della stipula di una polizza di assicurazione di responsabilità civile per danni contro terzi causati dal proprio cane e l'obbligo dell'applicazione del guinzaglio e della museruola al cane quando si trova in aree urbane e nei luoghi aperti al pubblico;
- stabilire ulteriori misure di prevenzione nonché indicare al proprietario della necessità di sottoporre il proprio cane ad un intervento terapeutico comportamentale operato da medici veterinari esperti in comportamento animale

I Servizi Veterinari devono tenere un registro aggiornato dei cani identificati e responsabili di addentature oltre a registrare in BDR Anagrafe Canina la data dell'addentatura e l'esito dell'osservazione sanitaria.

-REGIONE CAMPANIA-								
PROGRAMMA di AUDIT 2011 del Nucleo di Controllo Ufficiale Regionale								
SETTORE	REGIONE	ASL						
		AV	BN	CE	NA/1 centro	NA/2 Nord	NA/3 Sud	SA
Filiera lattiero casearia				X*			X	X
Categorizzazione filiera carni rosse								X
Carni Avicole			X				X	
Ristorazione Collettiva							X	
Produzione – Commercializzazione molluschi bivalvi freschi						X*	X	
Dipartimento di prevenzione e distretti sanitari-organizzazione centrale e territoriale dei servizi veterinari -flussi informativi interni				X				
Utilizzo del Sistema informativo GISA - Categorizzazione Osa		X						
Controlli ufficiali sulle informazioni della catena alimentare – artt.5 - 16 Reg.Ce 854/2004 Identificazione degli animali al macello				X				X
SETTORE	REGIONE	ASL						
		AV	BN	CE	NA 1 Centro	Na/2 Nord	Na/3 Sud	SA

Malattia vescicolare								X
Anagrafe zootecnica e sistemi informativi utilizzati in sanità animale Identificazione degli animali al macello								X
Alimentazione animale: programmazione ed attuazione dei controlli previsti dal PRAA	X						X	
Rilevazione delle popolazioni di cani e gatti randagi e di proprietà L. 281/91 Categorizzazione canili						X		
Reg.998/2003 – Movimentazione animali da compagnia				X				
Verifica dei sistemi di autocontrollo aziendali e dei laboratori accreditati				X	X			X
Controlli relativi al benessere in allevamento e sul trasporto - flussi informativi -	X	X						
Farmaco sorveglianza Verifica applicazione Dlvo 193/06			X					

NB. X* verifiche della risoluzione di non conformità precedentemente riscontrate

ISTRUZIONI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI AUDIT SULLE IMPRESE

PROGRAMMA DI AUDIT

Il programma di audit consiste in una serie di audit pianificati in un arco di tempo definito ed orientati per raggiungere gli obiettivi preposti. Esso comprende tutte le attività necessarie per pianificare, organizzare ed eseguire gli audit.

I programmi di audit possono riguardare tutti i campi della sicurezza degli alimenti e della sanità pubblica veterinaria, con una frequenza appropriata ai rischi e per un periodo non superiore al presente piano regionale integrato.

Il programma di audit deve essere periodicamente sottoposto a verifica per assicurare che tutti gli obiettivi siano raggiunti e per identificare opportunità di miglioramento.

Il responsabile del programma di audit effettuato dalle AA.SS.LL. sulle imprese è il responsabile del Servizio competente sull'attività da sottoporre ad audit, in funzione degli obiettivi dell'audit stesso.

Preliminarmente il responsabile del programma stabilisce:

- a) gli obiettivi del programma;
- b) le responsabilità e le risorse necessarie per l'attuazione del programma;
- c) le procedure e la tempistica di attuazione del programma.

Il responsabile del programma di audit può affidare la responsabilità della pianificazione degli audit ad uno o più Dirigenti, con risorse che saranno stabilite di volta in volta per ciascun audit.

Il Responsabile del programma di audit assicura che siano conservate le registrazioni del programma e periodicamente lo riesamina per migliorarlo.

Le procedure per stabilire il programma di audit da adottare, terranno conto:

- dell'esecuzione e delle azioni successive agli audit già svolti (ad esempio piani, rapporti conclusivi, rapporti di azioni correttive);
- dell'efficacia di precedenti programmi di audit;

L'attuazione del programma di audit deve comprendere:

- a) la presentazione del programma stesso alla dirigenza dell'AA.SS.LL interessata o comunque coinvolta dall'attuazione dell'audit;
- b) la dotazione delle risorse necessarie;
- c) la garanzia che gli audit siano effettuati secondo il programma prestabilito;
- d) la garanzia che siano tenute sotto controllo le registrazioni del piano di audit;
- e) la garanzia che siano attuate tutte le azioni successive all'audit;
- f) la garanzia che il programma sia riesaminato periodicamente ad intervalli appropriati per valutare se gli obiettivi sono stati raggiunti e per identificare opportunità di miglioramento.

Il programma di audit è riesaminato dal responsabile del programma ad intervalli appropriati per valutare se gli obiettivi sono stati raggiunti e per individuare eventuali opportunità di miglioramento.

PIANIFICAZIONE DELL'AUDIT

Il Piano di audit descrive le attività e le disposizioni per la conduzione di un singolo audit.

Il responsabile del piano di audit effettuato dalle AA.SS.LL. sulle imprese, è un dirigente Medico o Veterinario incaricato dal Direttore del Servizio competente sull'attività da sottoporre ad audit in funzione degli obiettivi dell'audit stesso.

Il responsabile del piano verifica la fattibilità dell'audit sulla scorta di:

- informazioni appropriate utili alla pianificazione dello stesso;
- adeguata collaborazione da parte dell'organizzazione che dovrà subire l'audit;
- tempo e risorse necessarie.

Il responsabile della pianificazione di un audit deve stabilire o tenere in conto di:

- 1) obiettivi che si intendono raggiungere. L'obiettivo è lo scopo per cui è condotto l'audit. Esso definisce ciò che deve essere portato a termine dall'audit, e deve comprendere almeno:
 - a) la valutazione del grado di conformità delle attività svolte dall'impresa rispetto ai criteri (norme cogenti) scelti;
 - b) la valutazione della capacità dell'impresa ad assicurare la conformità ai criteri;
 - c) la valutazione dell'efficacia dei sistemi messi in atto dall'impresa per il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare e di sanità pubblica veterinaria;
- 2) criteri che sono presi come riferimento. I criteri dell'audit sono le norme igienico sanitarie, le procedure o i requisiti di riferimento cogenti (Regolamenti, Leggi, Circolari, etc.) rispetto ai quali si devono rilevare le conformità;
- 3) identificazione del campo. Il campo comprende la descrizione delle localizzazioni fisiche, delle attività, dei processi e del periodo di tempo richiesto per lo svolgimento dell'audit. Il campo dell'audit pertanto è rappresentato da parte o dall'intera organizzazione sottoposta ad audit, oltre al tempo previsto per il suo svolgimento.
- 4) ruolo e funzioni dei componenti del gruppo di audit. Il gruppo di audit è costituito dagli auditors che svolgeranno l'attività di audit. E' compito del responsabile del piano dell'audit costituire tale gruppo. Esso deve essere composto da almeno due auditors, tra cui il responsabile, e può essere supportato da esperti tecnici esterni. Del gruppo di audit possono far parte auditors in addestramento che non possono operare, ma che possono fornire un supporto alle attività del gruppo su indicazione del responsabile del piano. Gli auditors devono possedere come riferimento i seguenti principi fondamentali per assicurare l'imparzialità e l'uniformità:
 - o comportamento etico;
 - o presentazione imparziale con obbligo di riportare fedelmente e con precisione quanto risulta dall'audit;
 - o adeguata professionalità;
 - o indipendenza dall'attività che è oggetto dell'audit;
 - o approccio basato sull'evidenza, in quanto metodo razionale per giungere a conclusioni affidabili e ripetibili.

Allo svolgimento degli audit effettuati nelle imprese riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/04, deve di norma presenziare il medico veterinario ufficiale o comunque quello che più frequentemente effettua i controlli ufficiali in tale azienda. Tale figura sarà d'ausilio per il gruppo di auditor che potrà pertanto intervistarla o richiederle chiarimenti sulle procedure adottate dall'impresa.

- 5) presenza di eventuali guide ed osservatori durante lo svolgimento dell'audit e loro funzioni.

Il responsabile del gruppo, al fine di agevolare la conduzione dell'audit, pone in essere le seguenti azioni:

- informa formalmente, almeno sette giorni lavorativi prima dell'inizio, l'impresa che sarà sottoposta ad audit, definendone gli obiettivi ed i criteri;

- predisporre, con i componenti del gruppo, i documenti di lavoro necessari tra le quali liste di controllo, moduli per reportistica, check list, ecc;
- predisporre la strumentazione utilizzabile (termometri, pHmetri, ecc.);
- richiede al titolare dell'impresa, di assicurare in occasione dell'audit la propria presenza ovvero di personale qualificato in grado di fornire le evidenze necessarie;
- stabilisce le modalità e tempistica che si intendono adottare;
- predisporre tutto quanto è necessario per l'esecuzione dell'audit, ivi comprese le regole che saranno osservate e gli eventuali dispositivi di sicurezza da utilizzare;
- se ritenuto necessario, effettua una visita preliminare sul posto per avere una visione complessiva delle informazioni disponibili;
- provvede ad informare il veterinario ufficiale se trattasi di impresa riconosciuta;
- cura l'acquisizione e l'esame preliminare della documentazione relativa all'impresa oggetto dell'audit, ivi compresi eventuali rapporti conclusivi di audit effettuati o subiti in precedenza dall'impresa stessa, visionabili nel sistema informatico GISA. Tale documentazione deve essere esaminata prima dello svolgimento dell'audit per visionare i dati storici e per ottenere elementi utili per lo svolgimento dell'audit. In caso di mancanza di riscontro da parte dell'organizzazione il responsabile del piano di audit informa il responsabile del programma e prende tutte le misure ritenute opportune per il raggiungimento degli obiettivi del programma.

In sede di pianificazione di un audit, il gruppo di audit dovrà pertanto acquisire ed esaminare, secondo necessità:

- ✓ i piani di autocontrollo o la parte dei piani di autocontrollo dove sono descritte le procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), o di buone prassi igieniche (GHP), o di corrette prassi agricole o di HACCP;
- ✓ la documentazione inerente le strutture e le attrezzature oggetto di audit (autorizzazioni, planimetrie, relazioni tecniche, ecc.);
- ✓ la documentazione inerente il tipo di processi condotti, i prodotti elaborati, la dimensione della produzione, il mercato servito, ecc.;
- ✓ ogni altra documentazione ritenuta utile.

SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT

Il gruppo di audit tiene una riunione di apertura con il responsabile dell'impresa da sottoporre ad audit o suo delegato.

Nel corso della riunione il Responsabile del Gruppo di audit:

- a. presenta i componenti del Gruppo;
- b. espone gli obiettivi dell'audit;
- c. specifica il campo dell'audit;
- d. cita le norme di riferimento in relazione alle quali saranno rilevate le eventuali non conformità (criteri);
- f. fornisce informazioni sulle modalità di conduzione dell'audit (per es. suddivisione dei ruoli all'interno del gruppo di audit, attività che si intendono svolgere, attività o processi che si intende chiedere che vengano svolti, tempi previsti per lo svolgimento, etc.);
- g. richiede la piena collaborazione da parte della ditta;
- h. assicura il rispetto della riservatezza in merito alle evidenze, risultanze e conclusioni dell'audit;
- i. chiede se vi siano particolari procedure da osservare per garantire la sicurezza dei componenti del gruppo di audit nel corso della visita agli impianti;
- j. definisce, se del caso, l'esclusione da quanto precedentemente pianificato e ne specifica la relativa motivazione;
- k. chiede ai rappresentanti della impresa oggetto di audit, se ci siano eventuali dichiarazioni

spontanee.

Il Responsabile del Gruppo di audit deve dichiarare che nessuno degli auditors ha conflitti d'interessi nell'esecuzione dell'audit presso quella determinata impresa. Tale dichiarazione deve essere riportata nel rapporto conclusivo dell'audit.

Il gruppo di audit raccoglie le evidenze riscontrate in riferimento agli obiettivi prefissati, anche utilizzando check list appositamente predisposte.

Solo le informazioni verificabili possono costituire evidenze dell'audit ed in quanto tali registrate.

Le evidenze possono essere raccolte mediante:

- ❖ Osservazione diretta degli ambienti, degli impianti, delle attrezzature, delle attività in svolgimento, del personale, delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti;
- ❖ Interviste agli operatori La stessa domanda può essere rivolta a più persone per valutare la rispondenza alla verità delle risposte già ottenute. La sequenza delle domande deve essere logica, con l'obiettivo di raggiungere il grado di approfondimento desiderato;
- ❖ Esame di documenti e registrazioni anche informatiche;
- ❖ Misurazioni condotte con strumenti propri o messi a disposizione dall'impresa sottoposta ad audit (misurazione delle temperature, misurazione del pH, pesature, ecc.). Nel caso degli strumenti soggetti a taratura periodica, è necessario riportare anche gli estremi della taratura, specificandone l'intervallo e il periodo di validità.

E' a discrezione dell'auditor la possibilità di modificare il campo dell'audit nel corso dello stesso qualora fosse ritenuto utile o necessario.

Per quanto riguarda l'esame delle registrazioni esso deve riguardare le documentazioni relative ad un congruo periodo di tempo, comunque superiore ad una singola giornata.

Le evidenze relative alle attività, agli ambienti, agli impianti alle attrezzature e agli altri aspetti i verificati nel corso del controllo, alle persone intervistate, ai documenti ed alle registrazioni esaminati, agli strumenti di misurazione impiegati, devono venire riportati nel rapporto finale,

Se ritenuto opportuno, il gruppo di audit può integrare le evidenze effettuando anche campionamenti per analisi.

L'eventuale riscontro nel corso dell'audit di evidenze che indicano un rischio immediato e significativo per la salute pubblica, o possono influire gravemente sulla salute e benessere animale deve essere immediatamente notificato all'impresa. In tali eventualità il gruppo di audit applica i relativi provvedimenti amministrativi o penali previsti dalla normativa vigente.

CONCLUSIONE DELL'AUDIT

Il gruppo concluso l'audit, ne riesamina le risultanze e ne concorda le conclusioni.

Le risultanze dell'audit sono presentate nella riunione finale con l'impresa sottoposta ad audit per essere pienamente comprese le eventuali non conformità.

Nella riunione di chiusura, il responsabile del piano stabilisce o, se possibile, concorda il periodo di tempo entro il quale devono essere risolte le non conformità rilevate.

Si precisa che, oltre all'evidenziazione di non conformità, è precipuo compito degli auditors effettuare l'analisi del rischio, mentre la responsabilità dell'individuazione e attuazione delle azioni correttive è sempre e comunque compito dell'impresa.

REDAZIONE DEL RAPPORTO FINALE

Concluso l'audit, il gruppo redige il rapporto conclusivo nel quale devono essere riportati:

- a) gli obiettivi;
- b) i criteri;
- c) il campo dell'audit;
- d) l'identificazione dei soggetti coinvolti, ivi compresi i componenti del gruppo e i rappresentanti dell'impresa sottoposta ad audit;
- e) l'assenza di conflitti di interessi degli auditor nella conduzione del controllo presso quella impresa
- f) l'elenco delle non conformità rilevate, distinte per grado di gravità;
- g) l'analisi del rischio legato alla presenza di tali non conformità
- h) il punteggio numerico di rischio delle non conformità distinte in funzione della gravità in:
 - 1. formali (1 punto)
 - 2. significative (7 punti)
 - 3. gravi (25 punti)

Tale punteggio farà parte del dato storico per i cinque anni successivi alla data di conclusione dell'audit. Il punteggio storico è un addendo di partenza per il punteggio delle check-list redatte nella fase di sorveglianza, le quali vengono utilizzate per l'inclusione dell'impresa in una delle cinque categorie di rischio.

- i) il follow up delle non conformità e gli eventuali provvedimenti Il follow up comprende l'indicazione del periodo di tempo concesso per la risoluzione delle eventuali non conformità

Il rapporto conclusivo è firmato dai componenti del gruppo di audit ed è notificato al rappresentante dell'impresa.

Nel caso in cui il rapporto conclusivo sia completato in un secondo momento, sarà compito del responsabile del piano dell'audit notificarlo all'impresa.

Il rapporto dell'audit inoltre è consegnato entro il periodo di tempo concordato al responsabile del programma di audit il quale, alla luce delle non conformità evidenziate, potrà rimodulare i criteri e gli obiettivi del programma stesso.

La registrazione dell'audit e delle eventuali non conformità rilevate è attuata tramite l'inserimento del controllo ufficiale nel sistema informatico GISA.

Nel caso in cui siano state rilevate non conformità, la risoluzione delle stesse dovrà essere verificata al termine del periodo concesso da apposito controllo teso a valutare l'effettiva attuazione delle azioni adottate e la loro efficacia.

Macroarea : Alimenti - Settore Sicurezza Nutrizionale
"Verifica dell'applicazione delle disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica"-

Negli ultimi tempi i consumatori hanno manifestato una crescente attenzione per il valore nutrizionale degli alimenti che acquistano ed è sempre più avvertita la necessità di fornire informazioni corrette sugli alimenti che si consumano. La sicurezza alimentare, inoltre, oltre che garantire cibi igienicamente idonei, deve provvedere anche alla promozione della sicurezza nutrizionale, sviluppando strategie interdisciplinari relative all'informazione-educazione alimentare, alla ristorazione collettiva, alla sorveglianza nutrizionale ed alla consulenza dietetico nutrizionale.

Riferimenti normativi:

D.M. 16.10.1998
SINU. Livelli di energia e nutrienti raccomandati per la popolazione italiana-LARN,1996.
Ministero delle politiche agricole e forestali e INRAN: "Linee guida per una sana alimentazione italiana (2003)
Legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica"
Decreto Ministero della Salute 29 marzo 2006 Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano sul Programma di monitoraggio e sorveglianza della patologia tiroidea. (Rep. atti n. 37/CSR). (G.U. Serie Generale n. 87 del 13 aprile 2006)
INTESA 26 febbraio 2009 Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano sul Programma di monitoraggio e sorveglianza della patologia tiroidea. (Rep. atti n. 37/CSR). (G.U. Serie Generale n. 75 del 31 marzo 2009).

Linee di attività dei SIAN -NUTRIZIONE (ambito di intervento: nutrizione collettiva)

- Sorveglianza nutrizionale
- Interventi di prevenzione nutrizionale
- Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva (tabelle dietetiche, menù speciali, ecc.)
- Formazione e consulenza in tema nutrizionale del personale delle strutture di ristorazione collettiva pubbliche e private (mense scolastiche ed aziendali, strutture socio-assistenziali, strutture sanitarie, ecc.)
- Consulenza dietetico-nutrizionale e counseling nutrizionale
- Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche (es: PLS e MMG)
- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario e tecnico afferente all'area della nutrizione.

Obiettivi strategici: promuovere, a livello di popolazione, l'assunzione adeguata di nutrienti per contrastare l'obesità ed il rischio cardiovascolare mediante un'adeguata comunicazione sui rischi acuti e cronici legati all'alimentazione, promuovendo il processo di empowerment, attraverso il quale la comunità accresce il controllo sulle decisioni e sulle azioni relative alla propria salute e la migliori.

Obiettivi operativi:

- **Sorveglianza nutrizionale**
 - *Integrazione con altri settori per la rilevazione dati sullo stato nutrizionale, sugli stili di vita della popolazione in continuità con precedenti esperienze (studio Okkio alla salute, studio HBSC, studio PASSI)
 - *Implementazione di un sistema informativo in ambito nutrizionale regionale
 - * Divulgazione dei risultati delle rilevazioni e delle altre attività svolte in ambito di prevenzione nutrizionale

- **Educazione e promozione di sani stili alimentari**

- * Interventi nelle scuole;
- * Promozione di attività informativo-formative rivolte a gruppi maggiormente sensibili

- **Ristorazione collettiva,**

*Sorveglianza della ristorazione collettiva, anche sulla base delle linee guida nazionali e regionali (ristorazione scolastica), con attenzione alla ristorazione in strutture sanitarie; interventi di informazione-formazione per gli operatori della ristorazione collettiva su aspetti di sicurezza nutrizionale in relazione anche ad esigenze dietetiche.

Consulenza nutrizionale

* Sviluppare interventi di consulenza dietetico-nutrizionale rivolti a gruppi a rischio, alle comunità in particolare nella formazione degli operatori finalizzata alla motivazione al cambiamento delle persone verso stili di vita sani, la prevenzione di sovrappeso, obesità e malattie croniche .

Obiettivi di formazione: aggiornamento e riqualificazione del personale sul territorio al fine di produrre un cambiamento nell'organizzazione di cui si fa parte.

- Formazione a moduli- Temi da sviluppare nel modulo base:

- ✓ Inquadramento normativo
- Elementi di epidemiologia di base
- Elementi di valutazione delle attività e di EBP
- Comunicazione efficace in sanità pubblica

Temi da sviluppare nel modulo nutrizionale di approfondimento:

- Conoscenza base sui fabbisogni nutrizionali in gruppi di popolazione e LARN
- Conoscenza della normativa e dei documenti di riferimento (nuovi regolamenti comunitari, etichettatura nutrizionale e linee guida nazionali e regionali di riferimento)
- Metodi di sorveglianza nutrizionale ed epidemiologia nutrizionale
- Progettazione delle attività nutrizionali e di promozione alla salute
- Principali tecniche di educazione alimentare
- Counseling nutrizionale di gruppo

Autorità competenti	ruoli
AC regionali: Regione Campania- Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza Sanitaria (Servizio materno-infantile, OER) e Settore Farmaceutico	Indirizzo, coordinamento e verifica delle attività
AC Locali- Dipartimenti di Prevenzione delle ASL- Servizi SIAN, SEP, *ASL capofila Caserta	Svolgimento attività di relazione sugli interventi svolti * (gestione flussi informativi interaziendali e ASL- Regione)

dettagli dell'attività	
Razionale dell'intervento	La carenza nutrizionale di iodio compromette la funzione tiroidea e si traduce in quadri morbosi le cui manifestazioni variano in funzione del periodo della vita interessato a questo deficit. Il gozzo rappresenta la manifestazione più diffusa della carenza nutrizionale di iodio. In Italia circa 6 milioni di persone sono affette da gozzo ed è stato stimato che l'impatto economico di questa malattia è di circa 150 milioni di euro/anno. Inoltre, dai dati ISTAT sui ricoveri ospedalieri del 2000, si rileva che ci sono quasi 30 mila ricoveri ordinari con diagnosi di gozzo semplice ovvero quasi 50 ricoveri ogni 100 mila abitanti.

Obiettivi generali	Prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica.
Obiettivi specifici	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Promozione e Verifica dell'utilizzo del sale iodato nelle mense scolastiche e altre ristorazioni collettive; <input type="checkbox"/> Informazione alla popolazione attraverso la promozione e la verifica dell'utilizzo della locandina sulla iodoprofilassi del Ministero della Salute nei punti vendita di sale.
metodi e tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di formazione rivolta agli operatori sanitari. • Verifiche dell'utilizzo del sale iodato, tramite schede dedicate, presso le mense scolastiche prima e dopo intervento informativo in tema di iodoprofilassi. • Censimento ristorazioni collettive • Promozione all'utilizzo del sale iodato presso le ristorazioni collettive. • Verifiche dell'utilizzo della locandina del Ministero della Salute, tramite schede dedicate, presso i punti vendita di sale prima/dopo informazione e promozione dell'adempimento normativo, con fornitura della locandina. • Predisposizione e applicazione di specifico software per l'inserimento e l'analisi dei dati di attività.
modalità rendicontazione, verifica e feedback	<p>Modalità di rendicontazione: Inserimento dati di sintesi nel data base e flussi informativi trimestrali</p> <p>Verifica: verifica e analisi dati dal data base delle AASSLL e Regionale</p> <p style="text-align: center;">Implementazione programma SI</p>

Feedback: report con analisi di scostamento dati.

Indicatori target:	2011	2012	2013	2014
mense scolastiche:	20%	40%	60%	80%
altre rist. collettive:	20%	40%	60%	80%
Punti vendita:	5%	15%	30%	50%

MACROAREA - SANITA' DELLE PIANTE

Controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari (D.lgs 194/1995- Direttiva 91/414/CEE- Accordo 8 aprile 2009 Stato e Regioni per il quinquennio 2009-2013)- Settore Sicurezza alimentare (tipologia attività 4b)

Premessa- Il Piano è finalizzato a favorire lo svolgimento dei controlli nell'ambito della vendita e dell'utilizzazione dei prodotti fitosanitari (P.F.S.) mediante un approccio procedurale uniforme e sulla base di un impianto programmatico che, sulla scorta dei dati provenienti dal sistema di dichiarazioni di vendita dei P.F.S. relativi all'anno 2010, si dimostra di fondamentale importanza. Il controllo ufficiale effettuato dalle ASL rappresenta un compito istituzionale imprescindibile affinché siano verificate in generale:

- 1) corretta utilizzazione dei PFS e rispetto delle prescrizioni riportate in etichetta;
- 2) attenzione particolare al controllo delle etichette sia in fase di vendita che di impiego;
- 3) eventuali irregolarità in base ad informazioni o segnalazioni.

Obiettivi specifici regionali:

- garantire in tutte le ASL un'anagrafe aggiornata delle aziende agricole sulla base del censimento ISTAT, anche in collaborazione con i sistemi informativi dell'Assessorato all'Agricoltura;
- standardizzare le modalità dei controlli ufficiali da effettuare, nelle fasi del commercio e dell'impiego dei prodotti fitosanitari;
- assicurare un elevato livello di integrazione e coordinamento tra le strutture coinvolte a vario titolo nella realizzazione del Piano e, in modo particolare, i servizi di prevenzione nei luoghi di lavoro;
- promuovere la formazione dei lavoratori agricoli prevista dal D.P.R. 290/2001 per coloro che devono richiedere il rilascio o il rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari e dei relativi coadiuvanti., anche con l'impegno diretto dei servizi di prevenzione nei luoghi di lavoro.

Autorità competenti	ruoli
AC Centrale: Ministero Salute- DG SAN Uff.VII	Atto d'indirizzo dei controlli (mediante Accordo della conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato e le regioni/province)
AC Centrale . Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali- Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari	Collaborazione con il Ministero della Salute in fase di pianificazione dei controlli Controlli su immissione in commercio
AC Regionali: Assessorato alla Sanità-Settore Assistenza Sanitaria e Prevenzione	Pianificazione e gestione territoriale dei controlli
AC Regionali: Assessorato all'Agricoltura	
AC Regionali: Assessorato all'Ambiente-ARPA	-organizzazione e la realizzazione di attività di monitoraggio di diversi comparti ambientali; - il controllo di attività inquinanti.
AC Locali: Aziende Sanitarie Locali- Dipartimenti di Prevenzione	Controlli ispettivi su immissione in commercio e utilizzazione
Carabinieri per la Tutela della Salute, i Carabinieri per le Politiche Agricole, i Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente, il Corpo Forestale dello Stato .	Collaborazione con le Autorità Centrali per i Controlli su immissione in commercio e utilizzazione dei PFS

dettagli dell'attività	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di	applicazione della valutazione del rischio agli esercizi di

applicazione delle categorie di rischio	vendita e alle aziende agricole
frequenza	Nell'Accordo sono stabiliti i criteri per la frequenza delle ispezioni che devono essere effettuate sulla base: di una valutazione del rischio; dei relativi ai controlli effettuati presso gli esercizi e i depositi di vendita negli anni precedenti; di qualsiasi informazione o segnalazione d'irregolarità.
luogo e momento del controllo	I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sul commercio, incluso il rispetto delle indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette, sono prioritariamente effettuati presso: a) i locali di deposito di smistamento presso gli stabilimenti che producono PFS nel caso sia effettuata la vendita direttamente agli utilizzatori (art. 24 DPR 290/2001); b) i locali di deposito e gli esercizi di vendita, autorizzati ai sensi degli artt. 21,22,23 e 24 del DPR 290/2001. Devono essere altresì controllati a campione i produttori florovivaisti e commerciali all'ingrosso in quanto alcuni di essi vendono PFS.
metodi e tecniche	verifica etichette, campionamento per analisi, ispezioni esercizi/depositi di vendita e aziende agricole
modalità di rendicontazione, verifica e feedback	i dati vengono trasmessi dalle regioni, dall'ICQ e dalle forze di polizia al Ministero della Salute- DGSAN - Uff.VII annualmente entro il 31 maggio dell'anno successivo ai controlli. L'Ufficio VII del Ministero invia i dati alla Commissione entro il 31 luglio di ogni anno.

Immissione in commercio dei prodotti fitosanitari Commercio prodotti fitosanitari

Il controllo del commercio e della vendita dei prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti negli esercizi di vendita operanti sul territorio regionale e sui depositi a questi annessi attiene alla verifica dei seguenti aspetti:

- a) le strutture di vendita devono essere regolarmente autorizzate ed adeguate. L'elenco degli esercizi di vendita dovrà essere compilato ed aggiornato costantemente dal SIAN, che dovrà segnalare al Settore regionale competente la presenza sul territorio di eventuali depositi di smistamento che non effettuano vendite dirette;
- b) i prodotti fitosanitari devono essere conformi a tutte le indicazioni previste dal decreto di autorizzazione (imballaggio, etichetta, taglia delle confezioni, ecc.), correttamente conservati e venduti da personale in possesso del certificato di abilitazione. I principali elementi amministrativi e tecnici, contenuti nel decreto di autorizzazione dei prodotti in commercio sono disponibili sul sito del Ministero:

http://www.ministerosalute.it/fitosanitariwsWeb_new/FitosanitariServlet

- c) prosegue, inoltre, l'attività di formazione prevista dal DPR 290/2001 per coloro che devono richiedere il rilascio o il rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari e dei relativi coadiuvanti.

Controlli immissione in commercio- Per l'anno 2011 è fissato l'obiettivo, in capo a ciascuna ASL di effettuare un numero di sopralluoghi minimo corrispondente al **100% degli esercizi** esistenti sul territorio di competenza, con particolare cura per quelli che hanno evidenziato in precedenza irregolarità di varia natura e, in particolare, la mancata dichiarazione dei dati di vendita.

Tabella controlli esercizi di vendita/depositi

ASL	CENSIMENTO RIVENDITE ASL	Totale controlli attesi 31.12.2011	Frequenza dei controlli a partire dal 01.01.2012		
ASL AV	N.95	100% attività censite al 2010	rischio basso	rischio medio	rischio elevato
			18 mesi	12 mesi	9 mesi
ASL BN	N.70	100% attività censite al 2010			
ASL CE	n.61+18 (n. 79)	100% attività censite al 2010			
ASL NA1	n.	100% attività censite al 2010			
ASL NA2 NORD	n.40+16 (n.56)	100% attività censite al 2010			
ASL NA 3 SUD	n.76	100% attività censite al 2010			
ASL SA	n.46+75+62 (n.183)	100% attività censite al 2010			

Tabella controlli etichette/imballaggi

Controlli etichette e confezioni	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA
Confezioni (art. 15.1 del D.lvo 194/95); Etichette (art. 16 D.lvo 194/95)	15% dei prodotti venduti						

Rendicontazione- Per garantire il flusso dei dati relativi all'attività di controllo ufficiale nell'ambito del commercio dei P.F.S., i dati relativi alle ispezioni effettuate sul commercio dei P.F. dovranno essere comunicati utilizzando le schede previste dall'Accordo Stato-Regioni del 9 aprile 2009.

Nel riportare i dati relativi al numero di ispezioni totali effettuate, comprendendo quelle avvenute più volte presso lo stesso venditore, si dovrà in particolare indicare anche il numero di infrazioni accertate con l'ulteriore specificazione della loro tipologia.

IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI Controlli sull'impiego presso gli utilizzatori di prodotti fitosanitari

L'attività di vigilanza consisterà nella valutazione di aspetti amministrativi e dei

comportamenti da verificare all'interno di varie situazioni di impiego dei PFS ed è diretta a rilevare irregolarità ed inadeguatezze che, in quanto tali, costituiscono un effettivo pericolo per la salute. Gli elementi di valutazione in riferimento ai quali dovrà svilupparsi il controllo sull'impiego dei prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti presso gli utilizzatori/produzione primaria attiene alla verifica dei seguenti aspetti:

- il possesso dell'autorizzazione all'acquisto per l'impiego diretto di PFS ai sensi art. 25 DPR 290, secondo le modalità riportate nell'art. 26 dello stesso DPR;
- il rispetto delle indicazioni riportate nelle etichette, relativamente agli impieghi consentiti di ciascun PFS, alle modalità di trattamento, agli intervalli di sicurezza, ai tempi di rientro e alle precauzioni adottate, in considerazione del rischio in generale derivante dal contesto territoriale e sulla base delle informazioni riportate nelle schede di sicurezza, a tutela degli operatori, della popolazione e dell'ambiente;
- l'idoneità dei mezzi di protezione indicazioni prescritte;
- l'idoneità e la perfetta manutenzione delle apparecchiature per l'impiego dei PFS;
- l'idoneità dei locali destinati al deposito dei PFS ed il rispetto delle procedure seguite nello smaltimento dei rifiuti;
- l'applicazione dei principi delle buone pratiche agricole, nonché dei principi di lotta integrata;
- la conservazione del registro dei trattamenti ai sensi del DPR 290, art. 42, c.3, lett. B e della documentazione relativa alla rintracciabilità;
- il rispetto della segnaletica antinfortunistica.

dettagli dell'attività	
frequenza	<p>le ispezioni devono essere effettuate sulla base di una valutazione del rischio che, in riferimento ai PFS, sono associata a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> numero delle aziende agrarie presenti sul territorio; <input type="checkbox"/> quantità e tipologia dei PFS più venduti sul territorio di ciascuna ASL ; <input type="checkbox"/> significatività delle colture; <input type="checkbox"/> elementi autorizzativi del prodotto; <input type="checkbox"/> conformità delle etichette che accompagnano lo stesso; <input type="checkbox"/> qualsiasi informazione o segnalazione di irregolarità.
luogo e momento del controllo	<p>I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sul commercio, incluso il rispetto delle indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette, sono prioritariamente effettuati presso:</p> <p>a) i locali di deposito di smistamento presso gli stabilimenti che producono PFS nel caso sia effettuata la vendita direttamente agli utilizzatori (art. 24 DPR 290/2001);</p> <p>b) i locali di deposito e gli esercizi di vendita, autorizzati ai sensi degli artt. 21,22,23 e 24 del DPR 290/2001.</p> <p>Devono essere altresì controllati a campione i produttori florovivaisti e commerciali all'ingrosso in quanto alcuni di essi vendono PFS.</p>
modalità di rendicontazione, verifica e feedback	<p>i dati vengono trasmessi dalle regioni, dall'ICQ e dalle forze di polizia al Ministero della Salute- DGSAN - Uff.VII annualmente entro il 31 maggio dell'anno successivo ai controlli. L'Ufficio VII del Ministero invia i dati alla Commissione entro il 31 luglio di ogni anno.</p>

Controllo sull'impiego di P.F. presso gli utilizzatori

La peculiarità della organizzazione del lavoro nel comparto agricolo e forestale, rendono più difficoltosa che in altri comparti produttivi la definizione di standard qualitativi e quantitativi degli interventi di controllo. Al contempo risulta necessario fornire indicazioni anche su questo versante affinché si possa costituire una base storica per il dimensionamento degli interventi a regime nel medio-lungo termine. A tal fine si propone, nella tabella sottostante, un metodo per la stima di un indicatore finalizzato al dimensionamento delle attività di controllo e vigilanza.

Indicatori-Dati Mod. A sulla produzione primaria e dati del 6° censimento Agricoltura (in corso);

Obiettivo specifico regionale- Scopo del presente piano di controllo sulle aziende agricole è quello di condividere e validare gli approcci più efficaci in agricoltura e di raggiungere a fine periodo del PRI, gli standard quantitativi di vigilanza da applicare a regime nel territorio regionale. Il piano dei controlli deve essere finalizzato primariamente al miglioramento della qualità degli interventi di controllo e vigilanza nella prima fase, e ad una estensione quantitativa degli stessi nella seconda, tenendo conto dei dati di attività registrati negli anni precedenti.

Tabella controllo sulle aziende agricole

numero di aziende agricole già registrate sul territorio	Totale controlli attesi 31.12.2011 sulle aziende agricole secondo le principali coltivazioni (seminativi/coltivazioni legnose agrarie)	Frequenza dei controlli a partire dal 01.01.2012
tipologia A-fino a 1200 registrazioni	100%	aggiornabile in base al nuovo censimento ISTAT -Agricoltura
tipologia B da 1250 a 2500	50%	
tipologia C -oltre 2500	25%	

Tipologia controlli -II controllo del corretto impiego di P.F.S ha luogo nell'ambito delle attività agricole ed extragricole con le seguenti modalità:

a) Controlli in campo al momento dell'impiego

- modalità preparazione miscela;
- PFS utilizzati e loro classificazione (MOLTO TOSSICI , TOSSICI , NOCIVI);
- coltura trattata: (n. ettari) specificando se in pieno campo o in serra;
- segnalazione trattamento (adeguata/non adeguata);
- utilizzo DPI ;

b) i controlli verranno effettuati in campo dopo il trattamento

- tempo di rientro rispettato (SI/NO);
- tempo di carenza rispettato (SI/NO);

Verifica del contenuto e delle proprietà dei prodotti fitosanitari Controllo sui formulati di prodotti fitosanitari

Il campionamento per la verifica del contenuto del prodotto fitosanitario e l'accertamento della corrispondenza tra il contenuto del prodotto stesso e prodotto autorizzati viene effettuato secondo le modalità previste dagli artt. 30, 31 e 32 del DPR n.290/91 e nel rispetto delle indicazioni riportate nell'Allegato I del D.M. 9 agosto 2002.

A completamento delle azioni previste nel controllo ufficiale, i SIAN dell'ASL possono procedere al prelievo di campioni di formulato solo se necessario, orientando il controllo prioritariamente verso prodotti destinati alla concia delle sementi e privilegiando il prelievo di PFS molto tossici (T+), tossici (T) o nocivi (Xn) al fine di verificare la corrispondenza del contenuto a quanto dichiarato dal produttore; le modalità di prelievo dei formulati sono precisate agli articoli 30, 31 e 32 del D.P.R. 23 aprile 2001, n. 290.

La differenza tra il contenuto di sostanza attiva dichiarato in etichetta e quello effettivamente riscontrato nel P.F.S., fatte salve eventuali specifiche F.A.O., non deve superare, per tutta la durata della vita commerciale del prodotto medesimo, i valori riportati nell'Allegato VI, parte C, p.2.7.2, lett. a), del D.lgs n.194/1995, come modificato dal D.M. 3 novembre 1998.

Tabella

Contenuto dichiarato (in g/kg o g/l a 20° c)	Tolleranza
Fino a 25 gr	a) \pm 15% nella formulazione omogenea b) \pm 25% nella formulazione non omogenea
> 25 fino a 100 gr	\pm 10%
> 100 fino a 250 gr	\pm 6%
> 250 fino a 500 gr	\pm 5%
> 500 gr	\pm 25 gr/kg o 25 gr/l

I metodi analitici per il controllo qualitativo e quantitativo possono essere i metodi CIPAC, i metodi depositati in sede di registrazione o altri metodi convalidati.

Per le proprietà chimico-fisiche vanno verificate quelle pertinenti alla tipologia di prodotto fitosanitario con riferimento alle specifiche internazionali riconosciute (quali ad es. FAO e GIFAP).

Le verifiche dovranno essere eseguite con metodi CIPAC, oppure attraverso altri metodi riconosciuti e convalidati in ambito internazionale.

Piano dei controlli ufficiali sui residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale di cui al Decreto Min. Sanità 23/12/92 e s.m.i.

In armonia con le indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari (Reg. CE 396/05-modificato da ultimo dal Reg. CE n.893/2010; Reg CE 1097/2009 e Reg.CE 546/2011), nonché dal Ministero della Sanità attraverso il **D.M del 23 dicembre 1992** sui requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive e il **D.M. del 23 luglio 2003** sulle procedure di campionamento, il presente Piano di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari viene definito dalla Regione Campania nei suoi elementi fondamentali. Lo scopo è quello di determinare i residui di antiparassitari negli alimenti, ai sensi delle pertinenti disposizioni della legislazione comunitaria e nazionale relativa ai controlli ufficiali per alimenti.. Tali controlli consistono, in particolare, nel prelievo di campioni, nella loro conseguente analisi e nell'individuazione degli eventuali antiparassitari presenti e dei loro rispettivi livelli di residui.

La pianificazione regionale è effettuata tenendo conto delle indicazioni di cui al D.M. del 23/12/92 circa:

- i prodotti da sottoporre a campionamento;
- gli antiparassitari da analizzare (combinazione antiparassitario/prodotto da selezionare);
- il consumo e la produzione di frutta e ortaggi, rispetto alla dieta alimentare regionale;

Autorità competenti	ruoli
Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza sanitaria	Programmazione e gestione dei controlli
Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL- SIAN	Campionamenti per analisi
Laboratorio	Presso l'ARPA Campania è attivo il Laboratorio Fitofarmaci afferente al Laboratorio Multizonale Regionale Micotossine e Fitofarmaci del Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC- che effettua il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli, monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

dettaglio attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	<p>Il presente programma di controllo si basa sul rischio ed è volto in particolare a valutare l'esposizione dei consumatori e l'osservanza della legislazione in vigore. In maniera particolare, i dati da tenere presente per la realizzazione delle attività di campionamento sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ territorio- I controlli saranno effettuati dalle ASL sulle colture più rilevanti e significative presenti sul territorio di competenza; • gruppi di popolazione a rischio si terrà conto di prelevare una quota di campioni sulle forniture destinate alla ristorazione collettiva e su quelle destinate ad un'alimentazione particolare (lattanti e prima infanzia); • i risultati dei precedenti programmi di controllo e le segnalazioni del sistema di allerta.
Modalità di prelievo-	<p>Si dovrà provvedere a campionare in via principale le primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzata, i prodotti di più largo consumo e le matrici risultate maggiormente irregolari negli anni precedenti. Pur dovendosi distribuire l'attività di prelievo regolarmente nell'arco dell'anno in base alla stagionalità, risulta opportuno aumentare la frequenza di campionamento dei prodotti ortofrutticoli subito dopo la loro raccolta ed immissione in commercio: nel periodo primavera-estate per le matrici orticole ed estate-autunno per le matrici frutticole, salvo eccezioni. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale; è anche consigliabile concentrare i campioni su pochi prodotti anziché pochi campioni su molte matrici. L'attività di campionamento dovrà essere rigorosamente ripartita sui 12 mesi dell'anno, tenendo conto della stagionalità delle colture.</p>
Frequenza	<p>Al fine di evitare sovraccarichi nell'attività analitica e consentire il rispetto delle scadenze temporali previste per la rendicontazione e la trasmissione dei dati del controllo ufficiale è opportuno che l'attività di campionamento venga ripartita in modo uniforme nell'arco dell'anno. L'attività dovrà, comunque, essere conclusa entro il 30 novembre di ogni anno.</p>
Luogo e momento del controllo	<p>Per le matrici ortofrutticole di produzione locale, il piano prescrive di prelevare i campioni preferibilmente presso le aziende agricole, i centri di raccolta aziendale e gli stabilimenti e i laboratori di produzione. I campionamenti di prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale, dovranno essere eseguiti presso i magazzini o in fase di vendita all'ingrosso o al dettaglio. Per il controllo dei prodotti ortofrutticoli di produzione extraregionale, i restanti campionamenti di prodotto nazionale, comunitario o proveniente da Paesi terzi dovranno essere orientati, prioritariamente, presso i centri di ristorazione collettiva, la Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O) e gli esercizi al dettaglio di una certa</p>

	<p>potenzialità. I SIAN competenti al controllo di mercati all'ingrosso o di grandi piattaforme di distribuzione, devono prelevare i campioni soprattutto presso i mercati ortofrutticoli, aziende di deposito e vendita all'ingrosso, presso le piattaforme logistiche che forniscono la grande distribuzione (ipermercati, supermercati, negozi specializzati).</p>
Metodi e tecniche	<p>Per quanto riguarda il campionamento finalizzato al riscontro dei residui di prodotti fitosanitari è necessario attenersi a quanto previsto dal D.M. 23-7-2003 e il DPR 327/80, avendo cura di specificare il piano di riferimento nazionale o comunitario.</p> <p>Il Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche è ancora in vigore per quanto riguarda l'abbinamento sostanze attive autorizzate/ coltura e gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta nonché la successiva immissione al consumo.</p>
Modalità di rendicontazione, verifica e feedback-	<p>I risultati dei controlli vengono trasmessi una volta l'anno, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello dei controlli, tramite uno specifico sistema informativo (SIS Alimenti), dai Laboratori del controllo ufficiale al Ministero della Salute- L'Uff. VII effettua il monitoraggio degli esiti dei controlli, elabora i risultati dei controlli e li pubblica con una relazione annuale entro il 31 agosto di ogni anno. Nelle conclusioni del report vengono riportate le criticità dei controlli ai fini dell'attuazione delle azioni correttive da parte delle Autorità Competenti.</p>

Numero minimo di campioni- La Regione Campania ha stabilito di prelevare e sottoporre annualmente a controllo ufficiale un numero minimo di campioni ripartiti per AA.SS.LL, distinguendo tra matrici ortofrutticole di produzione rispettivamente regionale ed extraregionale. I numeri e le tipologie minimali dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale e di quelli prodotti al di fuori dell'ambito regionale sono indicati nel Decreto del Ministero della Salute del 23 dicembre 1992

Per la provenienza dei campioni si individuano i seguenti criteri:

<p>Il 50% dei prodotti sarà dedicato alle produzioni locali maggiormente rappresentative, quali, ad esempio se presenti, prodotti tipici, protetti (DOP, IGP, ecc.) sia per quanto riguarda la coltivazione che la trasformazione.</p>	
<p>Un altro 30% riguarderà in modo specifico alimenti di origine vegetale compresi nelle categorie dei prodotti ottenuti con metodi di produzione biologica ma anche destinati ad un'alimentazione particolare.</p>	<p>Occorre valutare il rispetto dei livelli massimi di residui stabiliti per gli alimenti per l'infanzia dall'art. 10 della direttiva 2006/14/CE della commissione, del 22/12/2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e dall'art. 7 della direttiva 2036/25/CE della Commissione del 5/12/2006, sugli alimenti a base di cereali e sugli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.</p>
<p>Il restante 20% dei campioni sarà prelevato tra i prodotti in commercio privilegiando matrici non provenienti dall'ambito regionale.</p>	

L'attività di campionamento dovrà tenere conto della stagionalità delle colture. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale.

- ✓ Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni di **ambito regionale** è indicato

nella **tabella A** ;

- ✓ Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevare per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni **extra regionali** è indicato nella **tabella B** ;

Il numero minimo di campioni per i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti destinati ai lattanti e prima infanzia) è indicato nella **Tabella C**.

Sul verbale di campionamento dovrà essere chiaramente indicata la provenienza del prodotto (regionale, nazionale, UE o extra-UE), precisando la nazione di provenienza.

Tabella A- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	N. Campioni attesi al 30/11/2011
ASL AV	10	30	20	2	2	64
ASL BN	8	15	10	2	1	36
ASL CE	8	31	20	2	2	63
ASL NA1	6	16	10			32
ASL NA2	8	30	20	6	2	66
ASL NA3	10	30	20	2	2	64
ASL SA	15	46	30	10	3	104
	N.65	N.198	N.130	N.24	N.12	TOTALE N. 429

Tabella B- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti al di fuori dell' ambito regionale

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	N. Campioni attesi al 30/11/2011 n.178
ASL AV	3	10	10	1	1	25
ASL BN	2	5	5	1	1	14
ASL CE	6	10	10	1	1	28
ASL NA1	3	5	5	1	1	15
ASL NA2	6	10	10			26
ASL NA3	6	5	15	1	1	28
ASL SA	6	15	15	3	3	42
	N.32	N.60	N.70	N.8	N.8	TOTALE N. 178

Tabella C - Prodotti destinati alla prima infanzia

MATRICI alimenti per lattanti composti essenzialmente da legumi, frutta e cereali.	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	N. Campioni attesi al 30/11/2011 n.35
-nettari e -succhi di frutta; -omogeneizzati a base di ortaggi e di frutta; -creme a base di cereali non contenenti latte; -pastine e semolini per lo svezzamento.	5	5	5	5	5	5	5	TOT. N. 35

Si fa presente, inoltre, che, anche in considerazione di quanto disposto, dai recenti

Regolamenti Comunitari (in modo particolare il regolamento 852/2004), occorre che, in occasione di esiti non favorevoli per presenza di residui di prodotti fitosanitari, indipendentemente dall'attivazione del sistema di allerta, siano effettuate, in ogni caso, le opportune verifiche presso l'azienda di produzione primaria, verificando le procedure operative e tutta la documentazione annessa, tra cui, in modo particolare, il registro dei trattamenti (DPR 290/2001).

Sanzioni- L'eventuale riscontro di positività analitica comporta l'attivazione delle procedure sanzionatorie di cui all'art. 5, lettera h) della legge n. 283/1962.

Correlazione con il Programma coordinato comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale (Reg. Ce n.901/2009).

Il Reg. Ce n.1213/2008 della commissione ha istituito un primo programma comunitario coordinato pluriennale per gli anni 2010- 2011. Nella comunità europea, trenta prodotti costituiscono i principali componenti della dieta. Considerando la notevole evoluzione dell'utilizzo degli antiparassitari nel corso di un triennio, è opportuno controllare gli antiparassitari per ciclo triennale. In questa trenta prodotti alimentari, per consentire la valutazione dell'esposizione dei consumatori e dell'applicazione della normativa comunitaria.

dettaglio dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi	: il programma coordinato comunitario annuale prevede per l'Italia di prelevare e di analizzare un numero minimo di campioni - pari a 65- di cui un numero minimo dei campioni per metodiche monoresiduo (n.12) e un numero minimo dei campioni per metodiche pluriresiduo (n.15). Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti di origine vegetale e animale.
Luogo e momento del controllo	In fase di commercializzazione
Metodi e tecniche:	Per le procedure di campionamento occorre applicare la direttiva 2002/63/CE della Commissione, dell'1 luglio 2002, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti di origine vegetale e animale. Monitoraggio mediante campionamento per analisi (in conformità al DM 23.07.2003).
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	I risultati dei controlli vengono trasmessi al Ministero della Salute entro il 31 marzo dell'anno successivo ai controlli . L'Ufficio VII invia i dati all'EFSA e alla Commissione europea.

Limiti massimi di residui di antiparassitari su e nei prodotti di origine vegetale, di cui al Regolamento CE n. 901/2009 del 28 settembre 2009 che ha abrogato il Regolamento CE n. 1213/2008. La ricerca degli antiparassitari è indirizzata a quelli indicati nell'Allegato I (combinazioni di antiparassitari e prodotti da controllare) del Regolamento, per i campioni di:
 - cavoli cappucci, porri, lattuga, pomodori, pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili, segale o avena, fragole,

Numero di campioni- I campioni attesi sono riportati nella **Tabella C** dovranno comprendere anche alimenti per lattanti, nonché alimenti provenienti da agricoltura biologica.

In caso di riscontro di non conformità per il superamento del limite massimo di residuo (**D.M. 27/08/2004** e successivi aggiornamenti, **Regolamento CE 396/2005** come modificato da ultimo dal Regolamento CE 893/2010), in un prodotto primario di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) qualora la valutazione del rischio di esposizione con l'ingestione non determini una tempestiva segnalazione del sistema di allerta, sarà comunque necessario individuare attraverso i documenti che accompagnano la merce, l'Azienda Agricola di produzione e predisporre le necessarie verifiche atte ad individuare le cause di irregolarità, la corretta tenuta dei registri di trattamenti (**DPR 290/01**), l'applicazione delle misure di autocontrollo (Regolamento 852/04), dandone puntuale informativa al competente Servizio Regionale.

Tabella C

	Matrici Anno 2011	n. campioni	Matrici Anno 2012	n. campioni
ASL AV	Fagioli (freschi o congelati, senza baccello), carote,	n.1	melanzane, banane, cavolfiori, uve da tavola, piselli	n.2
ASL BN	cetrioli, arance o mandarini, pere,	n.1	(freschi/congelati), peperoni dolci e frumento	n.2
ASL CE	patate, riso e spinaci (freschi o congelati) 0	n.1		n.2
ASLNA1		n.1		n.1
ASL NA2		n.1		n.1
ASL NA3		n.1		n.1
ASL SA		n.3		n.1
				n.3

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 2

Piano dei controlli ufficiali sui residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale di cui al Decreto Min. Sanità 23/12/92 e s.m.i.

In armonia con le indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari (Reg. CE 396/05- modificato da ultimo dal Reg. CE n.893/2010; Reg CE 1097/2009 e Reg.CE 546/2011), nonché dal Ministero della Sanità attraverso il **D.M del 23 dicembre 1992** sui requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive e il **D.M. del 23 luglio 2003** sulle procedure di campionamento, il presente Piano di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari viene definito dalla Regione Campania nei suoi elementi fondamentali. Lo scopo è quello di determinare i residui di antiparassitari negli alimenti, ai sensi delle pertinenti disposizioni della legislazione comunitaria e nazionale relativa ai controlli ufficiali per alimenti.. Tali controlli consistono, in particolare, nel prelievo di campioni, nella loro conseguente analisi e nell'individuazione degli eventuali antiparassitari presenti e dei loro rispettivi livelli di residui. La pianificazione regionale è effettuata tenendo conto delle indicazioni di cui al D.M. del 23/12/92 circa:

- i prodotti da sottoporre a campionamento;
- gli antiparassitari da analizzare (combinazione antiparassitario/prodotto da selezionare);
- il consumo e la produzione di frutta e ortaggi, rispetto alla dieta alimentare regionale;

Autorità competenti	ruoli
Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza sanitaria	Programmazione e gestione dei controlli
Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL- SIAN	Campionamenti per analisi
Laboratorio	Presso l'ARPA Campania è attivo il Laboratorio Fitofarmaci afferente al Laboratorio Multizonale Regionale Micotossine e Fitofarmaci del Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC- che effettua il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli, monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

dettaglio attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	<p>Il presente programma di controllo si basa sul rischio ed è volto in particolare a valutare l'esposizione dei consumatori e l'osservanza della legislazione in vigore. In maniera particolare, i dati da tenere presente per la realizzazione delle attività di campionamento sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • territorio- I controlli saranno effettuati dalle ASL sulle colture più rilevanti e significative presenti sul territorio di competenza; • gruppi di popolazione a rischio si terrà conto di prelevare una quota di campioni sulle forniture destinate alla ristorazione collettiva e su quelle destinate ad un'alimentazione particolare (lattanti e prima infanzia); • i risultati dei precedenti programmi di controllo e le segnalazioni del sistema di allerta.
Modalità di prelievo-	Si dovrà provvedere a campionare in via principale le primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzata, i prodotti di più largo consumo e le matrici risultate

	<p>maggiormente irregolari negli anni precedenti.</p> <p>Pur dovendosi distribuire l'attività di prelievo regolarmente nell'arco dell'anno in base alla stagionalità, risulta opportuno aumentare la frequenza di campionamento dei prodotti ortofrutticoli subito dopo la loro raccolta ed immissione in commercio: nel periodo primavera-estate per le matrici orticole ed estate-autunno per le matrici frutticole, salvo eccezioni. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale; è anche consigliabile concentrare i campioni su pochi prodotti anziché pochi campioni su molte matrici. L'attività di campionamento dovrà essere rigorosamente ripartita sui 12 mesi dell'anno, tenendo conto della stagionalità delle colture.</p>
Frequenza	<p>Al fine di evitare sovraccarichi nell'attività analitica e consentire il rispetto delle scadenze temporali previste per la rendicontazione e la trasmissione dei dati del controllo ufficiale è opportuno che l'attività di campionamento venga ripartita in modo uniforme nell'arco dell'anno. L'attività dovrà, comunque, essere conclusa entro il 30 novembre di ogni anno.</p>
Luogo e momento del controllo	<p>Per le matrici ortofrutticole di produzione locale, il piano prescrive di prelevare i campioni preferibilmente presso le aziende agricole, i centri di raccolta aziendale e gli stabilimenti e i laboratori di produzione.</p> <p>I campionamenti di prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale, dovranno essere eseguiti presso i magazzini o in fase di vendita all'ingrosso o al dettaglio.</p> <p>Per il controllo dei prodotti ortofrutticoli di produzione extraregionale, i restanti campionamenti di prodotto nazionale, comunitario o proveniente da Paesi terzi dovranno essere orientati, prioritariamente, presso i centri di ristorazione collettiva, la Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O) e gli esercizi al dettaglio di una certa potenzialità. I SIAN competenti al controllo di mercati all'ingrosso o di grandi piattaforme di distribuzione, devono prelevare i campioni soprattutto presso i mercati ortofrutticoli, aziende di deposito e vendita all'ingrosso, presso le piattaforme logistiche che forniscono la grande distribuzione (ipermercati, supermercati, negozi specializzati).</p>
Metodi e tecniche	<p>Per quanto riguarda il campionamento finalizzato al riscontro dei residui di prodotti fitosanitari è necessario attenersi a quanto previsto dal D.M. 23-7-2003 e il DPR 327/80, avendo cura di specificare il piano di riferimento se nazionale o comunitario.</p> <p>Il Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche è ancora in vigore per quanto riguarda l'abbinamento sostanze attive autorizzate/ coltura e gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta nonché la successiva immissione al consumo.</p>
Modalità di rendicontazione, verifica e feedback-	<p>I risultati dei controlli vengono trasmessi una volta l'anno, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello dei controlli, tramite uno specifico sistema informativo (SIS Alimenti), dai Laboratori del controllo ufficiale al Ministero della Salute- L'Uff. VII effettua il monitoraggio degli esiti dei controlli, elabora i risultati dei controlli e li pubblica con una relazione annuale entro il 31 agosto di</p>

ogni anno. Nelle conclusioni del report vengono riportate le criticità dei controlli ai fini dell'attuazione delle azioni correttive da parte delle Autorità Competenti.

Numero minimo di campioni- La Regione Campania ha stabilito di prelevare e sottoporre annualmente a controllo ufficiale un numero minimo di campioni ripartiti per AA.SS.LL, distinguendo tra matrici ortofrutticole di produzione rispettivamente regionale ed extraregionale. I numeri e le tipologie minimali dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale e di quelli prodotti al di fuori dell'ambito regionale sono indicati nel Decreto del Ministero della Salute del 23 dicembre 1992

Per la provenienza dei campioni si individuano i seguenti criteri:

Il 50% dei prodotti sarà dedicato alle produzioni locali maggiormente rappresentative, quali, ad esempio se presenti, prodotti tipici, protetti (DOP, IGP, ecc.) sia per quanto riguarda la coltivazione che la trasformazione.

Un altro 30% riguarderà in modo specifico alimenti di origine vegetale compresi nelle categorie dei prodotti ottenuti con metodi di produzione biologica ma anche destinati ad un'alimentazione particolare.

Il restante 20% dei campioni sarà prelevato tra i prodotti in commercio privilegiando matrici non provenienti dall'ambito regionale.

Occorre valutare il rispetto dei livelli massimi di residui stabiliti per gli alimenti per l'infanzia dall'art. 10 della direttiva 2006/14/CE della commissione, del 22/12/2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e dall'art. 7 della direttiva 2036/25/CE della Commissione del 5/12/2006, sugli alimenti a base di cereali e sugli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.

L'attività di campionamento dovrà tenere conto della stagionalità delle colture. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale.

- Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni di **ambito regionale** è indicato nella **tabella A** ;
- Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni **extra regionali** è indicato nella **tabella B** ;

Il numero minimo di campioni per i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti destinati ai lattanti e prima infanzia) è indicato nella **Tabella C**.

Sul verbale di campionamento dovrà essere chiaramente indicata la provenienza del prodotto (regionale, nazionale, UE o extra-UE), precisando la nazione di provenienza.

Tabella A- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	N. Campioni attesi al 30/11/2011
ASL AV	10	30	20	2	2	64
ASL BN	8	15	10	2	1	36
ASL CE	8	31	20	2	2	63
ASL NA1	6	16	10			32
ASL NA2	8	30	20	6	2	66
ASL NA3	10	30	20	2	2	64
ASL SA	15	46	30	10	3	104
	N.65	N.198	N.130	N.24	N.12	TOTALE N. 429

Tabella B- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti al di fuori dell' ambito regionale

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	N. Campioni attesi al 30/11/2011
ASL AV	3	10	10	1	1	25
ASL BN	2	5	5	1	1	14
ASL CE	6	10	10	1	1	28
ASL NA1	3	5	5	1	1	15
ASL NA2	6	10	10			26
ASL NA3	6	5	15	1	1	28
ASL SA	6	15	15	3	3	42
	N.32	N.60	N.70	N.8	N.8	TOTALE N. 178

Tabella C - Prodotti destinati alla prima infanzia

MATRICI alimenti per lattanti composti essenzialmente da legumi, frutta e cereali.	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	N. Campioni attesi al 30/11/2011
-nettari e -succhi di frutta; -omogeneizzati a base di ortaggi e di frutta; -creme a base di cereali non contenenti latte; -pastine e semolini per lo svezzamento.	5	5	5	5	5	5	5	TOT. N. 35

Si fa presente, inoltre, che, anche in considerazione di quanto disposto, dai recenti Regolamenti Comunitari (in modo particolare il regolamento 852/2004), occorre che, in occasione di esiti non favorevoli per presenza di residui di prodotti fitosanitari, indipendentemente dall'attivazione del sistema di allerta, siano effettuate, in ogni caso, le opportune verifiche presso l'azienda di produzione primaria, verificando le procedure operative e tutta la documentazione annessa, tra cui, in modo particolare, il registro dei trattamenti (DPR 290/2001).

Sanzioni- L'eventuale riscontro di positività analitica comporta l'attivazione delle procedure sanzionatorie di cui all'art. 5, lettera h) della legge n. 283/1962.

Correlazione con il Programma coordinato comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale (Reg. Ce n.901/2009).

Il Reg. Ce n.1213/2008 della commissione ha istituito un primo programma comunitario coordinato pluriennale per gli anni 2010- 2011. Nella comunità europea, trenta prodotti costituiscono i principali componenti della dieta. Considerando la notevole evoluzione dell'utilizzo degli antiparassitari nel corso di un triennio, è opportuno controllare gli antiparassitari per ciclo triennale. In questa trenta prodotti alimentari, per consentire la valutazione dell'esposizione dei consumatori e dell'applicazione della normativa comunitaria.

dettaglio dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi	: il programma coordinato comunitario annuale prevede per l'Italia di prelevare e di analizzare un numero minimo di campioni - pari a 65- di cui un numero minimo dei

	campioni per metodiche monoresiduo (n.12) e un numero minimo dei campioni per metodiche pluriresiduo (n.15). Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti di origine vegetale e animale.
Luogo e momento del controllo	In fase di commercializzazione
Metodi e tecniche:	Per le procedure di campionamento occorre applicare la direttiva 2002/63/CE della Commissione, dell'1 luglio 2002, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti di origine vegetale e animale. Monitoraggio mediante campionamento per analisi (in conformità al DM 23.07.2003).
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	I risultati dei controlli vengono trasmessi al Ministero della Salute entro il 31 marzo dell'anno successivo ai controlli . L'Ufficio VII invia i dati all'EFSA e alla Commissione europea.

Limiti massimi di residui di antiparassitari su e nei prodotti di origine vegetale, di cui al Regolamento CE n. 901/2009 del 28 settembre 2009 che ha abrogato il Regolamento CE n. 1213/2008. La ricerca degli antiparassitari è indirizzata a quelli indicati nell'Allegato I (combinazioni di antiparassitari e prodotti da controllare) del Regolamento, per i campioni di:
- cavoli cappucci, porri, lattuga, pomodori, pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili, segale o avena, fragole,

Numero di campioni- I campioni attesi sono riportati nella **Tabella C** dovranno comprendere anche alimenti per lattanti, nonché alimenti provenienti da agricoltura biologica.

In caso di riscontro di non conformità per il superamento del limite massimo di residuo (**D.M. 27/08/2004** e successivi aggiornamenti, **Regolamento CE 396/2005** come modificato da ultimo dal Regolamento CE 893/2010), in un prodotto primario di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) qualora la valutazione del rischio di esposizione con l'ingestione non determini una tempestiva segnalazione del sistema di allerta, sarà comunque necessario individuare attraverso i documenti che accompagnano la merce, l'Azienda Agricola di produzione e predisporre le necessarie verifiche atte ad individuare le cause di irregolarità, la corretta tenuta dei registri di trattamenti (**DPR 290/01**), l'applicazione delle misure di autocontrollo (Regolamento 852/04), dandone puntuale informativa al competente Servizio Regionale.

Tabella C

	Matrici Anno 2011	n. campioni	Matrici Anno 2012	n. campioni
ASL AV	Fagioli (freschi o congelati, baccello),	n.1	melanzane, cavolfiori, tavola,	n.2
ASL BN	carote, cetrioli, arance, mandarini, pere,	n.1	banane, uve da tavola, piselli (freschi/congelati), peperoni dolci e	n.2
ASL CE	patate, riso e spinaci (freschi o congelati)	n.1	frumento	n.2
ASLNA1		n.1		n.1
ASL NA2		n.1		n.1

	Matrici Anno 2011	n. campioni	Matrici Anno 2012	n. campioni
ASL NA3		n.1		
ASL SA		n.3		n.1
				n.3

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 3

**PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DEL CARBAMMATO DI ETILE
NELLE ACQUEVITI DI FRUTTA CON NOCCIOLO E NELLE ACQUEVITI DI
RESIDUI DI FRUTTA CON NOCCIOLO**

1. PIANIFICAZIONE

1.1. SCOPI

Il carbammato di etile è un composto che si forma naturalmente nei cibi e nelle bevande alcoliche fermentati come pane, yogurt, salsa di soia, vino, birra e in particolare nelle acqueviti di frutta con nocciolo e nelle acqueviti di residui di frutta con nocciolo, prevalentemente in quelle a base di ciliegie, prugne, e albicocche

L'Efsa, il 20 settembre 2007, ha adottato un parere scientifico sul carbammato di etile e sull'acido cianidrico nei cibi e nelle bevande, in particolare per quanto concerne le acqueviti di frutta con nocciolo e nelle acqueviti di residui di frutta con nocciolo. Pertanto, raccomanda di adottare provvedimenti volti a ridurre i livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande. Essendo l'acido cianidrico un importante precursore della formazione di carbammato di etile nelle acqueviti di frutta con nocciolo e nelle acqueviti di residui di frutta con nocciolo, l'Efsa conclude che tali provvedimenti debbano includere anche la problematica relativa all'acido cianidrico. La Raccomandazione descrive l'attività per evitare il rischio di etilcarbammato nei distillati di frutta con nocciolo per il periodo 2011 e 2012, volta a contenere i livelli massimi di carbammato di etile.

Si tratta di un'indagine conoscitiva avente lo scopo di raccogliere in tutta la UE, dati affidabili sui tenori di detto contaminante nelle bevande in oggetto al fine di valutare gli effetti del Codice di Buone Prassi di fabbricazione.

1.2. COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Le misure riguardano l'applicazione di un codice di Buone Prassi di fabbricazione (allegata alla Raccomandazione) da parte di tutti gli operatori del settore, nonché il monitoraggio dei livelli di carbammato di etile al di sotto di un valore target di 1 mg/l.

I campionamenti saranno effettuati presso gli operatori responsabili della produzione, /imballaggio, della distribuzione e dello stoccaggio delle bevande alcoliche. E' prevista anche la verifica dell'applicazione del codice di Buone Prassi di fabbricazione

1.4. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

1.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento è quello dell'ARPA Piemonte

1.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

1.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

2. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

Matrici	determinazioni analitiche	Limite	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011
acqueviti di frutta con nocciolo; acqueviti di residui di frutta con nocciolo	carbammato di etile	1 mg/l	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.3	n.9

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DELL'ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI

2. PIANIFICAZIONE

2.1. SCOPI

L'acrilammide è un composto cancerogeno, mutageno, tossico. Si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperatura superiore ai 120° C. la quantità di acrilammide che si forma dipende, oltre che dalla temperatura, dal tempo di cottura, dal ph e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione. Solitamente si forma nei prodotti amidacei tra cui patatine fritte, patate fritte a bastoncino, pane e fette biscottate. la Commissione europea ha avviato una serie di studi sull'argomento per migliorare le conoscenze e ridurre l'esposizione a tale sostanza.

Si tratta di un'indagine conoscitiva con lo scopo di raccogliere in tutta la Comunità, dati affidabili sui tenori di acrilammide negli alimenti al fine di riuscire a monitorare l'impatto degli sforzi fatti dall'industria alimentare per studiare i meccanismi di formazione dell'acrilammide e i mezzi per ridurne il tenore negli alimenti.

I controlli devono includere l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) dell'OSA, al fine di stabilire se le fasi di trasformazione che hanno un ruolo determinante nella formazione dell'acrilammide sono state identificate e, se sono state prese misure appropriate per controllarle.

Normative di riferimento

Raccomandazione della Commissione europea n. 307 del 2 giugno 2010 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti.
The CIAA "Acrylamide Toolbox" Rev. 12 della Confederazione europea delle industrie alimentari del febbraio 2009, linee guida contenenti strumenti che possono essere utilizzati in modo selettivo dai produttori alimentari per ridurre i tenori di acrilammide nei propri prodotti.
Raccomandazione della Commissione europea n. 333 del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari e s.m.i.
Raccomandazione della Commissione del 2 giugno 2010 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti
Raccomandazione della Commissione del 10.1.2011 sulle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Luoghi e procedura di campionamento

- Il campionamento dei prodotti va effettuato a livello della commercializzazione (per es. grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino e ristoranti) laddove la rintracciabilità sia buona, oppure nei luoghi di produzione;
- Il campionamento e le analisi dovrebbero essere condotti prima della data di scadenza del campione;

Momento del controllo: è specificato solo per le categorie delle patate per le quali è previsto un campionamento 2 volte l'anno, a novembre e marzo

Ai fini del programma di monitoraggio occorre attenersi alle **procedure** di campionamento di cui all'Allegato, (lett. C) della Raccomandazione 2010/307/UE. Per i metodi di campionamento attenersi alla parte B, del Reg. Ce n.333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio,

mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, in modo da garantire la rappresentatività dei campioni rispetto alla partita sottoposta a campionamento.

2.4. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

2.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento è quello dell'ARPA Piemonte

2.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

2.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

3. PROGRAMMAZIONE

la distribuzione dei campioni si basa sul numero di abitanti

Il numero minimo di campioni per categoria di prodotti da sottoporre annualmente ad analisi raccomandato per l'Italia è di 194. A livello regionale il numero minimo è di 27

Tabella 1 –programmazione annuale

ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA	prodotti alimentari	valore indicati vo mg/Kg	Osservazioni
n.1		n.1			n.1		Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo, comprendenti le seguenti sottocategorie: -patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo, comprendenti le seguenti sottocategorie: -patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche - patatine fritte a bastoncino a base di pasta di patate		
n.1		n.1	n.1			n.1 /ex SA1)	Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo, comprendenti le seguenti sottocategorie: -patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche	600	il campionamento dei prodotti pronti per il consumo deve essere effettuato presso i chioschi, le catene dei fast food e i

							- patatine fritte a bastoncino a base di pasta di patate		ristoranti. Il campionamento deve essere effettuato 2 volte l'anno, a marzo e novembre.
	n.1			n.1		n.1(ex Sa1)	patatine comprendenti le seguenti sottocategorie: -patatine a base di patate fresche -patatine a base di pasta di patate(patatine preformate, patatine impilate)	1000	Il campionamento deve essere effettuato 2 volte l'anno, a marzo e novembre. Processo di frittura: frittura in lotti o frittura continua
			n.1	n.1	n.1		Pane morbido	150	tipo di pane morbido, per es. di frumento, di segale, pane multicereali, pane con altri ingredienti
				n.1	n.1	n.1(sa 2)	Cereali per la prima colazione (esclusi muesli e porridge)	400	
	n.1		n.1			n.1(Sa 2)	Biscotti, cracker, pane croccante e simili. (esclusi prodotti da pasticceria e torte)	500	
			n.1		n.1		Caff� torrefatto e solubile (istantaneo)	450/900 - solubile	
n.1		n.1		n.1	n.1	n.1(Sa 3)	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, (esclusi i prodotti che rientrano nella categoria degli alimenti a base di cereali)	80	Sono da prendere in considerazione gli alimenti i cui ingredienti principali sono patate, cereali
		n.1				biscotti, fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini	250		
						alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini (esclusi biscotti e fette biscottate)	100		
n.2	n.2	n.4	n.4	n.4	n.5	n.6			tot.n.27

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sar  sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curer  la redazione delle risultanze e le inserir  nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sar  data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorit  locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzer  l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del

rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

**PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DELLE SOSTANZE
PERFLUOROALCHILICHE NEGLI ALIMENTI VEGETALI
3. PIANIFICAZIONE**

3.1. SCOPI

Le sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) sono ampiamente utilizzate in campo industriale e in applicazioni di largo consumo, ad es. in rivestimenti antimacchia in tessuti e tappeti, rivestimenti resistenti all'olkio per prodotti di carta approvati per il contatto con gli alimenti, schiume antincendio, tensioattivi per l'industria estrattiva dei minerali e del petrolio, lucidanti per pavimenti e formulazioni di insetticidi. Importante è il sottoinsieme dei tensioattivi organici perfluorinati (PER) a cui appartiene l'acido perfluorotanoico (PFOA). A causa del loro ampio uso, è stata rilevata la presenza di PFOS e PFOA, dei loro Sali e precursori nell'ambiente, nei pesci, negli uccelli e nei mammiferi. L'EFSA ha adottato un parere scientifico sulla materia il 21 febbraio 2008. In questo parere l'EFSA ritiene improbabile che il PFOS e il PFOA abbiano effetti nocivi per la popolazione, ma raccomanda di monitorare per il 2011 la presenza di tali sostanze negli alimenti, al fine di disporre di maggiori dati sull'esposizione della popolazione. Il controllo dovrebbe comprendere un'ampia varietà di prodotti alimentari che tenga conto delle abitudini di consumo anche di alimenti di origine animale come i pesci, la carne, le uova, il latte e i prodotti derivati, nonché di alimenti di origine vegetale.

Si tratta di un'indagine conoscitiva con lo scopo di raccogliere in tutta la Comunità, dati affidabili sui tenori di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti al fine di consentire una stima dell'esposizione.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Il campionamento avrà come matrice i vegetali in scatola, gli alimenti a base di patate, le marmellate, i prodotti da forno, frutta

Si applicano i metodi di campionamento di cui all'Allegato I del Reg. CE n. 1883/2006, che stabilisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e di PCB diossina-simili; Idealmente, i tassi di recupero dovrebbero essere compresi tra il 70 e il 120% con limiti di quantificazione di 1 mg/Kg.

3.4. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

3.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento è quello dell'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna

3.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

3.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa

nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

4. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

Matrici Anno 2011	determinazioni analitica	Limite di quantificazione	asl av	asl bn	asl ce	asl na1	asl na2 nord	asl na 3 sud	asl sa	Totale campioni attesi al 31.12.2011
Vegetali in scatola; alimenti a base di patate; marmellate; prodotti da forno; frutta	Sostanze perfluoroalchiliche	1 mg/Kg	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.3	n.9

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 4B

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4B

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DEGLI OGM NEGLI ALIMENTI

In applicazione di quanto previsto dal “Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti 2009-2011” (recepito con Decreto del Presidente n.8 del 31/01/2011), prosegue il programma di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti. Pertanto, il presente piano di controllo è stato redatto sulla base delle linee guida fornite dal Ministero della Salute, allo scopo di garantire uniformità d'intervento sul territorio regionale.

4. PIANIFICAZIONE

4.1. SCOPI

Quelli previsti dal Piano Nazionale. In particolare la Ricerca di OGM non dichiarati in etichetta.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I controlli sono effettuati presso le strutture di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari contenenti mais/soia, con particolare attenzione ai prodotti dietetici destinati ai celiaci, privilegiando i controlli sulle materie prime utilizzate dalle industrie alimentari

Si effettueranno campionamenti e controlli documentali, d'identità per il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista dall'art. 4 del Reg. CE 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'OSA di aver preso le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM-art. 12,c.3 del Reg. Ce 1829/2003)

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 (vedi allegato 2 al “Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti 2009-11”, che riporta alcune indicazioni fornite dall'Istituto superiore di sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli).

Tuttavia il piano nazionale prevede la possibilità di applicare anche strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate; ritenendo che le indicazioni riportate nel Regolamento (CE) 401/2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari possano essere un adeguato riferimento alternativo.

Controlli all'importazione- Le attività di controllo sulla presenza di OGM negli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dagli USMAF. Il numero di campioni da prelevare e la loro ripartizione per ogni USMAF è riportata nell'Allegato 6 del Piano Nazionale. Il Ministero della Salute ha stabilito una programmazione per il campionamento all'importazione in base alle informazioni disponibili ed ha adottato i seguenti criteri per la ripartizione dei campioni:

- consistenza dei flussi delle partite
- tipo di matrici di interesse
- paesi di provenienza, con particolare attenzione, alla Cina o all' Est asiatico e all' America in quanto Paese terzo utilizzatore.

Procedure - Qualora l'esito analitico dei campioni effettuati evidenzia una non conformità, i Dipartimenti di Prevenzione dell'ASL- Servizi SIAN comunicano tempestivamente le attività espletate di propria competenza- assieme al referto e alla copia del verbale di prelievo e inviano un

report riassuntivo dell'attività svolta, con cadenza semestrale, all'Assessorato alla Sanità -Settore Assistenza sanitaria della Regione Campania. Tale procedura è seguita anche in caso di controlli che non prevedono i campionamenti, ma la verifica delle etichette

4.4. PROCEDURE OPERATIVE

Per il campionamento sarà necessario utilizzare il facsimile del verbale di prelievo allegato al Piano nazionale 2009-2011.

L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA.

E' attualmente inoltre disponibile il sistema applicativo sviluppato dal CROGM che va utilizzato dal laboratorio per l'inserimento dei dati sui controlli del primo semestre entro il 31 luglio e del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono. Contestualmente i dati sono messi a disposizione delle Regioni che li esaminano e li validano al massimo entro febbraio.

4.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'IZSM di Portici

4.6. DURATA

Il Piano di durata triennale si conclude il 31/12/2013.

4.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

5. PROGRAMMAZIONE

Ripartizione dei campioni- La numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio precedente e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e riso. Per quest'ultimo si raccomanda di indirizzare i controlli sui prodotti riportati nelle decisioni comunitarie n. 2006/601/Ce e relative modifiche e n. 2008/289/CE. Le principali matrici da sottoporre a campionamento sono riportate nella Tabella sottostante.

Tabella riepilogativa

Campionamenti triennio 2011-12-13				
ASL	MAIS E DERIVATI	SOIA E DERIVATI	RISO E DERIVATI	TOTALI campioni attesi al 31/12/2011. n.127
Materie prime e intermedi di produzione (minimo campioni per le 7 ASL- n.28)	- granella di mais; - farina semplice e mista; - amido di mais;	-granella di soia; -farina semplice e mista;	riso	

Campionamenti triennio 2011-12-13				
prodotti finiti (minimo campioni per le 7 ASL - n. 28)	<input type="checkbox"/> cereali; <input type="checkbox"/> crackers; <input type="checkbox"/> creme dolci (omogeneizzati di frutta-amido di mais); <input type="checkbox"/> creme salate (mais e tapioca, omogeneizzati verdura e carne); <input type="checkbox"/> farina semplice e mista; <input type="checkbox"/> fiocchi di cereali (di mais, cornflakes, bastoncini di crusca, cheerios ecc.); <input type="checkbox"/> granella (granturco, granone, mais per pop corn ecc.); <input type="checkbox"/> integratori dietetici (pasti sostitutivi, barrette vari gusti, barrette energetiche, ai cereali ecc.); <input type="checkbox"/> mais dolce (precotto sottovuoto o in scatola); <input type="checkbox"/> pane (tutti i tipi di pane, fresco e in buste);	- bevande , soya drinks (ad esclusione del latte di prima infanzia); -creme salate (salsa di soia, , paté di soia); - creme dolci (dessert e budino di soia); - prodotti da forno ; -pane; -seccati di legumi;	- pasta; - farina semplice o mista;	
ASL AV	n.8	n.5	n.1	n.14
ASL BN	n.8	n.5	n.1	n.14
ASL CE	n.10	n.8	n.2	n.20
ASL NA1	n.8	n.9	n.1	n.18
ASL NA2 NORD	n.8	n.10	n.1	n.19
ASL NA3 SUD	n.8	n.8	n.1	n.19
ASL SA	n.10	n.10	n.1	n.21
				n.127

Note- tra i prodotti finiti, evitare gli omogeneizzati e gli alimenti composti da più cereali (al massimo uno o due cereali); non campionare prodotti contenenti oli e lecitine di soia (es. cioccolato).

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 4C

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

PIANO DI MONITORAGGIO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI NEI SITI DI INTERESSE NAZIONALE

PIANIFICAZIONE

L'art. 252, comma 1, del Decreto Legislativo 152/2006 definisce i Siti di Interesse Nazionale (SIN), come quei siti, ai fini della bonifica, individuabili in relazione a:

- caratteristiche del sito;
- quantità e pericolosità degli inquinanti presenti;
- rilievo dell'impatto sull'ambiente circostante in termini di rischio sanitario ed ecologico nonché di pregiudizio per i beni culturali ed ambientali.

Con la nota prot. n. 0003757-P-10/02/2011 il Ministero della Salute ha approntato un Piano di Monitoraggio dei contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale prodotti nei siti di interesse nazionale. Tale Piano, di durata triennale, ha come obiettivo il monitoraggio di tutti i SIN presenti nelle singole Regioni; nel corso del primo anno dovrà essere sottoposto a monitoraggio uno dei SIN, identificato dalle Regioni di concerto con il Ministero.

Scopo del monitoraggio è fornire i dati necessari per una corretta definizione dei livelli di rischio per i principali contaminanti in alimenti di origine animale prodotti nei SIN o in prossimità degli stessi.

I siti di bonifica di interesse nazionale della Regione Campania sono sei:

- Napoli Orientale, che comprende il solo comune di Napoli;
- Litorale Domizio Flegreo e Agro Aversano, che comprende larghe aree delle province di Napoli e Caserta, per un totale di 61 Comuni;
- Napoli Bagnoli-Coroglio, all'interno del comune di Napoli;
- Area del litorale Vesuviano;
- Pianura, che comprende il solo comune di Napoli;
- Bacino idrografico del fiume Sarno.

SCOPI

In seguito ad analisi dei requisiti stabiliti nel Piano ministeriale nonché ad incontri tenuti con le AA.SS.LL. si è stabilito, per l'anno 2011, di monitorare il sito denominato "Bacino idrografico del fiume Sarno".

Tale scelta è stata parimenti condivisa con il Ministero della Salute nel corso di una riunione tenuta a Roma il 9 giugno 2011 con il Gruppo Tecnico di Coordinamento.

Nel suddetto SIN ricadono 22 comuni interamente compresi e 18 parzialmente compresi.

Nell'**allegato** "SARNO_ovicaprini_e_comuni" file excell elaborato a cura dell'ORSA, sono riportati i Comuni ricadenti nel SIN e gli insediamenti ovicaprini campionabili.

Come da indicazioni ministeriali, nei SIN costituiti da aree terrestri dovranno essere prelevati campioni di latte ovino e caprino di massa, di 30 allevamenti rurali, alimentati (al pascolo o al chiuso) esclusivamente con foraggi e mangimi prodotti all'interno dell'area del SIN.

In alternativa potranno essere campionati insediamenti di ovaiole con le seguenti caratteristiche: rurali, allevate a terra ed all'aperto.

Con decreto del Settore Veterinario Regionale, sarà individuato un gruppo di lavoro, così costituito:

- Un rappresentante del Settore Veterinario Regionale;
- Un rappresentante dell'IZSM;
- Un rappresentante dell'ORSA;
- Un rappresentante di ogni ASL coinvolta;
- Un rappresentante dell'ARPAC.

Il suddetto gruppo di lavoro è stato ratificato con Decreto Dirigenziale n. 29 del 24.05.2011.

Ai sensi delle indicazioni ministeriali esso dovrà interfacciarsi con gli altri organismi individuati, in particolare con il Gruppo Tecnico di Coordinamento e con il Centro di Referenza per la Valutazione del Rischio.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Le A.C. ad effettuare i controlli ufficiali nell'ambito di tale Piano saranno:

- I Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali;
- L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPAC) con le sue strutture periferiche.
- I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e dell'ARPA Campania.

FUNZIONI DEL PERSONALE

Le funzioni del personale impiegato nello svolgimento del Piano sono quelle proprie dei ruoli occupati nelle amministrazioni di appartenenza, siano essi a tempo determinato o indeterminato, e secondo gradazione gerarchica: dirigenti, tecnici della prevenzione, autisti, amministrativi, tecnici di laboratorio, ecc. Il personale è coordinato dai responsabili delle rispettive strutture di competenza, cui sono affidate le funzioni di programmazione, verifica e controllo sulle attività previste dal Piano.

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Fondamentalmente le verifiche, secondo ruoli e competenze come sopra indicato, consistono nel monitoraggio del corretto andamento del Piano, per quanto attiene al rispetto di tempi e modalità di campionamento a livello territoriale. Il Settore Veterinario Regionale curerà la parte relativa alla verifica dell'intero Piano, nonché, in collaborazione con l'ORSA, alla valutazione epidemiologica dei dati risultanti ed eventuali interventi correttivi.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Le ricerche da effettuare, pertanto, sul latte ovacaprino e/o uova (su un totale di 30 campioni) sono le seguenti:

- Metalli pesanti [As, Be, Cd, Cr, Ni, Pb, Tl, Hg, Sn, Zn];
- Pentaclorofenolo;
- IPA
- Nonilfenolo;
- Diossine/PCBdl
- PCB non diossina-simili.

La ricerca di stagno, zinco, IPA e diossine è stata richiesta espressamente dal Gruppo Tecnico di Coordinamento in sede di riunione del 9 giugno scorso

Nonostante sia stato richiesto al superiore Dicastero di poter effettuare un campione ufficiale già in prima istanza per quelle ricerche di sostanze per le quali esistono dei limiti legali, nonché l'esclusione della ricerca delle diossine, già prevista da altro piano di monitoraggio, tali mozioni al

Piano non sono state accolte, pertanto i campioni, di tipo conoscitivo, saranno prelevati, come da Piano Ministeriale, in singola aliquota.

Nello stesso incontro sopra citato, è stato stabilito che il campione finale dovrà consistere in almeno 1 litro di latte ovi-caprino (o 30 uova in alternativa), da suddividere poi successivamente a seconda dei laboratori destinatari finali, che il Ministero dovrà indicare. Tale ripartizione dovrà essere effettuata dall'IZSM, al quale saranno consegnati i campioni.

Al fine dell'ottenimento del quantitativo minimo richiesto per la formazione del campione finale, nel caso di piccoli allevamenti di tipo rurale l'aliquota minima potrà essere raggiunta anche nel corso di campionamento effettuato in più giornate, specificando tale modalità sul verbale di prelievo.

Inoltre, su indicazioni del Gruppo Tecnico di Coordinamento Interregionale, sarà stilato un elenco riportante le aree non contaminate (parchi nazionali o regionali, aree marine protette, ecc.) dove dovranno essere prelevati campioni del tipo "bianco", della stessa matrice oggetto dell'indagine, per stimare i livelli di contaminazione di fondo.

La ripartizione dei campioni tra gli IZS, le modalità di prelievo e di trattamento dei campioni in laboratorio, le istruzioni per la compilazione del verbale di prelevamento e di alimentazione del Sistema Informativo per i Programmi di Controllo in Sicurezza Alimentare (SIPSA), già sperimentato nel corso dell'emergenza diossina nel latte bufalino del 2008 (Piano UE), saranno illustrati in dettaglio in un piano operativo di cui si farà carico il Ministero.

Il Ministero ha assicurato che il SIPSA, di supporto alle attività del piano di monitoraggio sarà in breve disponibile all'indirizzo: <https://www.vetinfo.sanita.it>.

Il Sistema renderà disponibile il **verbale di prelievo dei campioni** (di cui un fac-simile indicativo, facente parte del Piano Ministeriale, è riportato in allegato 1). Inoltre, il collegamento del Sistema con la banca dati dell'anagrafe nazionale zootecnica consentirà di stampare il verbale con i dati anagrafici dell'allevamento sottoposto a campionamento.

Il verbale di prelievo dovrà contenere tutte le informazioni utili ad identificare in modo univoco il campione, il sito e la data del prelievo (completo di coordinate GPS), e/o il nome dell'azienda zootecnica in cui è stato prelevato il campione.

I servizi veterinari delle AA.SS.LL. caricheranno *on line* nel SIPSA i dati riportati nel verbale, gli IZS trasferiranno in automatico, nello stesso sistema, i risultati delle analisi.

Azioni conseguenti a non conformità.

In caso di non conformità rispetto a parametri normativi fissati, saranno adottati i provvedimenti previsti dalla normativa vigente, nonché dal relativo Piano Ministeriale) a tutela della salute pubblica.

Per i contaminanti per i quali non sono fissati limiti di legge, è previsto che il Ministero per il tramite del Gruppo Tecnico di Coordinamento, valuterà di volta in volta i provvedimenti da adottare.

In ogni caso, dovranno essere svolte le necessarie indagini epidemiologiche finalizzate all'identificazione della sorgente di contaminazione ed alla verifica se la contaminazione rilevata sia compatibile con i contaminanti presenti caratterizzati nel SIN. A tali indagini dovranno partecipare anche tecnici dell'ARPAC per gli eventuali campionamenti ambientali.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Sarà auspicabile che i Servizi Veterinari territoriali, impegnati nel Piano, si dotino di procedure scritte specifiche da notificare al personale.

Il modello di procedura documentata per l'esecuzione delle ispezioni è il Mod 5.

Quello per il prelievo dei campioni, come sopra già indicato, dovrà essere scaricato dal SIPSA.

ATTREZZATURE NECESSARIE

Non sono previste attrezzature particolari rispetto a quelle in uso alle due Autorità impegnate nel

Piano e consistono essenzialmente in strumenti e recipienti idonei per il campionamento, in attrezzature refrigerate per il trasporto dei campioni ai laboratori, ecc.

LABORATORI DI RIFERIMENTO

Come più sopra già indicato, il laboratorio di riferimento per quanto attiene alle matrici biologiche (latte e/o uova) è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, che provvederà all'esecuzione delle analisi o al successivo inoltro presso laboratori ufficiali di riferimento, secondo le indicazioni del Ministero della Salute.

Per quanto attiene agli eventuali campioni di matrici ambientali il laboratorio di riferimento sarà indicato dall'ARPAC.

DURATA

Il Piano ha durata triennale, come stabilito a livello ministeriale.

L'inizio sarà necessariamente vincolato alla risoluzione di tutte quelle problematiche di cui il Ministero, titolare del Piano, dovrà fornire a breve le soluzioni (verbale di prelievo, identificazione dei laboratori, ecc.)

COSTI E BENEFICI

Per quanto attiene ai costi, il Ministero in sede di incontri tecnici ha assicurato di farsi carico delle spese per le analisi di laboratorio.

I benefici prevedibili sono da ricondurre, oltre alla tenuta sotto controllo degli eventuali fenomeni di contaminazione, anche all'acquisizione di dati scientifici importanti sui dei livelli di contaminazione di prodotti di origine animale nei SIN già caratterizzati dal punto di vista ambientale.

REPORT

Saranno direttamente curati dal Ministero, una volta a regime il sistema informativo SIPSA.

Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA.

PROGRAMMAZIONE DEL PIANO

Le aziende zootecniche saranno sottoposte al campionamento come indicato nel paragrafo "ISTRUZIONI OPERATIVE", e saranno prescelte secondo le tabelle riportate nell'allegato file excell "SARNO_ovicaprini_e_comuni"

SVOLGIMENTO DEL PIANO

Lo svolgimento è assicurato dalle AA.CC. incaricate nel Piano stesso e/o da altre Autorità che ne prendono parte.

Essi attueranno le verifiche secondo le modalità indicate nel relativo paragrafo.

Tali organizzazioni assicurano che ogni problematica imprevista che potrebbe inficiare lo scopo del piano di monitoraggio, sia tempestivamente comunicata al Settore Veterinario Regionale

VERIFICA DELL'ANDAMENTO DEL PIANO E DEI RISULTATI

Il piano di monitoraggio sarà opportunamente verificato dal Settore Veterinario Regionale, che si avvale della collaborazione dell'ORSA, per permettere di stabilire se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

Comuni interamente compresi	Prov	Ovicaprimi	Comuni parzialmente compresi	Prov	Ovicaprimi
Angri	SA	No	Avellino	AV	1
Baronissi	SA	15	Boscoreale	NA	1
Bracigliano	SA	12	Casola di Napoli	NA	21
Calvanico	SA	3	Castellammare di Stabia	NA	6
Castel San Giorgio	SA	9	Cava dei Tirreni	SA	33
Corbara	SA	6	Contrada	AV	1
Fisciano	SA	21	Forino	AV	7
Mercato San Severino	SA	25	Gagnano	NA	33
Montoro Inferiore	AV	8	Lauro	AV	No
Montoro Superiore	AV	13	Lettere	NA	24
Nocera Inferiore	SA	8	Monteforte Irpino	AV	4
Nocera Superiore	SA	17	Palma Campania	NA	1
Pagani	SA	2	Pompei	NA	2
Roccapiemonte	SA	1	Poggioreale	NA	No
San Marzano sul Sarno	SA	No	Quindici	AV	3
San Valentino Torio	SA	No	Sarno	SA	7
Santa Maria la Carità	NA	4	Scafati	SA	4
Sant'Antonio Abate	NA	10	Torre Annunziata	NA	No
Sant'Egidio del Monte Albino	SA	2			
Siano	SA	2			
Solofra	AV	8			
Striano	AV	No			

OVICAPRINI COMUNI COMPRESI

CODICE_AZIENDA	DENOMINAZIONE	COMUNE	ASL	SPECIE	ORIENTAMENTO_PRODUTTIVO	CAPI_TOTALI	DI_CUI_OVINI	DI_CUI_CAPRINI
013SA021	SESSA MARIO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
013SA021	SESSA MARIO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
013SA023	GENOVESE GAETANO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	248	248	0
013SA029	DI MARINO FRANCA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	7	7	0
013SA030	MEMOLI ALBERTO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	187	0	187
013SA110	ROCCO GENNARO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
013SA113	CIENTANNI MARIA LUISA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	151	151	0
013SA116	FAGGIANO CARMELA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	37	30	7
013SA117	LANARO DOMENICO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
013SA119	CASABURI EMANUELE	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
013SA126	CAPACCHIONE VITTORIO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	6	0	6
013SA127	PIERRI ANIELLO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	10	4	6
013SA128	NAPOLI MATTEO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	55	7	48

013SA167	DE CARO MARIA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
013SA167	DE CARO MARIA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	37	22	15
016SA001	DE MAIO SALVATORE	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	0	0	0
016SA031	CERRATO LUIGI	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	25	0	25
016SA031	CERRATO LUIGI	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
016SA045	DE MAIO MASSIMO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	211	202	9
016SA058	CERRATO SAVINO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	1	0	1
016SA058	CERRATO SAVINO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	84	84	0
016SA095	BERTELLI LUIGI	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	7	0	7
016SA236	RUSSO CARMINE	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	2	2	0
016SA239	PISCITELLI SEBASTIANO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
016SA261	ALIBERTI PIETRO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
016SA275	DE MAIO MAURO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	302	300	2
016SA320	DE MAIO GENNARO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
020SA003	DE LUCA GIOVANNI	CALVANICO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	307	307	0

020SA004	DE LUCA IDA	CALVANICO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	144	0	144
020SA005	SESSA GAETANO	CALVANICO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	289	289	0
034SA002	CERRATO ANTONIO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	0	10
034SA003	DE MAIO ROSARIO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	LATTE	226	226	0
034SA004	DE MAIO VINCENZO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	MISTO	27	2	25
034SA008	DE MAIO GIOVANNI	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	LATTE	197	197	0
034SA010	DE MAIO ANIELLO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	LATTE	104	101	3
034SA024	LUCIANO VITO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	17	4	13
034SA065	SOGLIA GIUSEPPE	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	4	0	4
034SA065	SOGLIA GIUSEPPE	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	9	9	0
034SA066	MAIALE DOMENICO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	8	0	8
047SA005	COMENTALE MICHELE	CORBARA	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	57	0	57
047SA007	APICELLA MARIO	CORBARA	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	24	0	24
047SA007	APICELLA MARIO	CORBARA	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	72	72	0
047SA010	APICELLA GIOACCHINO	CORBARA	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	19	0	19
047SA010	APICELLA GIOACCHINO	CORBARA	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	68	68	0
047SA067	AZ. AGRICOLA LA GROTTA	CORBARA	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	10	10	0
052SA001	BARRA MARIA	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			

052SA002	D'AURIA PAOLO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	5	0	5
052SA005	MONTEFUSCO GIUSEPPE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	7	0	7
052SA005	MONTEFUSCO GIUSEPPE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
052SA012	IANNONE GIACOMO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
052SA012	IANNONE GIACOMO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
052SA037	DE LUCA ANTONIO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	141	141	0
052SA039	DE LEO MARIO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	0	0	0
052SA039	DE LEO MARIO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	156	156	0
052SA041	DE GIACOMO ANIELLO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	69	0	69
052SA044	MUNNO GENOVEFFA	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	9	9	0
052SA047	MONTEFUSCO GERARDO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO			
052SA068	D'AURIA BERNARDINO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	9	0	9
052SA176	DE LEO ANTONIO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	57	57	0
052SA248	D'APONTE ANGELO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	0	0	0
052SA268	MONTEFUSCO MICHELE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	50	0	50

052SA269	RUSSO JOLANDA	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
052SA277	CITRO SANTE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	0	0	0
052SA283	AVERSA ROMEO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
052SA336	D'AURIA ANGELO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
052SA347	GIORDANO SALVATORE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
061AV008	DE MAIO GIUSEPPE	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	261	218	43
061AV009	DE MAIO MICHELE	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	114	114	0
061AV012	DE MAIO FRANCESCO	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
061AV014	RICCIARDELLI FILOMENA	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
061AV043	PARRELLA MICHELE	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	CARNE			
061AV092	PASTORE GERARDO	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
061AV114	DEL REGNO MARIO	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
061AV155	LEPRE MAURIZIO	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	CARNE			
062AV004	FERRARA TOMMASO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	CENTRO DI RACCOLTA			
062AV021	MORETTI GENEROSO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			

062AV022	INGINO ANTONIA	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV025	FERRARA TOMMASO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	CARNE			
062AV048	BALSAMO FRANCO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV052	CITRO ARMANDO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV165	GUERRIERO GIUSEPPE	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV174	CURCIO GIUSEPPE	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV175	PERGOLESE GUGLIELMO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV181	BUONANNO FRANCESCO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV238	INGINO ANTONIO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	CARNE			
062AV244	FAGGIANO VINCENZO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
062AV248	DE MAIO EGIDIO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
067SA032	CERRATO DOMENICO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	242	239	3
067SA033	CERRATO GIOVANNI	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	156	8	148
067SA038	ALFANO MARIA	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	112	112	0
067SA049	SELLITTO GENNARO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	106	0	106

067SA051	D'APONTE ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	37	0	37
067SA051	D'APONTE ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	13	13	0
067SA060	CERRATO NUNZIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO			
067SA068	RIMAURO ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
067SA071	D'APONTE RAFFAELE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
067SA088	CORBISIERO ANTONIETTA	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	9	0	9
067SA091	CRISCONIO MARIA MADDALENA	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	2	0	2
067SA137	AVERSA MARIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	27	0	27
067SA137	AVERSA MARIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	7	7	0
067SA138	DAPONTE VINCENZO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	5	0	5
067SA138	DAPONTE VINCENZO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO			
067SA172	D'APONTE GIUSEPPE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
067SA194	CERRATO ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	141	0	141
067SA194	CERRATO ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
067SA209	PECORARO SIMONE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	16	15	1

067SA221	D'APONTE GIUSEPPE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	21	15	6
067SA255	DEL FRANCO ANGELANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
067SA255	DEL FRANCO ANGELANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	17	10	7
067SA279	GIORDANO DOMENICO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
067SA283	SCHETTINI GAETANO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
067SA321	ERRA GIUSEPPE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
074NA014	SICIGNANO FRANCESCO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
074NA040	BELLOTTI GIOVANNA	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	0	1
074NA093	DI GENNARO ANTONINO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	8	8	0
074NA190	D'AURIA ANTONIO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3

074NA212	GALASSO ANTONIO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	16	0	16
074NA216	D'AURIA CARMINE	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
074NA257	IOVINE GIUSEPPINA	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
074NA259	ELEFANTE GIUSEPPE	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	6	0	6
074NA271	CESARANO CARLO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	16	7	9
074NA274	D'AURIA GIOVANNI	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
078SA013	BARILE ALFONSO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	7	0	7
078SA013	BARILE ANTONIO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	MISTO	11	0	11

078SA055	FALCONE TOMMASO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	4	0	4
078SA175	FERRENTINO ANTONIO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	3	0	3
078SA249	RUSSO MARIANGELA	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	64	0	64
078SA249	RUSSO MARIANGELA	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	17	17	0
078SA254	BENIGNO ANTONIO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	2	0	2
078SA280	ZARRELLA MAURIZIO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	22	0	22
079SA025	PECORARO ALFONSO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	31	14	17
079SA026	MAZZIOTTI FILOMENA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	15	0	15
079SA026	MAZZIOTTI FILOMENA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	16	16	0
079SA029	FERRENTINO LUISA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	8	0	8
079SA032	BARONE CIRO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	4	0
079SA055	PICA SALVATORE	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
079SA087	ANGRISANI FRANCESCO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	8	0	8
079SA087	ANGRISANI FRANCESCO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	33	26	7
079SA107	BUGLIONE CIRO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	0	10

079SA122	ANGRISANI RAFFAELE	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	60	60	0
079SA134	DEL PRETE CARMELA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	4	6
079SA159	BRUNO CATERINA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	0	4
079SA165	MILITE ALFONSO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	0	10
079SA197	APICELLA VINCENZO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	15	7	8
079SA311	D'ACUNZI FRANCESCO ANTONIO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	LATTE	26	0	26
079SA313	MOSCA GIUSEPPE	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	37	37	0
079SA337	MANCIURIA NATALE	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	7	0	7
088SA001	LA NUOVA FATTORIA	PAGANI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	6	0	6
088SA001	LA NUOVA FATTORIA	PAGANI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	37	37	0
090NA019	ABAGNALE GILDO	SANTA MARIA LA CARITA'	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
090NA019	ABAGNALE GILDO	SANTA MARIA LA CARITA'	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
090NA083	PRO LOCO S. MARIA LA CARITA'	SANTA MARIA LA CARITA'	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	2	0

090NA160	CASTELLANO BENEDETTO	SANTA MARIA LA CARITA'	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
101AV001	PRIZIO NICOLA	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
101AV025	POLVERINO MICHELINA	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI				
101AV045	NASTRI ANTONIO	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
101AV063	DE PIANO GIUSEPPE	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	CARNE			
101AV076	MORETTI PASQUALE	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
101AV077	GAGLIARDI LUIGI	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
101AV079	DE MAIO MARIA	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
101AV084	SCAFURO GERARDO	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
108SA009	SORIENTE MONICA	ROCCAPIEMONTE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	8	2
130SA029	FLAUTO LETIZIA	SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	22	0	22
130SA029	FLAUTO LETIZIA	SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	38	38	0
142SA001	CERRATO LUISA	SIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			

142SA003	BASILE GERARDO	SIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO			
----------	----------------	-------	---------------------	-------	-------	--	--	--

OVICAPRINI PARZIALMENTE COMPRESI

CODICE_AZIENDA	DENOMINAZIONE	COMUNE	ASL	SPECIE	ORIENTAMENTO_PRODUTTIVO	CAPI_TOTALI	DI_CUI_OVINI	DI_CUI_CAPRINI
008AV086	VALENTINO LIDIA	AVELLINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	7	0	7
008NA026	LANGELLA GENNARO	BOSCOREALE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
022NA006	D'AURIA RAFFAELE	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
022NA011	SORRENTINO ADELAIDE	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	3	3	0
022NA034	BOVI SUD	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	4	4	0
022NA035	CESARANO FRANCESCO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3	CAPRINI	CARNE			

			SUD (EX R109 E R110)					
022NA038	VICEDOMINI MICHELE	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	119	0	119
022NA040	CASCONE FRANCESCO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
022NA042	DONNARUMMA SOFIA	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
022NA049	DI MARTINO FIORENTINA	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	8	0	8
022NA054	CESARANO NICOLA	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	3	0	3
022NA055	DI MARTINO VINCENZO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	5	0	5
022NA062	VICEDOMINI ANIELLO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3	CAPRINI	CARNE	5	0	5

			SUD (EX R109 E R110)					
022NA066	VICEDOMINI ANIELLO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	243	0	243
022NA066	VICEDOMINI ANIELLO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	86	86	0
022NA083	CESARANO SEBASTIANO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	2	2
022NA087	CESARANO LUIGI	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
022NA095	DI LORENZO ANTONINO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	6	0	6
022NA134	DI MARTINO FIORENTINA	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	14	9	5
022NA140	VICEDOMINI ANTONIO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			

			SUD (EX R109 E R110)					
022NA153	INSERRA VINCENZO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	1	0
022NA155	SOMMA VINCENZO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
022NA157	ROSALBA GIUSEPPE	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
024NA028	DI MARTINO MICHELE	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
024NA041	DI MARTINO GIOVANNI	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
024NA174	DI MARTINO VINCENZO	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			

024NA195	DI MARTINO MICHELE	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
024NA308	DI SOMMA AGOSTINO	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
024NA329	SUARATO SALVATORE	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
029AV004	RICCIARDELLI PAOLO	CONTRADA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
034AV002	DE MAIO ANTONIO	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	80	80	0
034AV003	GIELLA PELLEGRINO	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO	11	0	11
034AV006	MAZZARINO LUIGI	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
034AV007	DI RIENZO EMILIA	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
034AV010	ARMELLINO ANTONIO	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
034AV020	PAPPALARDO FLAVIA	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
034AV050	PADRE GIANLUCA ZANNI	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	CARNE			
035NA023	DE MAIO CARMELA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	OVINI	CARNE	250	250	0

			R109 E R110)					
035NA039	NACLERIO ASSUNTA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	41	2	39
035NA040	NACLERIO FRANCESCO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	46	34	12
035NA042	COTICELLI PAOLO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	295	130	165
035NA045	CHIERCHIA MARIA AGNESE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	5	5	0
035NA057	COTICELLI TOMMASO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	3	0
035NA069	NASTRO ANTONIO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	3	3	0
035NA122	NACLERIO CIRO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	OVINI	MISTO	311	308	3

			R109 E R110)					
035NA151	AVITABILE ANDREA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	3	0	3
035NA152	CAVOCIELLO ANTONIO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	0	4
035NA157	AFELTRA ANGELO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	1	0	1
035NA167	AVITABILE CARMINE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	0	4
035NA168	SICIGNANO ANTONIO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	7	0	7
035NA171	SCALA CARMELA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
035NA197	MORRONE ERSILIA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	8	8	0

			R109 E R110)					
035NA256	FARRICELLI PASQUALE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
035NA294	FARRICELLI PASQUALINO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	44	44	0
035NA305	TROIANO LUIGI	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	2	0
035NA349	COTICELLI CATELLO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
035NA354	IMPERATO CIRO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	0	10
035NA362	DI MASSA ENRICO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	1	0
035NA364	RUSSO CARMINE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	5	0	5

			R109 E R110)					
035NA373	SCARFATO MICHELE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
035NA393	SABATINO CIRO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	2	0
035NA395	AFELTRA MARIO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	6	0	6
035NA459	COTICELLI GIUSEPPE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	7	7	0
035NA468	CASA SCOLA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	1	1	0
035NA483	SCARFATO DIODATO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	2	0	2
035NA489	DI MASSA ENRICO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	OVINI	CARNE			

			R109 E R110)					
035NA507	CELENTANO GIUSEPPINA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
035NA507	CELENTANO GIUSEPPINA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
035NA511	D' AURIA RENATO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
035NA512	COTICELLI FRANCESCO PAOLO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
037SA004	SORRENTINO GAETANO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
037SA008	PISAPIA MARGHERITA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA066	APICELLA LUCIA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	10	0	10
037SA114	RUSSO ROSA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	9	9	0
037SA117	DI DOMENICO CARMINE	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	6	3	3

037SA118	DI DOMENICO VINCENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	4	0	4
037SA134	D'AMICO ANNA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	1	0	1
037SA164	TRAPANESE GIUSEPPINA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	8	4	4
037SA171	LUONGO LORENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	MISTO	62	47	15
037SA196	RUSSO MARIA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA201	DI GIUSEPPE VINCENZA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	1	0	1
037SA206	MATONTI GIUSEPINA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	0	1
037SA218	SIANI TERESA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA234	SORRENTINO LUCIA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	15	15	0
037SA273	ZITO ANTONETTA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	LATTE	136	0	136
037SA277	ZITO ALFONSO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
037SA281	PISAPIA PASQUALE	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	3	0	3
037SA290	TRAPANESE EDUARDO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	0	4
037SA295	PALMIERI LUIGI	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	12	0	12
037SA379	SIANI GIUSEPPE (FU` NATALE)	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	5	0	5

037SA494	DI DOMENICO VINCENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	16	16	0
037SA580	RUGGIERO ALFONSO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	0	4
037SA647	LUISI GABRIELLA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	5	5	0
037SA703	PALAZZO VINCENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	0	4
037SA706	LAMBIASE MAURIZIO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
037SA782	VITALE VINCENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
037SA827	SAVARESE LUIGIA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA828	VITALE ARMANDO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	2	0	2
037SA833	LODATO GIOVANNI	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA858	SERRA CARLO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	1	0
037SA864	CAVALIERE SALVATORE	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	0	1
037SA931	MASULLO PASQUALE	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	0	1
037SA984	PETRONE LUIGI	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	9	0	9
039NA019	GIORDANO MICHELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	48	48	0

039NA031	BOSCO ALFONSO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	9	0	9
039NA033	PISCINO ALBERTO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	3	1
039NA041	GIORDANO GENNARO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	0	4
039NA043	TODISCO FRANCESCO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	MISTO	18	3	15
039NA044	COMENTALE CARMINE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
039NA050	BOSCO GIOVANNI	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	61	61	0
039NA051	FATTORUSO VINCENZO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	27	5	22

039NA052	CROCE RAFFAELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
039NA062	ABAGNALE TERESA	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
039NA066	SORRENTINO ANNA	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	60	47	13
039NA070	PAOLILLO MARIO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	2	2
039NA079	TODISCO VINCENZO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
039NA093	COMENTALE ANIELLO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
039NA113	CONTIERO CARMINE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	5	0	5

039NA120	BOSCO MICHELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
039NA127	BELLOTTI GABRIELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	10	0	10
039NA130	DI LORENZO ANTONINO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	MISTO	3	0	3
039NA145	GUARINO FABRIZIO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
039NA146	TODISCO GIUSEPPE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
039NA148	VUOLO GIUSEPPE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
039NA149	CALABRESE CIRO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			

039NA179	DONNARUMMA EUSTACHIO MICHELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
039NA183	MANZO CARMELA	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
052NA044	GRAZIANO MICHELE	PALMA CAMPANIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
054AV007	PASCALE MARTINO	MONTEFORTE IRPINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
054AV008	FORINO ANTONIO	MONTEFORTE IRPINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	154	154	0
054AV010	FERRARA MARCO	MONTEFORTE IRPINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	12	12	0
054AV011	ACCETTA FILOMENO	MONTEFORTE IRPINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
058NA147	DE MARTINO PASQUALE	POMPEI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	54	54	0
058NA205	SANSONE FRANCESCO	POMPEI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
077AV002	CARACCILO GIANLUCA	QUINDICI	A.S.L. 2	OVINI	CARNE	73	73	0

			AVELLINO					
077AV003	ROMANO GIUSEPPINA	QUINDICI	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	224	224	0
077AV018	SANTANIELLO SALVATORE	QUINDICI	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
135SA011	CELENTANO SANTA	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	2	0	2
135SA011	CELENTANO SANTA	SARNO	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	6	6	0
135SA013	CERRATO MICHELE	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	13	0	13
135SA106	CORRADO MICHELANGELO	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	2	0	2
135SA203	ALBERO NELLA	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	23	0	23
135SA203	ALBERO NELLA	SARNO	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	116	116	0
135SA275	RAIMO ANIELLO	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	1	0	1
137SA019	CISALE GENNARO	SCAFATI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE			
137SA107	D'ALESSIO FRANCESCO	SCAFATI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	4	0	4
137SA256	RAIMO ORAZIO	SCAFATI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	9	0	9
137SA274	VANGONE UMBERTO	SCAFATI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	3	0	3

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

PIANO DI MONITORAGGIO SULLE ACQUE MINERALI RICONOSCIUTE 5. PIANIFICAZIONE

5.1. SCOPI

Le norme in materia di acque minerali naturali perseguono l'obiettivo prioritario di proteggere la salute del consumatore, evitare che i consumatori siano ingannati e assicurare la lealtà delle operazioni commerciali. L'indicazione della composizione analitica dell'acqua minerale dovrebbe essere obbligatoria per garantire l'informazione al consumatore. Per quanto attiene ai controlli, l'alterazione della qualità delle acque minerali è raramente imputabile a contaminazioni all'origine mentre è legata, di solito, a macrosituazioni indotte in gran parte nelle fasi finali della distribuzione e spesso nella fase di utilizzo in ambito domestico o in esercizi pubblici, dove talvolta si sono verificati gli episodi che hanno determinato le ricadute più gravi sulla salute umana (ad es. utilizzo di bottiglie di acque minerali per riporvi liquidi diversi, spesso di natura tossica, come acidi ecc.).

Scopo del Piano pertanto è monitorare il rispetto dei requisiti delle acque minerali riconosciute per salvaguardare la salute della popolazione.

In Campania sono state rilasciate le seguenti autorizzazioni :

stabilimento	sede	Denominazione commerciale
Ferrarelle spa	Riardo (CE)	<i>Ferrarelle</i> <i>Natia</i> <i>Santagata</i>
Società Generale delle Acque minerali srl	Pratella (CE)	<i>Lete</i> <i>Prata</i> <i>Sorgesana</i>
Società Stabia D.I.Mare srl	Castellammare di Stabia (NA)	<i>Acetosella</i>
Società Sorgenti "S.Stefano" spa	Montesano sulla Marcellana (SA)	<i>Santo Stefano</i>
Sorgenti Monte Bianco di Courmayer spa	Contursi Terme (CE)	<i>Don Carlo</i> <i>Ofelia</i>
Stabia D.I.Mare srl	Castellammare di Stabia (NA)	<i>Acqua della Madonna</i>
Società Futurella spa	Sant'Arsenio (SA)	<i>Futurella</i>

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE

Ai sensi dell'art. 11, c.3 del D.lgs n.339/1999, se durante le operazioni, gli organi di controllo constatano irregolarità nell'uso delle autorizzazioni, provvederanno affinché l'imprenditore, senza indugio, sospenda tutte le utilizzazioni, in particolare l'operazione di imbottigliamento, fino a quando non sia stata eliminata la causa dell'irregolarità. Trascorso invano il termine fissato per l'eliminazione delle cause di irregolarità, l'autorizzazione può essere sospesa o, nei casi più gravi, revocata.

Ai fini della controllo sulla utilizzazione e commercio delle acque minerali , per quanto concerne le modalità da osservare per le denunce all'autorità sanitaria e giudiziaria, per i sequestri da effettuare a tutela della salute pubblica, si osservano, in quanto compatibili, le norme vigenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, di cui alla . n.283/1962, e s.m.i.

Etichettatura e Pubblicità- Le acque minerali naturali sono soggette, per quanto riguarda l'etichettatura, alle norme generali fissate dalla direttiva 2000/13/CE, nonché dagli artt.7,8 e 9 della

Direttiva 2009/CE; nella pubblicità, sotto qualsiasi forma, delle acque di sorgente poste in vendita con una designazione commerciale diversa dal nome della sorgente o del suo luogo di utilizzazione è vietato usare espressioni o segni che possano indurre in errore il consumatore circa il nome della sorgente o il luogo di utilizzazione.

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del DPR 327/80.

5.4. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione deve comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA

5.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPA Campania, accreditati per l'esecuzione delle prove.

5.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

5.7. COSTI E BENEFICI

I costi gravano sulla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'ARPAC per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione.

6. PROGRAMMAZIONE

Tabella della frequenza minima di campionamento e analisi per le acque confezionate in bottiglie o contenitori

Volume d'acqua prodotto ogni giorno messo in vendita in bottiglie o contenitori m3	controllo di routine - num. campioni all'anno	controllo di verifica - num. campioni all'anno
fino a 10	n. 1	n. 1
da 10 a 60	n. 12	n. 1
oltre 60	1 ogni 5 m3 del volume totale e frazione di 5	n. 1 ogni 100 m3 del volume totale e frazione di 100

Tabella della frequenza delle ispezioni presso gli stabilimenti di produzione di acque minerali regionali- Contestualmente ai controlli chimici e microbiologici, gli organi di controllo provvederanno alle ispezioni degli impianti di imbottigliamento e dei depositi di distribuzione per la verifica del rispetto delle procedure di autocontrollo igienico della produzione e della conformità alla legge delle etichette.

Fonte	frequenza	tipologia di verifica
Zona di protezione igienica della sorgente Captazione Condotte di adduzione	-	Gli impianti destinati all'utilizzazione sono realizzati in modo da escludere ogni pericolo di contaminazione e da conservare le proprietà dell'acqua corrispondenti alla sua qualificazione, esistenti alla fonte. A tal fine in particolare: a) la sorgente o il punto di emergenza sono protetti contro ogni pericolo di inquinamento;

		b) la captazione, le canalizzazioni ed i serbatoi sono realizzati con materiali adatti all'acqua e costruiti in modo da impedire qualsiasi modifica chimica, fisico-chimica e microbiologica di tale acqua
Locali e impianti di imbottigliamento:		
- Stabilimenti con produzione giornaliera tra i 200mila e i 500mila pezzi	mensile	si verificheranno le condizioni di utilizzazione e, in particolare, gli impianti di lavaggio e di imbottigliamento soddisfano le esigenze igieniche. In particolare, i recipienti sono trattati o fabbricati in modo da evitare che le caratteristiche microbiologiche e chimiche delle acque minerali naturali vengano alterate.
Stabilimenti con produzione giornaliera tra i 200mila e i 500mila pezzi	quindicinale	
- Stabilimenti con produzione giornaliera oltre i 500mila pezzi	settimanale	
Ai depositi di distribuzione	mesile	

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del PRI.

Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi sono stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ è necessario apportare modifiche
- ❖ occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA QUALITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

6. PIANIFICAZIONE

6.1. SCOPI

Il controllo igienico-sanitario delle acque destinate al consumo umano riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione delle patologie acute e croniche, derivanti da situazioni di non conformità chimica o microbiologica dell'acqua. La sorveglianza è fondamentale, soprattutto in considerazione del numero elevato di persone esposte, delle modalità e del tempo d'esposizione, della velocità con cui l'acqua veicola inquinanti chimici, virus e batteri patogeni. Al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, la normativa comunitaria e nazionale disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano nonché le modalità di controllo e controllo. Essa stabilisce valori limite più restrittivi e vincolanti per quei parametri chimici e microbiologici che comportino rischi effettivi per la salute della popolazione, mentre affida alla valutazione delle Aziende Sanitarie Locali la gestione dei casi di non conformità per quei parametri non nocivi alla salute definiti "indicatori", ovvero parametri utili per valutare le caratteristiche organolettiche dell'acqua e l'efficienza dei trattamenti di potabilizzazione.

Normative di riferimento:

Direttiva 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano	D.lgs 2 febbraio 2001, n. 31 "Attuazione della della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"
D.lgs 11 maggio 1999, n. 152 "Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento "	Reg. (CE) n. 178/2002 e Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
D.lgs 2 febbraio 2002 n. 27 "Modifiche e integrazioni al D.lgs n.31/2002, recante attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"	Accordo Stato-Regioni del 12 dicembre 2002 (Rep. Atti n. 1581) recante "Linee guida per la tutela della qualità delle acque destinate al consumo umano e criteri generali per l'individuazione delle aree di salvaguardia delle risorse idriche di cui all'art. 21 del D.lgs 11 maggio 1999, n. 152"
D.lgs del 6 aprile 2004, n. 174 "Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano	Intesa del 29 aprile 2004 (Rep Atti n. 1941) per la "Determinazione dei punti di prelievo fissati per il controllo di potabilità dell'acqua, le frequenze dei campionamenti e gli eventuali aggiornamenti, ai sensi dell'art. 8, c. 6 del dlgs n.31/01
Accordo 20 maggio 2004 (Rep. Atti n. 742/cu) "Attuazione dell'art. 8, c. 7 del d.lgs n.31/01	Decreto Dirigenziale n. 27 del 16 febbraio 2005 (attuazione del D.lgs 27/2002)

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dai Servizi Igiene e Sanità Pubblica dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
Con riferimento all'art. 12 lettera g) del D.Lgs. 31/01 s.m.i. tali Servizi hanno la competenza a:

- predisporre il piano annuale dei controlli analitici sulla base dei criteri generali individuati dalla Regione;
- eseguire i controlli esterni previsti dall'art. 8 del D.Lgs. 31/01
- effettuare in qualsiasi momento e a proprio giudizio la sorveglianza igienico-sanitaria degli acquedotti per verificare:
 - la conformità delle opere, le condizioni igienico-sanitarie degli impianti;
 - le prescrizioni/interventi adottati;

- l'efficacia dell'applicazione dei criteri e delle modalità contenute nel piano dei controlli interni dell'Ente Gestore;
- gestire i rapporti con le istituzioni interessate, tra cui l'Ente Gestore, l'Autorità d'Ambito territoriale ed il Sindaco per l'adozione dei provvedimenti a tutela della salute pubblica;
- emettere il giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano;

In caso di non conformità delle acque, gestisce le informazioni con le istituzioni ed enti interessati (art. 10 e 14 dlgs n.31/01) per l'adozione di provvedimenti per la tutela della salute dei consumatori

- ricercare sostanze o microrganismi per i quali non sono fissati valori di parametro all'Allegato 1, ma per i quali vi sia motivo di sospettarne la presenza in concentrazioni tali da costituire un pericolo per la salute della popolazione;
- adottare i provvedimenti sanzionatori nei confronti dell'Ente Gestore;
- trasmettere alla Regione i dati inerenti i punti di prelievo, i risultati analitici, le frequenze dei controlli e relativi aggiornamenti;

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I controlli devono essere effettuati:

- 1) ai punti di prelievo delle acque superficiali e sotterranee da destinare la consumo umano
- 2) agli impianti di adduzione
- 3) alle reti di distribuzione
- 4) agli impianti di confezionamento
- 5) sulle acque confezionate
- 6) sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari
- 7) sulle acque fornite mediante cisterna (in questo anche anche l'idoneità del mezzo di trasporto)

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del DPR 327/80.

6.4. PROCEDURE OPERATIVE

Le metodiche ufficiali per l'analisi dei parametri sono riportate nell'Allegato III al D.lgs.31/01 e s.m.i.: eventuali metodi alternativi devono essere sottoposti all'autorizzazione del Ministero della Salute, su parere dell'Istituto Superiore di Sanità.

L'Allegato I al D.lgs. 31/01 e s.m.i. inserisce parametri non previsti dalle precedenti normative: i radionuclidi per il controllo della radioattività ed i sottoprodotti derivanti da specifici trattamenti chimico-fisici di potabilizzazione quali:

- alogenoderivati a valle di impianti di disinfezione che utilizzano prodotti a base di cloro;
- bromati a valle di impianti che utilizzano ozono;
- contaminanti derivanti dall'utilizzo di permanganato, flocculanti, resine a scambio ionico, filtri a carbone attivo ecc, a valle di impianti caratterizzati da fasi chimiche aggiuntive alla disinfezione.

Nelle operazioni di campionamenti fondamentale è la corretta identificazione del punto di prelievo, essenziale per l'adozione di eventuali provvedimenti e per l'elaborazione successiva dei dati. Fermo restando che i punti di prelievo devono essere individuati tra quelli stabiliti dal comma 1 dell'art. 6, lett. a, b,c, f del dlgs n.31/01, i campionamenti a cura dei gestori e delle ASL devono essere effettuati su punti significativi dell'impianto, ovvero su punti in grado di rappresentare le possibili variazioni della qualità dell'acqua nello spazio e nel tempo.

Criteri per l'individuazione dei punti di controllo per acquedotti pubblici

Ai sensi dell'art. 8, comma 1 del D.Lgs. 31/01 s.m.i, il piano annuale dei controlli analitici deve essere predisposto dalle Aziende Sanitarie locali in considerazione degli aspetti seguenti:

- qualità della fonte di approvvigionamento;
- affidabilità dell'acquedotto, con riferimento ai punti critici desunti da esami ispettivi precedentemente effettuati;

- valutazione dei dati storici analitici dell'acquedotto, correlati con i dati dei controlli interni dell'Ente Gestore e con le conoscenze derivanti dai monitoraggi ambientali eseguiti ai sensi del D.Lgs. 152/99 s.m.i.;
- ricerca supplementare per parametri che possono costituire un potenziale pericolo, sebbene non contemplati dal D.Lgs. 31/01 s.m.i.;
- interventi eseguiti sull'acquedotto in grado di modificare la qualità dell'acqua;

In termini di prevenzione la scelta dei punti di controllo deve essere finalizzata non solo a definire la qualità media dell'acqua in rete, ma soprattutto ad individuare le possibili situazioni di criticità locali e quindi, una volta adeguatamente caratterizzata la qualità dell'acqua, la scelta dei parametri da monitorare deve essere indirizzata alle effettive condizioni di rischio di alterazione della qualità.

Si elencano di seguito i punti di controllo considerati, in linea di massima, più significativi in relazione ai parametri da monitorare:

- **punti di controllo alle fonti d'approvvigionamento:** monitoraggio dei parametri chimici di origine naturale ed antropica, e dei parametri microbiologici, laddove sia nota la vulnerabilità della fonte;
- **punti di controllo agli impianti di trattamento:** monitoraggio dell'abbattimento dei parametri chimici di origine naturale ed antropica, e dei rilasci d'inquinanti derivanti dal tipo di trattamento: in quest'ultimo caso sono da considerarsi gli impianti caratterizzati da fasi aggiuntive alla disinfezione e gli impianti che utilizzano ozono e biossido di cloro;
- **punti di controllo ai serbatoi:** monitoraggio dei parametri chimici ceduti dalle condotte a monte e delle contaminazioni batteriche del serbatoio stesso;
- **punti di controllo alla rete:** sono fondamentali dal punto di vista sanitario in quanto garantiscono la qualità del prodotto finale, ovvero l'acqua che l'utente beve aprendo il rubinetto; rappresentano, inoltre, la verifica finale della corretta impostazione dei controlli effettuati a monte della rete ed in caso negativo, contribuiscono a modificare l'azione di monitoraggio. Per il controllo della rete di distribuzione le ASL effettuano i prelievi presso le utenze che le ASL stesse ritengono significative della qualità dell'acqua e delle caratteristiche generali della rete, ivi comprese le fontane pubbliche.

Controlli esterni

L'art. 8, comma 1, del D.lgs. 31/01 s.m.i. definisce controlli esterni "quelli svolti dall'Azienda Sanitaria locale, territorialmente competente, per verificare che le acque destinate al consumo umano soddisfino i requisiti del presente decreto". L'ASL ha il compito istituzionale di tutelare la salute pubblica mediante l'espressione del giudizio di qualità e idoneità dell'acqua, ai sensi dell'art. 6, c. 5-bis del dlgs n.31/01.

A tal fine l'ASL:

- o esegue i prelievi per i controlli analitici nei punti previsti dall'art. 6, comma 1, del D.lgs. 31/01 e s.m.i.;
- o esprime, sulla base dei risultati delle analisi, il giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano, ai sensi dell'art. 6, comma 5-bis, del D.lgs. 31/01 e s.m.i.
- o effettua i controlli ispettivi, previsti dagli Allegati I, II al Decreto Ministero Sanità 26 marzo 1991, presso gli impianti di acquedotto ove rilevi la non conformità dell'acqua ai valori di parametro stabiliti dall'Allegato I al D.Lgs. 31/01 e s.m.i.

Il Piano di campionamento annuale deve essere programmato dalle ASL con le tipologie di controllo e le frequenze stabilite dall'Allegato II al D.lgs. 31/01 s.m.i. Le modalità di prelievo, conservazione e trasporto, sono stabilite dall'Allegato III al D.M. 26 marzo 1991. La valutazione dei valori analitici deve essere, di norma, integrata con gli esiti dei controlli ispettivi e per gli impianti di acquedotto, con i risultati delle azioni di controllo e verifica, esercitate dall'Autorità d'Ambito, in ordine all'attuazione delle opere di ammodernamento, manutenzione, conservazione degli impianti, programmate dall'Ente Gestore.

Ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettere d), e), f), g) le ASL effettuano, in base alle caratteristiche del

territorio di competenza, attività di sorveglianza sanitaria anche per:

- ✓ gli impianti di confezionamento di acqua potabile in bottiglie o contenitori;
- ✓ le acque utilizzate nelle imprese alimentari. Per il controllo delle acque utilizzate dalle imprese alimentari le ASL, nella valutazione dei piani di autocontrollo, verificano le procedure adottate per il controllo della conformità dell'acqua.
- ✓ le acque fornite mediante cisterna fissa o mobile.

L'ispezione deve comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA

6.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPA Campania, accreditati per l'esecuzione delle prove.

6.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

6.7. COSTI E BENEFICI

I costi gravano sulla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'ARPAC per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione.

7. PROGRAMMAZIONE

Frequenza dei controlli esterni

Le ASL programmano la frequenza minima dei controlli igienico-sanitari per l'acqua distribuita dagli acquedotti, nei punti previsti dall'art. 6, c. 1, lett. a) e b) del dlgs n. 31/01 e per l'acqua confezionata in bottiglie o contenitori, in funzione dei criteri volumetrici stabiliti, rispettivamente dalla Tabella B1 e dalla Tabella B2 dell'ALL. II al dlgs n. 31/01.

In particolare la Tabella B1, oltre a stabilire un criterio volumetrico, con la nota 1 definisce la "zona di approvvigionamento" quale zona geograficamente definita all'interno della quale le acque destinate al consumo umano provengono da una o più fonti e la loro qualità può essere considerata sostanzialmente uniforme.

Per quanto riguarda l'acqua fornita da acquedotti, le ASL possono valutare insieme con il gestore le caratteristiche dell'impianto e la qualità dell'acqua, in modo da programmare controlli più frequenti su parametri significativi nei punti a rischio, piuttosto che effettuare controlli meno frequenti su un maggior numero di parametri in tutti i punti di prelievo.

Poiché il volume di acqua erogata dall'Ente Gestore non è in relazione con il volume medio annualmente consumato dalla popolazione, le ASL calcolano le frequenze di controllo in relazione al numero di abitanti serviti, utilizzando il fattore di conversione, stabilito dalla nota 2 della Tabella B1, che permette di derivare le classi di popolazione servita dalle classi volumetriche.

fattore di conversione:	
1 m ³ =1.000 lt	1.000 lt/200 lt (consumo procapite al giorno) =5 abitanti
Volume d'acqua m ³ / giorno x 5 = Popolazione servita	
<100m ³	< 500 abitanti
>100-1.000m ³	500-5.000 ab.
>1.000-10.000m ³	5.000-50.000 ab
>10.000-100.000m ³	50.000-500.000 ab

fattore di conversione:	
1 m ³ =1.000 lt	1.000 lt/200 lt (consumo procapite al giorno) =5 abitanti
>100.000m ³	oltre 500.000 ab

Tabella della frequenza minima di campionamenti e analisi fornite da una rete di distribuzione, da cisterne o acque utilizzate nelle imprese alimentari- Tabella B1

Volume d'acqua distribuito o prodotto/popolazione servita	controllo di routine- num. campioni all'anno	controllo di verifica- num. campioni all'anno	parametri da analizzare - Allegato I- Parte A, B e C
fino a 100	A discrezione autorità sanitarie competenti	A discrezione autorità sanitarie competenti	
da 100 a 1.000	n. 4	n. 1	
da 1.000 a 10.000	n. 4 + 3 ogni 1.000 m ³ /g del volume totale e frazione di 1.000-	n. 1 + 1 ogni 3300 m ³ /g del volume	minimo 4
da 10.000 a 100.000	n. 4 + 3 ogni 1.000 m ³ /g del volume totale e frazione di 1.000	3+ 1 ogni 10.000 m ³ /g del volume	minimo 13
oltre 100.000	n. 4 + 3 ogni 1.000 m ³ /g del volume totale e frazione di 1.000	10+1 ogni 25.000 m ³ /g del volume	minimo 14

Le Aziende sanitarie locali possono variare le frequenze stabilite dal D.lgs. 31/01 e s.m.i.. per un parametro o più parametri; a tal fine è fondamentale effettuare l'analisi del rischio attraverso la valutazione delle serie analitiche storiche e la conoscenza delle caratteristiche dell'acquedotto e del territorio da questo servito.

Si evidenziano i principali criteri di ordine generale da utilizzare :

- privilegiare controlli più frequenti sui parametri a rischio e in punti significativi, piuttosto che monitorare con minor frequenza un maggior numero di parametri su tutti i punti di prelievo;
- applicare la variazione di frequenza al singolo punto di controllo, non all'insieme dei punti di controllo;
- valutare i risultati dei controlli analitici interni effettuati dall'Ente Gestore.

Controlli di routine e di verifica: tipologia dei parametri- Il Dlgs n. 31/01 all'all. I, Tabella A, individua le tipologie dei parametri microbiologici che devono essere sottoposti al controllo:

- ✓ **per il controllo di routine:** Batteri coliformi ed Escherichia coli, inserendo il Clostridium perfringens, solo per le acque di approvvigionamento superficiali o influenzate da acque superficiali. Eventuali altri parametri accessori potranno essere ricercati qualora l'ASL lo ritenga necessario.
- ✓ **per il controllo di verifica :** Enterococchi e Conteggio delle colonie a 22°C, oltre ai parametri su citati. Per la carica batterica a 22°C è opportuno che le ASL facciano riferimento al valore guida di ≤ 100 UFC/ml, stabilito dal vecchio DPR 236/88,coincidente, tra l'altro, con il valore limite previsto dal D.lgs. 31/01 e s.m.i per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori.

Ulteriori singoli parametri possono essere ricercati, nelle zone di approvvigionamento e/o in specifici punti di prelievo, in rapporto a motivazioni di carattere generale:

- a) sostanze e microrganismi per i quali non sono stati fissati valori di parametro, qualora vi sia motivo di sospettarne la presenza in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un

potenziale pericolo per la salute umana di carattere locale;

b) presenza di punti critici e/o di vulnerabilità all'origine dell'acqua o in sezioni dell'impianto acquedottistico;

L'articolazione del sistema di sorveglianza richiede, da parte dell'ASL, l'acquisizione dei dati relativi all'anagrafe dei punti di prelievo individuati ed alla mappatura dell'impianto d'acquedotto, la valutazione delle risultanze, sia degli esami ispettivi svolti che dell'andamento storico delle indagini analitiche effettuate in passato, e la valutazione della concreta realtà locale. Acquisiti questi dati le ASL possono definire i punti di prelievo dei campioni e attuare le procedure di cui al D.lgs n.31/01.

Va considerato, infine, che l'inoltro del campione da esaminare al laboratorio, deve essere effettuato entro le 24 ore dal prelievo e che la comunicazione ai SIAN del risultato delle indagini analitiche deve essere effettuato immediatamente in caso di risultato sfavorevole.

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del PRI.

Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi sono stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ è necessario apportare modifiche
- ❖ occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

Campionamenti-

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLA TRICHINELLOSI NELLA FAUNA SELVATICA

Introduzione

La trichinellosi è una malattia a carattere zoonosico sostenuta da un nematode parassita del genere *Trichinella*. Questo nematode può infestare una grande varietà di mammiferi (uomo compreso) e di volatili. Ne esistono infatti svariate specie ognuna con ospiti preferenziali e con diverse aree di distribuzione.

TASSONOMIA	
REGNO	<i>ANIMALIA</i>
PHYLUM	<i>NEMATHELMINTHE</i>
CLASSE	<i>ENOPLEA</i>
ORDINE	<i>TRICHURIDA</i>
FAMIGLIA	<i>TRICHINELLIDAE</i>
SUPERFAMIGLIA	<i>TRICHUROIDEA</i>
GENERE	<i>TRICHINELLA</i>

Le specie più comuni sono:

Specie	Genotipo	Ospite	Distribuzione
<i>T. spiralis</i>	T1	Mammiferi	Cosmopolita
<i>T. nativa</i>	T2	Mammiferi	Regioni Artiche e subartiche dell' America, Europa ed Asia
	T6	Mammiferi	Regioni Artiche e subartiche dell' America
<i>T. britovi</i>	T3	Mammiferi	Zone temperate dell' Europa e dell' Asia, nord e ovest dell' Africa
	T8	Mammiferi	Sud Africa and Namibia
<i>T. pseudospiralis</i>	T4	Mammiferi ed uccelli	Cosmopolita
<i>T. murrelli</i>	T5	Mammiferi	Aree temperate del nord America
	T9	Mammiferi	Giappone
<i>T. nelsoni</i>	T7	Mammiferi	Est e sud dell' Africa
<i>T. papuae</i>	T10	Mammiferi e rettili	Papua Nuova Guinea
<i>T. zimbabwensis</i>	T11	Mammiferi e rettili	Sud del Sahara Africa

L'infestazione può avvenire attraverso l'ingestione di carni infette contenenti cisti (larve incistate) di *Trichinella*. Le larve si riattivano dopo l'esposizione agli acidi gastrici e si sviluppano a livello dell'intestino tenue dove divengono adulti. Dopo l'accoppiamento i maschi muoiono mentre le femmine iniziano a deporre larve che attraverso la via linfoematogena raggiungono i muscoli scheletrici nei quali penetrano e si accrescono assumendo una tipica posizione spiralizzata. Le larve

sono in questo stato infestanti e possono rimanere così per anni. Il ciclo ricomincia quando le larve sono ingerite da un altro ospite.

Le modalità di sopravvivenza della *Trichinella* si basano su un ciclo silvestre e un ciclo urbano. Nel ciclo silvestre sono interessati vari animali selvatici che si infestano cibandosi di animali o di carogne infestate e permettono così il perpetuarsi del ciclo.

Nel ciclo urbano, che vede coinvolto anche l'uomo, sono invece interessati gli animali domestici che si infestano alimentandosi per lo più con rifiuti o con il contatto con carogne contenenti larve: solitamente dal ciclo silvestre avviene una introduzione del parassita nel ciclo urbano specie quando è agevole il contatto tra animali selvatici e domestici.

Le specie maggiormente implicate nella Trichinellosi nel nostro paese sono la *T. britovi* (presente sul nostro territorio) e *T. Spiralis* (isolata per lo più in animali importati).

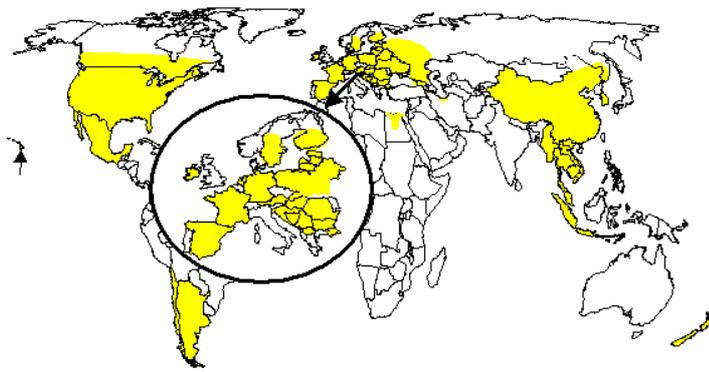


Fig 1. Mappa mondiale che mostra la distribuzione della *Trichinella spiralis* (in giallo). LA distribuzione è fortemente influenzata dall'uomo che passivamente introduce il parassita nel nord, centro e sud America, Nuova Zelanda ed Egitto.

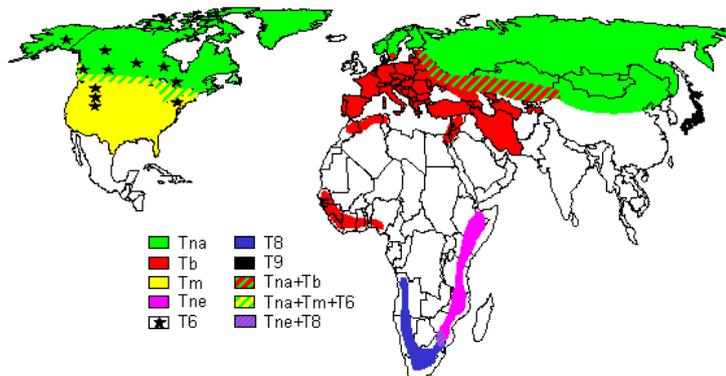


Fig 2 Mappa mondiale che mostra le aree di distribuzione di *Trichinella nativa* (Tna), *Trichinella britovi* (Tb), *Trichinella murrelli* (Tm), *Trichinella nelsoni* (Tne), *Trichinella* T6 (T6), *Trichinella* T8 (T8) and *Trichinella* T9 (T9). In alcune regioni le aree di distribuzione delle specie incapsulate e dei genotipi si sovrappongono.

Dai dati bibliografici sembra che la volpe svolga il ruolo di animale serbatoio per la *T. Britovi* che può eventualmente trasmettersi ai suidi (domestici e selvatici) e al cavallo attraverso il contatto con carogne infestate ed infine trasmettersi all'uomo. I roditori possono divenire fonte di contaminazione per gli animali domestici nel caso di *T. spiralis* alla quale sono molto sensibili.

L'uomo può infettarsi consumando carni crude o poco cotte di animali infestati. I focolai di Trichinellosi in Europa negli ultimi anni hanno riguardato carni di **suino**, di **cinghiale (selvaggina)** in genere) e di **cavallo** che vengono infatti considerate, anche dalla normativa vigente, come specie a rischio di trasmissione di Trichine.

Il rischio è legato principalmente a quegli animali che vengono allevati allo stato brado o in piccole aziende dove quindi è più facile la possibilità di contatto con gli animali selvatici ossia le specie serbatoio.

Casi di Trichinellosi umana dovuti al consumo di carni, provenienti da animali allevati in impianti industriali, sono estremamente rari.

Non tutte le specie di *Trichinella* hanno la stessa patogenicità per l'uomo. La normativa vigente suggerisce diverse modalità di congelamento, secondo criteri combinati di temperatura/durata, in grado di inattivare eventuali larve presenti nel parenchima muscolare.

Tuttavia è ormai noto che alcune specie sono più resistenti rispetto ad altre e soprattutto che la loro resistenza varia anche in base all'ospite; secondo un parere dell'EFSA alcune specie di trichinella, presenti nella selvaggina e nei cavalli, potrebbero resistere al congelamento secondo le modalità adottate nella normativa vigente e costituire un potenziale pericolo nella diffusione della patologia.

I processi di affumicatura, salatura o essiccamento non sono metodi sicuri per la sanificazione delle carni e ciò spiega il perché della segnalazione di numerosi focolai di trichinellosi a seguito del consumo di insaccati o altri prodotti a base di carne.

Il modo migliore per inattivare completamente la *Trichinella* è la cottura delle carni, già il raggiungimento a cuore di 70°C per pochi minuti risultano efficaci alla distruzione delle larve.

Obiettivo del piano

Il piano regionale di monitoraggio della fauna selvatica viene svolto allo scopo di avere informazioni sulla diffusione della trichinellosi negli animali selvatici.

Il piano viene svolto in accordo tra l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM) ed i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali, commissionato dall'Assessorato alla Sanità della Regione Campania è coordinato dall'Osservatorio Regionale per la Sicurezza

Alimentare (ORSA) il quale si avvale della consulenza tecnica dell'Istituto Gestione della Fauna (IGF).

Schema organizzativo del piano

Il piano di monitoraggio ha una durata annuale ed è organizzato in quattro fasi:

1. Identificazione degli animali selvatici da campionare;
2. Formazione ed informazione ai cacciatori;
3. Analisi dei campioni;
4. Analisi e reporting dei dati analitici.

Fase 1: Identificazione degli animali selvatici da campionare

Saranno oggetto di campionamento:

- 1.1 Animali provenienti dall'attività venatoria;
- 1.2 Carcasse o parti di animali ritrovati morti e consegnati tramite Centri di Recupero della Fauna Selvatica, Corpo Forestale dello Stato, Coordinamento Territoriale Ambientale (CTA) dei Parchi Nazionali, Guardie Provinciali, Cacciatori, ecc..

1.1 Animali provenienti dall'attività venatoria

Cinghiale (*Sus scrofa*)

La caccia al cinghiale in Campania è regolata anno per anno attraverso il "Calendario Venatorio" promulgato dall'Assessorato Agricoltura ed Attività Produttive, A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario, Settore Caccia e Pesca, in base all'art. 49 della L.R. 15/2002 e dell'art. 16 della L.R. 8/96. Dai dati forniti dall'IGF, nell'anno 2007/2008, in Campania risultavano operative, circa 274 squadre di cacciatori per cinghiale, fatta eccezione per la provincia di Napoli che non ha mai avuto squadre iscritte. Sulla base del regolamento venatorio che concede ad ogni squadra 2 cinghiali a battuta per due giorni a settimana, a carniere pieno, si può ipotizzare un abbattimento di circa 6.500 cinghiali annui.

In realtà, tale valore, sulla base del numero dei cinghiali dichiarati abbattuti in alcune province, si riduce almeno della metà.

Il Regolamento 2075/2007 allegato III capitolo 2 lettera d recita come di seguito "...il programma di monitoraggio prevede un campionamento di un ampio numero di animali e il prelievo di campioni di carne quanto più ampio possibile..." pertanto l'attivazione del piano di monitoraggio stabilisce per il primo anno un numero minimo di campioni pari a 4 cinghiali adulti (di oltre dodici mesi di età) cacciati per ciascuna squadra (circa 1096 campioni); tale numero di campioni può essere

soggetto ad incremento sia nell'anno in corso che negli anni successivi.

Dagli animali abbattuti nel corso dell'attività venatoria saranno prelevati:

- almeno 150 grammi di tessuto muscolare;
- e ove possibile due provette di sangue per l'esecuzione di esami sierologici.

Il campione di tessuto muscolare, eseguito dal caposquadra o da persona adeguatamente formata, deve essere prelevato preferibilmente dal diaframma (zona di transizione tra parte muscolare e tendinea) o dal muscolo dell'arto anteriore o essere costituito dall'**intera** lingua.

I campioni così ottenuti dovranno essere conservati in bustine o contenitori adeguatamente chiusi e conferiti, al più presto, o direttamente alla sezione provinciale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale o al Servizio Veterinario delle AA.SS.LL. territorialmente competenti. Ciascun campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento ([Allegato I](#)) correttamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal caposquadra.

In considerazione del calendario venatorio per l'annata 2008-2009, che prevede le battute di caccia al cinghiale nei giorni di giovedì e domenica, è consentito il conferimento dei campioni il lunedì successivo previo mantenimento degli stessi a temperatura di refrigerazione (0°- 4°C).

Nel caso di battute di caccia in aziende faunistiche venatorie e agrituristiche venatorie che possono avvenire in due diversi giorni della settimana, il conferimento dei campioni verrà fatto il primo giorno utile successivo alla battuta previa adeguata conservazione degli stessi.

I campioni pervenuti alle AA.SS.LL. territoriali e alle sezioni dell'IZSM di Avellino, Benevento e Caserta dovranno essere trasferiti alla sezione di Avellino dove si effettueranno le analisi. Tutti i campioni della provincia di Salerno verranno analizzati presso la sezione dell'IZSM di Salerno.

Volpe (*Vulpes vulpes*).

La volpe è considerata il migliore indicatore della presenza di trichinella.

I soggetti abbattuti nel corso dell'attività venatoria, nell'ambito dei piani di controllo o rinvenuti morti saranno conferiti interi o in parti, per l'esame per trichinella. I campioni di tessuto muscolare (lingua, masseteri, tibiale anteriore, estensori del metacarpo, pilastri del diaframma), prelevati da persona adeguatamente formata o da personale qualificato, dovranno essere conservati in bustine o contenitori adeguatamente chiusi e conferiti al più presto alla sezione competente dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale o al Servizio Veterinario della A.S.L.. I campioni che non potranno essere immediatamente conferiti dovranno essere mantenuti a temperatura di refrigerazione (0°- 4°C).

I campioni pervenuti alle AA.SS.LL. territoriali e alle sezioni dell'IZSM di Avellino, Benevento e Caserta dovranno essere trasferiti alla sezione di Avellino dove si effettueranno le analisi. Tutti i campioni della provincia di Salerno verranno analizzati presso la sezione dell'IZSM di Salerno.

Ciascun campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento ([Allegato II](#)) correttamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal cacciatore o dal caposquadra. I soggetti abbattuti dovranno preferibilmente provenire dai comuni ad alta densità di suini.

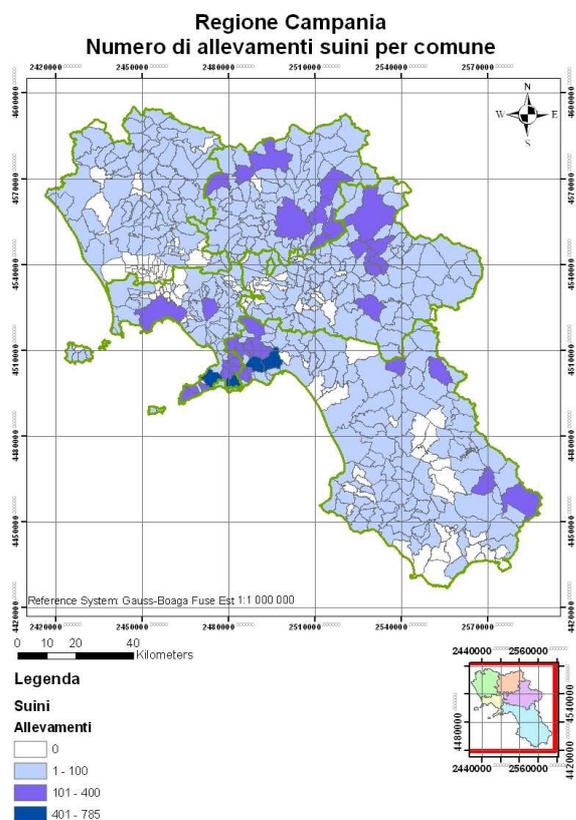


Fig. 3 : numero di allevamenti suini per comune

1.2 Animali provenienti dai centri di recupero della fauna selvatica e/o parchi naturali

I servizi Veterinari delle AA.SS.LL. trasmettono il presente piano ad ogni CRAS e ai parchi presenti sul territorio di propria competenza e prendono accordi con il Responsabile dei Centri ed il responsabile sanitario individuato ai sensi delle direttive regionali vigenti, al fine di stabilire le modalità di conferimento dei materiali oggetto del piano.

In generale, dovrà essere conferito intero ai servizi veterinari o agli IZS :

- qualsiasi capo di specie selvatica a vita libera se rinvenuto morto o deceduto poco dopo il recupero sul territorio regionale per causa non facilmente definibile (es non cuccioli/

nidiacei, impatti, investimenti, bracconaggio, folgorazioni) e non correlabile agli interventi medici attuati (anestesia, terapia, alimentazione forzata etc);

- ungulati selvatici rinvenuti morti o deceduti poco dopo il ricovero che hanno manifestato segni di alterato stato di salute;
- carnivori selvatici Volpe/ Tasso/Faina pervenuti morti o deceduti dopo il recupero;
- Corvidi rinvenuti morti o deceduti;
- rapaci diurni e notturni delle seguenti specie Allocco (*Strix aluco*), Barbagianni (*Tyto alba*), Civetta (*Athene noctua*), Poiana (*Buteo buteo*) deceduti nei CRAS o parchi o rinvenuti morti.

Allo stesso modo si informerà dell'attivazione del Piano di Monitoraggio il Corpo Forestale, il CTA e le Guardie Provinciali che provvederanno a loro volta all'invio degli animali rinvenuti morti.

Ciascun campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento [Allegato III](#) correttamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal cacciatore o dal caposquadra

Fase 2: Formazione ed informazione ai cacciatori

Secondo quanto previsto dal Regolamento 853/2004 *“Le persone che cacciano selvaggina selvatica*devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina.....”

“.....è sufficiente se almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori dispone delle suddette nozioni.....”

La formazione deve essere tale da garantire all'autorità competente che i cacciatori dispongano delle nozioni relative:

- a) anatomia, fisiologia ed etologia della selvaggina selvatica;
- b) comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;
- c) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;
- d) disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

A tal fine nel piano si predispongono che vengano organizzati una serie di incontri da realizzarsi nelle diverse province Campane.

L'attività di formazione sarà rivolta in primo luogo ai capisquadra e cacciatori che si sono registrati presso gli uffici della propria provincia per l'attività venatoria 2008/2009.

La giornata di formazione si terrà appena prima dell'inizio della stagione venatoria e verterà sui

seguenti argomenti:

- ❑ problematiche sanitarie legate alla trichinosi;
- ❑ sicurezza alimentare;
- ❑ descrizione del piano di monitoraggio e ripartizione dei compiti;
- ❑ tecniche di prelievo, conservazione e trasporto di campioni dagli animali abbattuti.

Il coinvolgimento dei portatori d'interesse ha lo scopo di rendere più efficienti le attività di prevenzione ed il successo di eventuali piani di monitoraggio.

L'informazione prevede le seguenti azioni:

- a) divulgazione d'informazioni di base sulla Trichinellosi e le possibili conseguenze ad esse associate;
- b) realizzazione e distribuzione di depliant;
- c) divulgazione di notizie attraverso il sito web di ORSA dove saranno raccolti i dati di monitoraggio e le azioni svolte dalle Autorità competenti.

Inoltre, si prevede l'organizzazione di incontri formativi, durante il periodo di chiusura della caccia, rivolti a personale competente (servizio sanitario-corpo forestale) al fine di diffondere informazioni utili sulle attività che vengono svolte dai gruppi di lavoro e di aggiornare il personale circa eventuali aggiornamenti di carattere scientifico/normativo.

L'organizzazione degli incontri di formazione sarà curata dalla Sezione dell'IZS di Avellino (referente CERMAS per l'IZSM) in collaborazione con l'IGF .

FASE 3: Analisi dei campioni

I campioni pervenuti all'IZSM saranno analizzati, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE n..2075/2005 del 5 dicembre 2005 – Allegato 1 Capitolo 1.

Il metodo di riferimento è il *metodo dell'agitatore magnetico con digestione artificiale di campioni aggregati* [Allegato IV](#).

FASE 4 Analisi e reporting dei dati analitici

I dati analitici e le schede di accompagnamento campione saranno inviati dai laboratori direttamente all'ORSA che provvederà all'elaborazione degli stessi.

L'analisi dei dati ed i risultati ottenuti dall'attività di monitoraggio saranno presentati entro agosto dell'anno successivo al Settore Veterinario della Regione Campania e pubblicati sul sito dell'ORSA.

ALLEGATO I

REGIONE CAMPANIA

**PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLA TRICHINELLOSI NELLA FAUNA
SELVATICA**

SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI - CINGHIALI

Data prelievo : ___/___/____ Data di consegna ___/___/____

Località del prelievo : _____ Comune : _____

Prelevatore : _____ Qualifica : _____

Campione consegnato : AA.SS.LL. prov. _____

IZSM sezione di _____

Dati campione:

- Sesso : M F

- Animale Abbattuto Rinvenuto morto

- Segni clinici rilevati : Imbrattamento perineo
 Scolo nasale
 Sintomatologia nervosa
 Fratture ossee e/o malformazioni scheletriche
 alterazioni della cute (descrivere _____)

- Campione prelevato : Diaframma (150gr.) Lingua (intera) Tibiale anteriore
 Refrigerato (0°-4°) Congelato
 Siero (*per esami sierologici*) n. provette _____

Osservazioni :

Firma

ALLEGATO II

REGIONE CAMPANIA

**PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLA TRICHINELLOSI NELLA FAUNA
SELVATICA**

SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI - VOLPE

Data prelievo : ___/___/____ Data di consegna ___/___/____

Località del prelievo : _____ Comune : _____

Prelevatore : _____ Qualifica : _____

Campione consegnato : AA.SS.LL. prov. _____

IZSM sezione di _____

Dati campione

- Sesso : M F

- Animale Abbattuto Rinvenuto morto

- Segni clinici rilevati : Imbrattamento perineo
 Scolo nasale
 Sintomatologia nervosa
 fratture ossee e/o malformazioni scheletriche
 alterazioni della cute (descrivere _____)

- Campione prelevato : Carcassa intera
 Diaframma Lingua (intera) Tibiale anteriore
 Masseteri Estensori del metacarpo

 Refrigerato (0°-4°) Congelato

Osservazioni :

Firma

ALLEGATO III

REGIONE CAMPANIA

**PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLA TRICHINELLOSI NELLA FAUNA
SELVATICA**

**SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI –
Animali provenienti da CENTRI DI RECUPERO e/o PARCHI NATURALI**

Data prelievo : ___/___/____ Data di consegna ___/___/____

Località del prelievo : _____ Comune : _____

Prelevatore : _____ Qualifica : _____

Campione consegnato : AA.SS.LL. prov. _____

IZSM sezione di _____

Dati campione

- Specie : - Ungulato selvatico (_____)
- Carnivoro selvatico (Tasso Faina altro _____)
- Rapaci diurni e notturni (Allocco Barbagianni Civetta Poiana altro _____)

- Animale Abbattuto Rinvenuto morto

- Segni clinici rilevati :

- Campione prelevato : Carcassa intera
 Altro _____

Refrigerato (0°-4°) Congelato

Osservazioni :

Firma

ALLEGATO IV

Metodo dell'agitatore magnetico con digestione artificiale di campioni aggregati

1. Attrezzature e reagenti

- a) coltello o forbici e pinzette per il prelievo di campioni;
- b) vassoi suddivisi in 50 riquadri, ciascuno dei quali può contenere campioni di carne del peso di circa 2 g, ovvero altri strumenti che diano pari garanzie per quanto riguarda la tracciabilità dei campioni;
- c) miscelatore dotato di lama sminuzzatrice affilata. Qualora i campioni superino i 3 g, occorre usare un tritacarne con fori di 2-4 mm ovvero delle forbici. In caso di carni congelate o lingua (dopo rimozione dello strato superficiale che non può essere digerito), occorre utilizzare un tritacarne e aumentare notevolmente le dimensioni del campione;
- d) un agitatore magnetico con piastra di riscaldamento dotata di termostato, con barrette per rimescolare rivestite in teflon e della lunghezza approssimativa di 5 cm;
- e) imbuti di separazione conici in vetro, da 2 litri minimo, preferibilmente con tappo di sicurezza in teflon;
- f) supporti, anelli e morsetti;
- g) setacci, dimensioni della maglia 180 micron, diametro esterno 11 cm, con maglie in acciaio inossidabile;
- h) imbuti, diametro interno non inferiore ai 12 cm, per sostenere il setaccio;
- i) becher in vetro con capacità di 3 litri;
- j) cilindri graduati in vetro, con capacità fra 50 e 100 ml, o provette da centrifuga;
- k) trichinoscopio dotato di tavola orizzontale o stereomicroscopio con fonte luminosa proveniente dal basso e ad intensità regolabile;
- l) diverse scatole di Petri di 9 cm di diametro (da utilizzare con lo stereomicroscopio) contrassegnate nella parte inferiore con una suddivisione in riquadri di 10×10 mm per mezzo di un marcatore appuntito;
- m) vaschetta per il conteggio delle larve (da utilizzare con un trichinoscopio), costituita da lamine acriliche dello spessore di 3 mm, con le seguenti caratteristiche:
 - i) fondo della vaschetta: 180×40 mm, suddivisi in riquadri,
 - ii) lati: 230×20 mm,
 - iii) estremità: 40×20 mm. Il fondo e le estremità devono essere fissati tra le parti laterali, in modo da formare due piccole impugnature. La parte superiore del fondo dovrà essere sollevata di 7-9 mm rispetto alla base formata dalle parti laterali e dalle estremità. Le lamine dovranno essere fissate tra di loro con una colla adatta al materiale;

- n) foglio d'alluminio;
- o) acido cloridrico al 25 %;
- p) pepsina, concentrazione: 1:10 000 NF (US National Formulary), corrispondente a 1: 12 500 BP (British Pharmacopoea), corrispondente a 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie);
- q) acqua di rubinetto riscaldata a 46-48 oC;
- r) bilancia di precisione tarata almeno a 0,1 g;
- s) vaschette metalliche, con capacità di 10-15 litri per la raccolta del succo digestivo rimanente;
- t) pipette di dimensioni diverse (1, 10 e 25 ml), con relativi supporti;
- u) termometro calibrato allo 0,5 oC per temperature fra 1 e 100 oC;
- v) tubo di aspirazione per acqua di rubinetto.

2. Procedura

1. Gruppi completi di campioni (100 g di campioni alla volta)

- a) Versare $16 \pm 0,5$ ml di acido cloridrico in un becher da 3 litri, contenente 2,0 litri acqua di rubinetto riscaldata ad una temperatura di 46-48 oC; si inserisce nel becher una barra di agitazione, il becher viene collocato su una piastra preriscaldata e si inizia l'agitazione.
- b) Si aggiungono $10 \pm 0,2$ g di pepsina.
- c) Nel mixer si sminuzzano 100 g di campioni prelevati conformemente a quanto indicato al punto 2.
- d) La carne sminuzzata viene trasferita nel becher da 3 litri contenente l'acqua, la pepsina e l'acido cloridrico.
- e) Il dispositivo di triturazione del mixer viene immerso ripetutamente nel succo di digestione nel becher e la vaschetta di miscelazione viene risciacquata con una piccola quantità di succo di digestione per eliminare eventuali particelle di carne rimaste.
- f) Il becher viene coperto da un foglio d'alluminio.
- g) L'agitatore magnetico deve essere regolato in modo che mantenga una temperatura costante di 44-46° C durante tutta l'operazione. Durante l'agitazione, il succo di digestione deve rotare ad una velocità sufficientemente elevata da formare un vortice profondo senza che si producano schizzi.
- h) Il succo di digestione viene agitato fino a quando le particelle di carne scompaiono (30 minuti circa). L'agitatore viene quindi spento e il succo di digestione versato attraverso il setaccio nell'imbuto di sedimentazione. Periodi di digestione più lunghi possono essere necessari (non superiori a 60 minuti) per quanto riguarda alcuni tipi di carni (lingua, selvaggina, ecc.).
- i) Il processo di digestione è considerato soddisfacente se nel setaccio rimane non più del 5 % del peso del campione iniziale.
- j) Il succo di digestione rimane nell'imbuto di sedimentazione per 30 minuti.

- k) Dopo 30 minuti, un campione di 40 ml del succo di digestione viene rapidamente versato nel cilindro graduato o nella provetta della centrifuga.
- l) I succhi di digestione e altri succhi residui sono conservati in una vaschetta fino al completamento della lettura dei risultati.
- m) Il campione di 40 ml viene lasciato riposare per 10 minuti. Vengono quindi aspirati accuratamente 30 ml di liquido surnatante, in modo da prelevare gli strati superiori e lasciare un volume massimo non superiore a 10 ml.
- n) Il campione di sedimento rimanente, di 10 ml, viene versato in una vaschetta per il conteggio delle larve o nella scatola Petri.
- o) Il cilindro graduato o la provetta della centrifuga sono risciacquati con non più di 10 ml di acqua di rubinetto, che vanno aggiunti al campione nella vaschetta di conteggio delle larve o nella scatola Petri. Successivamente si procede all'esame del campione mediante stereomicroscopio con ingrandimento da 15 a 20 volte. In tutti i casi nei quali vi siano zone sospette o forme simili a parassiti, occorre usare un ingrandimento da 60 a 100 volte.
- p) I succhi di digestione devono essere esaminati non appena sono pronti e in nessun caso l'esame va rinviato al giorno successivo.

Nel caso in cui i succhi di digestione non vengano esaminati entro 30 minuti dalla preparazione, si deve procedere ad una chiarificazione secondo la seguente procedura: il campione finale di 40 ml viene versato in un cilindro graduato e lasciato riposare per 10 minuti. Successivamente, 30 ml di liquido surnatante sono eliminati, lasciando un volume rimanente di 10 ml. Il volume in questione viene portato a 40 ml con l'aggiunta di acqua di rubinetto. Dopo un ulteriore periodo di decantazione di 10 minuti, si aspirano 30 ml di liquido surnatante, fino a ottenere un volume non superiore a 10 ml da esaminare in una scatola Petri o in una vaschetta per il conteggio delle larve. Il cilindro di misurazione graduato viene risciacquato con non più di 10 ml di acqua di rubinetto e il liquido risultante viene aggiunto al campione nella scatola Petri o nella vaschetta per il conteggio delle larve, affinché possa essere esaminato.

Qualora risulti che il sedimento non è trasparente al momento dell'esame, il campione viene versato in un cilindro graduato e portato ad un volume di 40 ml con l'aggiunta di acqua di rubinetto e si procede quindi come indicato precedentemente. La procedura può essere ripetuta da 2 a 4 volte fino a quando il liquido è sufficientemente trasparente da consentire una lettura affidabile.

II. Aggregati di campione di meno di 100 g

Se necessario, un massimo di 15 g possono essere aggiunti a un aggregato totale di campione di 100 g ed esaminati assieme ai campioni in questione, conformemente a quanto disposto al punto 3.I. Più di 15 g devono essere esaminati in qualità di aggregato completo. Nel caso di campioni fino a 50 g,

i succhi di digestione e gli ingredienti possono essere ridotti a 1 litro di acqua, 8 ml di acido cloridrico e 5 g di pepsina.

Diagramma delle attività previste nel Piano di monitoraggio

	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto
Formazione/Informazione cacciatori												
raccolta campioni												
analisi campioni												
analisi e reporting dati analitici												
Formazione/Informazione Personale II Fase												

Formazione/Informazione cacciatori
raccolta campioni
analisi campioni
analisi e reporting dati analitici
Formazione/Informazione Personale II Fase

Banca Dati Sanitaria Farmaceutica

VDA Net

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DELLE TRICHINE

7. PIANIFICAZIONE

I criteri della pianificazione del presente Piano di monitoraggio sono già stabiliti dall'Accordo Stato-Regioni 10 Maggio 2007. Il Piano rientra tra quelli classificati come 4 C

7.1. SCOPI

Già definiti

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le proprie strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Già definiti. Al momento potranno essere inseriti nel sistema informatico GISA solo i dati relativi alle verifiche sui cavalli. Pertanto, tranne che per tale specie, la reportistica sarà ancora manuale.

7.4. PROCEDURE OPERATIVE

Già definiti

7.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Già definiti

7.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

8. PROGRAMMAZIONE

Non può applicarsi una vera e propria programmazione regionale in quanto le attività si svolgono sulla base della macellazione sia nei macelli che private.

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale (MOD III dell'Accordo Stato-Regioni 10 Maggio 2007).

Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi

PARTE PRIMA

GUIDA PER I CONTROLLI UFFICIALI SVOLTI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 854/2004 – (Rev.0)

<p align="center">Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 ALLEGATO II</p>
<p>CAPO I: CAMPO DI APPLICAZIONE</p>
<p>Il presente allegato si applica ai molluschi bivalvi vivi e, per analogia, agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi e ai gasteropodi marini vivi.</p>
<p>Guida</p> <p>Le presenti linee guida sono applicabili ai M.B.V., agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi ed ai gasteropodi marini vivi.</p>
<p>CAPO II: CONTROLLI UFFICIALI SUI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE</p>
<p>A. CLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE</p>
<p>1. L'autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e di stabulazione da essa classificate. Se del caso essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.</p>
<p>Guida</p> <p>Per l'espletamento delle attività necessarie alla classificazione di un'area destinata alla produzione o alla stabulazione di M.B.V., l'A.C.T. dovrà reperire una serie di informazioni/documenti relativi all'area stessa in modo di valutare tutte le componenti necessarie alla programmazione dell'attività da svolgere.</p> <p>E' anche importante che l'A.C.T. sia a conoscenza delle attività che svolgerà l'O.S.A., in modo da avere una visione complessiva del sistema.</p> <p>La classificazione di uno specchio acqueo è generalmente riconducibile ad una delle seguenti tipologie:</p> <ol style="list-style-type: none">1) nuova zona di produzione o di stabulazione per una o più specie situate in un'area che non è mai stata oggetto di classificazione;2) nuova zona di produzione in un'area già classificata, ma per una specie diversa;3) riclassificazione di una zona di produzione o di stabulazione, già precedentemente

classificata. (Si rimanda alla parte specifica "Decisioni successive al monitoraggio"

Oltre alle informazioni relative alla destinazione d'uso dell'area da classificare (produzione-stabulazione), specie per le quali si chiede la classificazione e ulteriori informazioni/documentazione così come indicato nella parte seconda "norme specifiche per l'operatore del settore" Capitolo II, lettera A punto 1 , è necessario che l'A.C.T. acquisisca ulteriori elementi tali da permettere di espletare, in modo esaustivo, quanto richiesto dalla Regolamentazione comunitaria.

In particolare l'A.C.T. dopo aver accertato la conformità e completezza delle informazioni fornite dall'operatore del settore, nella richiesta di classificazione, relativamente a:

NUOVA ZONA DI PRODUZIONE O DI STABULAZIONE, PER UNA O PIÙ SPECIE, SITUATE IN UN'AREA CHE NON È MAI STATA OGGETTO DI CLASSIFICAZIONE

- A) autorizzazione relativa alla concessione e scadenza della medesima, rilasciata dall'Ente competente in materia (non necessaria in caso di banchi naturali).
- B) planimetria riportante la superficie e le coordinate della zona di produzione/stabulazione da classificare; nel caso di presenza di più operatori del settore, e di conseguenza di più attività produttive, riportare le coordinate delle singole aree adibite a produzione/stabulazione (non prevista per banchi naturali). Il sistema di riferimento deve essere preferenzialmente Gauss-Boaga o WGS 84; l'operatore deve comunque dare l'indicazione del sistema di riferimento e del MAP DATUM utilizzato.
- C) copia della carta nautica con indicazione dell'ubicazione dei vertici della zona di produzione/stabulazione da classificare o riferimento cartografico disciplinato dalla Regione competente.
- D) certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio aggiornato;
- E) notifica di inizio attività per la zona di produzione in causa, anche per le imprese già registrate per altra zone di produzione, ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004. Nel caso in cui l'impresa sia già registrata in altri elenchi utilizzati dall'A.C. per altri fini, l'o.s.a. dovrà fare riferimento a tale registrazione.
- F) relazione descrittiva esaustiva dell'area e dell'attività che si intende svolgere con particolare riferimento a:
 - I. localizzazione della zona di produzione/stabulazione (coordinate identificative); nel caso di banchi naturali le indicazioni della loro identificazione può essere anche approssimativa prediligendo, ove possibile, i confini naturali della zona da classificare;
 - II. disegno degli impianti e/o indicazione della localizzazione approssimativa dei

- banchi naturali e relative batimetriche di esercizio;
- III. tipologia di impianto che si intende allestire e sistema proposto come ad esempio: pali, lanterne, long-line, ecc. (non prevista per banchi naturali);
 - IV. modalità di gestione della zona di produzione/stabulazione (aree destinate a produzione di seme, ingrasso, raccolta, ecc.). Non prevista per banchi naturali a libera raccolta;
 - V. modalità approvvigionamento del prodotto/novellame (produzione interna, autoctona da altre aree limitrofe, nazionale, comunitario). Non prevista per banchi naturali;
 - VI. attrezzi utilizzati per le fasi lavorative nella zona di produzione/stabulazione
 - VII. ciclo produttivo con relativa durata (tempi del ciclo di allevamento, taglie, produzione stimata; in caso di classificazione di più specie la descrizione deve essere fatta per ognuna di esse). Per banchi naturali indicare il fermo pesca previsto, così come stabilito da norme specifiche (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali).
 - VIII. punti di sbarco previsti
 - IX. manuale di corretta prassi igienica (se adottato)
- G) firma in originale degli elaborati tecnici (planimetrie e relazioni) da parte del richiedente o, in alternativa, da un tecnico abilitato.

Dovrà valutare se le informazioni ricevute, anche per i punti sotto elencati, sono esaustive o devono essere implementate al fine di espletare le attività necessarie alla classificazione.

1. apporti dulciacquicoli quali fiumi, canali e relativi meccanismi di regolazione di cui l'interessato è a conoscenza;
2. foci dei fiumi, bocche a mare di cui l'interessato è a conoscenza;
3. descrizione e localizzazione delle fonti di inquinamento (scarichi civili, industriali, depositi di rifiuti solidi, zone di balneazione, aree portuali, ecc.) di cui l'interessato è a conoscenza in base all'elenco di seguito riportato;
4. descrizione geografica e morfologica (inquadramento territoriale, distanza dalle coste, morfologia delle coste e dei fondali, profondità, venti e correnti predominanti) di cui l'interessato è a conoscenza, ed eventuale presenza di zone soggette a particolari

restrizioni quali: Zone a Protezione Speciale (Z.P.S.) e Siti di Importanza Comunitaria (S.I.C.);

5. descrizione idrologica (correnti marine predominanti, numero e posizione delle bocche a mare, volumi idrici scambiati per fasi di marea, tempo per il ricambio totale, portata degli immissari) di cui l'interessato è a conoscenza;
6. descrizione biologica: (stato di trofia dell'acqua, descrizione sulla fisiologia e morfologia delle specie di molluschi che si intende classificare) di cui l'interessato è a conoscenza;
7. altre specie di interesse commerciale insite nella zona di produzione/stabulazione di cui l'interessato è a conoscenza;

CLASSIFICAZIONE DI UNA NUOVA ZONA DI PRODUZIONE O DI STABULAZIONE PER UNA O PIÙ SPECIE SITUATE IN UN'AREA GIÀ CLASSIFICATA, MA PER UNA SPECIE DIVERSA

In tale caso si è già a conoscenza di una serie di informazioni fornite dall'impresa ai fini della classificazione precedentemente attuata; per tale motivo nella richiesta di classificazione per una nuova specie, all'interno di una zona di produzione già classificata, l'A.C.T. dovrà verificare eventuali variazioni rispetto a quanto già precedentemente acquisito.

- A) planimetria riportante la superficie e le coordinate con indicazioni dell'ubicazione della nuova specie all'interno della zona di produzione già classificata. In caso di presenza di più operatori del settore le indicazioni devono essere relative ad ogni operatore.
- B) relazione descrittiva esaustiva dell'area e della nuova attività contenente:
 - I. localizzazione della specie rispetto alla zona di produzione già classificata (coordinate identificative); nel caso di banchi naturali le indicazioni della loro identificazione può essere anche approssimativa prediligendo, ove possibile, i confini naturali della zona da classificare;
 - II. disegno dei nuovi impianti e/o indicazione della localizzazione dei banchi naturali in cui è presente la nuova specie e relative batimetriche di esercizio;
 - III. tipologia di impianto che si intende allestire per la nuova specie e relativo sistema proposto (es. pali, lanterne, long-line, ecc.). Non previsto in caso di banchi

naturali;

- IV. modalità di gestione della nuova specie nella zona di produzione già classificata;
- V. modalità approvvigionamento prodotto/novellame della nuova specie ai fini produttivi;
- VI. ciclo produttivo con relativa durata e, nel caso dei banchi naturali, fermi pesca previsti per la specie in oggetto (tempi del ciclo di allevamento, taglie, produzione stimata);
- VII. imbarcazioni e attrezzi utilizzati per le fasi lavorative (se diversi da quelli già indicati nella precedente relazione);
- VIII. indicazione dei punti di sbarco se diversi da quelli precedentemente definiti;
- IX. adozione o meno di nuovi manuali di corretta prassi igienica per l'implementazione delle pratiche lavorative.

L'A.C.T. dovrà inoltre tenere conto delle nuove informazioni di cui è venuto a conoscenza dopo la prima classificazione, per la successiva valutazione e programmazione ai fini della classificazione per la nuova specie.

A.C.T., al fine di ottimizzare le risorse, si potrà avvalere del supporto logistico dell'impresa richiedente la classificazione, senza delega di compiti di controllo ufficiale.

2. L'autorità competente classifica le zone di produzione in cui essa autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza ad una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale. Se del caso, essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.

3. L'autorità competente può classificare come zone di classe A le zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano. I molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'allegato III, sezione VII, capo V del regolamento (CE) n. 853/2004

4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vivi solo dopo che questi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al paragrafo 3.

5. L'autorità competente può classificare come zone di classe C le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato soltanto previa stabulazione di lunga durata al fine di soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3.

Guida

A.C. classifica le zone di produzione in cui autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza ad una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale (E. coli) di seguito indicate nella tabella che segue.

Le classi B e C derivano da quanto previsto nell'allegato II, capo II lettera A punti 4 e 5 del Regolamento 854/2004; i limiti di riferimento per E. coli per la classe A, sono definiti in

considerazione di quanto riportato nel punto 3 e pertanto riferibile ai criteri di sicurezza alimentare riportati nel Regolamento 2073/2005.

CLASSIFICAZIONE	STANDARD MICROBIOLOGICO PER 100 G DI CARNE E LIQUIDO INTRAVALVARE DI M.B.V.	TRATTAMENTO RICHIESTO
A	≤ 230 E. Coli (1)	Nessuno
B	I M.B.V. vivi raccolti in queste zone non devono superare i valori di 4.600 E. coli (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Depurazione in stabilimenti riconosciuti; • Depurazione in zone classificate ai fini della stabulazione • Trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con i metodi indicati nel Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII
C	I M.B.V. vivi raccolti in queste zone non devono superare i valori di 46.000 E. coli	Lunga depurazione (≥ 2 mesi) trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con le indicazioni del Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII
PROIBITA	Qualora i valori riscontrati siano > 46.000 E. coli	Divieto di raccolta

(1) zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano: pertanto riferibile ai criteri di sicurezza alimentare indicati nel Regolamento 1441/2007 Allegato 1 punto 1.25 (metodo ISO TS 16649-3)

(2) I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare, nel 90 % dei campioni, i 4600 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. Nel restante 10 % dei campioni, i molluschi bivalvi vivi non devono superare i 46000 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare come indicato nel Regolamento 1021/2008

Il metodo di riferimento per la determinazione di *Escherichia coli* è il test del numero più probabile (Most Probable Number — MPN) in 5 provette e 3 diluizioni, come specificato nella norma ISO 16649-3 paragrafo 9 punto 9.2.1.

Il divieto di raccolta è applicabile anche alle aree non classificate o inadatte per ragioni sanitarie

L'A.C.T., al fine di ottimizzare le risorse, si potrà avvalere del supporto logistico dell'impresa richiedente la classificazione, senza delega di compiti di controllo ufficiale.

6. Se decide in linea di principio di classificare una zona di produzione o di stabulazione, l'autorità competente deve:

a) effettuare un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;

Guida

l’A.C.T. acquisisce le ulteriori informazioni utili, eventualmente da altri Enti competenti in materia, tenendo conto anche di quanto indicato nella relazione tecnica fornita dall’impresa e della necessità o meno di implementare le informazioni ivi contenute. L’A.C. deve tenere conto anche delle distanze che vi sono tra la zona di produzione/stabulazione e la fonte di inquinamento accertata.

Al fine di facilitare l’A.C., nell’identificazione delle potenziali fonti di contaminazione, è necessario inizialmente prendere in considerazione le caratteristiche geografiche della zona e successivamente, con l’ausilio di quanto riportato in tabella 1, fare un inventario delle potenziali fonti di inquinamento.

Le diverse fonti possono apportare un inquinamento “potenziale” che è in relazione con l’idrogeologia dell’area, l’apporto potenziale dato da ogni singola fonte, le misure preventive attuate (efficacia dei processi di trattamento delle acque reflue, scarichi derivanti da acque di superficie e reflue, canali di scolo, fiumi, fossati, attività agricole, ecc.) e la distanza delle suddette dalla zona da classificare.

Le informazioni relative alle potenziali fonti di inquinamento saranno fornite dall’A.R.P.A.C.

Al fine di facilitare l’individuazione delle potenziali fonti di contaminazione viene fatto riferimento a quanto riportato nel documento: “Microbiological monitoring of bivalve molluscs harvesting areas. Guide to good practice: technical application” EU working group on the microbiological monitoring of bivalve molluscs harvesting area edizione 2007 del European Community Reference Laboratory for Monitoring bacteriological and viral contamination of bivalve molluscs (**CEFAS**). Le tabelle 1 e 2 di riportano, a titolo indicativo, le potenziali fonti di inquinamento da prendere in considerazione.

Tabella 1 FONTI DI INQUINAMENTO IDENTIFICABILI

RIF.	FONTE	LIVELLO DI RISCHIO ALLA SALUTE PUBBLICA
I	Impianti di trattamento di acque reflue privati/comunali	Rischio più significativo per variabilità della popolazione e capacità depurativa; dipende da vari fattori tra cui volumi di acque reflue, tipo di trattamento e rendimento dell’impianto
II	Fonti di rifiuti industriali (impianti di lavorazione carni, trasformazione di vegetali, ecc)	Rischio significativo se i rifiuti riguardano patogeni capaci di causare malattie umane, o sostanze chimiche che possono essere bioaccumulate.
III	Scarichi di piena di fogne congiunte	Rischio significativo per contributo di rifiuti biologici non trattati
IV	Fosse settiche/pozzi di dispersione	Basso rischio in relazione ai limitati volumi trattati; il rischio potrebbe essere correlato ad un eventuale mal funzionamento dell’impianto
V	Punti di distribuzione di mangimi/allevamenti	Potenziale rischio derivato da inadeguato trattamento delle acque, da agenti zoonotici trasmissibili e dilavamento da acque superficiali in seguito ad eventi meteorologici sfavorevoli.
VI	Aree industriali diverse da II	Potenziale rischio derivato dalla lavorazione di industrie e dagli impianti in uso. Il potenziale rischio deve essere considerato sia nel caso in cui gli insediamenti sono situati in prossimità delle zone da classificare sia nel

caso in cui vi possano essere influenze sui corpi idrici e sulle acque superficiali che si riversano in prossimità delle suddette zone. Verificare anche la presenza di zone di rispetto e di tutela che limitano lo sfruttamento all'uso delle zone circostanti.

TABELLA 2 FONTI DI INQUINAMENTO DI DIFFICILE INDIVIDUZIONE E QUANTIFICAZIONE

RIF.	FONTE	LIVELLO DI RISCHIO ALLA SALUTE PUBBLICA
VII	Scarichi di rifiuti da imbarcazioni	Rischio potenziale dovuto al possibile scarico intermittente di liquami non trattati ed idrocarburi incombusti.
VIII	Scoli di piena, acque meteorologiche	Rischio potenziale per la possibile presenza di contaminazione con liquami umani; rischio molto minore con condotte /fogne combinate/congiunte
IX	Terreno rurale con animali domestici	Rischio ridotto (aziende agricole, prati) rispetto a quelli derivanti da fonti umane dirette
X	Riserve naturali, foreste, paludi ecc (presenza di animali e volatili selvatici)	Rischio significativamente inferiore rispetto a quelli derivanti da fonti umane

Oltre alle fonti di contaminazione di origine umana o animale è opportuno effettuare un inventario delle fonti di contaminazione di origine diversa, in modo da valutare complessivamente i potenziali rischi nella zona da classificare.

In tal modo l'A.C.T., dopo il sopralluogo della zona, potrà avere un quadro completo ed esaustivo in merito ai potenziali rischi e potrà predisporre un opportuno programma di campionamento.

Propedeuticamente alla classificazione di un'area, va svolta una verifica sulla sussistenza di valori accettabili per quanto concerne i contaminanti chimici.

Infatti, al fine di ottimizzare le risorse da investire per la classificazione di una zona e per il successivo monitoraggio, è bene sapere previamente se potranno essere rispettati i tenori massimi di contaminanti, di cui al Reg. (CE) 1881/2006, nei molluschi bivalvi che saranno prodotti/raccolti nell'area considerata.

Attualmente nei molluschi bivalvi sono previsti limiti relativamente ai seguenti contaminanti: Piombo, Cadmio, Mercurio, diossine e PCB benzopirene (idrocarburo policiclico aromatico).

METALLI

I metalli pesanti, originati dalle attività operate dall'uomo (Cd, Pb, Cr, Zn, Fe, Cu, ecc.), possono essere riscontrati nell'ambiente marino e, se presenti in concentrazioni elevate, possono originare un inquinamento di determinate aree. La concentrazione di queste sostanze dipende da molteplici fattori quali: specie e fisiologia, capacità naturale di assorbire

e trattenere le sostanze, livello di esposizione, distanza dai siti industriali. Per alcuni metalli i limiti nei molluschi bivalvi sono previsti dalle norme comunitarie.

Gli altri metalli i cui limiti sui molluschi (es. Argento, Arsenico, Cromo, Rame, Nichelio, Zinco) non sono regolamentati dalla normativa comunitaria, possono essere ricercati dall'A.C. per la definizione dei valori di fondo (riferimento iniziale); in tal modo, proprio per nello spirito di valutazione del rischio, potranno essere poi valutate eventuali oscillazioni nel tempo.

DIOSSINE

La Commissione Europea per incoraggiare un approccio proattivo alla riduzione delle diossine e dei PCB diossina-simili presenti negli alimenti e nei mangimi, ha definito i livelli d'azione relativi alla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti. Individuando le potenziali fonti di contaminazione l'A.C. potrà definire i livelli fondo delle aree in modo tale da poter prendere opportuni provvedimenti ai fini di una riduzione o eliminazione nel tempo.

RADIONUCLIDI

Come nel caso dei metalli non regolamentati, l'A.C. potrà stabilire i valori di fondo dell'area per valutare eventuali oscillazioni nel tempo.

IDROSSICARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)

L'A.C.T. deve tener conto del tenore di benzopirene nei molluschi nelle zone che potrebbero essere condizionate dall'inquinamento prodotto dalle imbarcazioni che transitano in prossimità dell'area da classificare.

Presso le Regioni e le Province autonome deve essere disponibile uno schema nel quale, per area classificata sul proprio territorio, siano indicate le informazioni di cui si è tenuto conto e della relativa fonte di informazione, nonché una mappa nella quale siano identificate le fonti di contaminazione individuate.

b) esaminare i quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, ecc.;

Guida

La profondità dell'acqua (batimetria) e le correnti in una determinata zona hanno influenza sia sulla circolazione delle sostanze inquinanti in una zona sia sul bioaccumulo nei molluschi a seguito del processo di filtrazione; l'eventuale fattore di diluizione, anche in relazione alla distanza tra l'origine della contaminazione e l'area oggetto di classificazione, ha un ruolo importante nella valutazione da parte dell'A.C. Per quanto concerne il livello di contaminazione microbiologica l'influenza è dettata dalla stagionalità, correnti, maree, venti predominanti ecc.

L'A.C.T. acquisisce dall'A.R.P.A.C., e eventualmente da altri Enti competenti in materia, ulteriori informazioni utili, tenendo conto anche di quanto indicato nella relazione tecnica dell'impresa (apporti dulciacquicoli quali fiumi, canali, ecc., e relativi meccanismi di regolazione) e della necessità o meno di implementare le informazioni ivi contenute, localizzazione delle potenziali fonti di inquinamento,

Una ulteriore variabile, di cui l'A.C. dovrà tenere conto, è quella legata all'aumento della densità di popolazione, in ambito costiero, durante il periodo estivo/festivo, variazioni stagionali delle condizioni meteo marine e pluviometria.

Per quanto concerne il trattamento delle acque di scarico, gli impianti di trattamento potrebbero non essere sufficientemente dimensionati e correttamente funzionanti; pertanto il carico inquinante nelle acque reflue potrebbe aumentare influenzando lo stato sanitario della zona di produzione/stabulazione.

A tale riguardo, tenendo conto che in alcuni punti della costa sboccano canali di raccolta di reflui urbani e/o scarichi di piena delle fogne attivati solo in caso di insufficienza e/o di avarie di funzionamento di impianti di sollevamento o di condotte di scarico se lo sbocco è ubicato in prossimità di una zona di produzione di M.B.V., nei casi in cui si verificano le predette condizioni straordinarie, i Comuni devono prevedere un automatismo nell'informazione tempestiva all'A.C.T., la quale a garanzia della sicurezza alimentare provvede a sospendere temporaneamente la raccolta dei M.B.V. per il consumo umano.

La revoca della sospensione temporanea di raccolta è subordinata alla verifica a cura dell'A.C.T. sulla presenza dei requisiti di sicurezza alimentare dei M.B.V. raccolti dalla zona in questione, attraverso accertamenti analitici, dati storici, dati scientifici ovvero specifici strumenti per la verifica della circolazione degli inquinanti.

Per quanto concerne le aree ad uso agricolo è da tenere in considerazione la presenza di zone ad intenso sfruttamento agrario o in abbandono che possono rappresentare, pur con motivazioni diverse, fonti di contaminazione delle zone da classificare.

c) determinare le caratteristiche della circolazione degli inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione;

Guida

L'entità dell'inquinamento, derivante da una qualsiasi delle fonti precedentemente citate, può variare anche in relazione alle maree, correnti ed altri fattori ambientali che possono contribuire alla salubrità del prodotto (stagione, vento temperature, salinità, ossigeno disciolto, ecc.). Le forze che mettono in movimento le correnti, tendono a muovere la massa d'acqua in una ben determinata direzione; anche altri fattori come natura e vicinanza della costa, presenza di golfi o stretti, maggiore o minore distanza tra la superficie del mare ed il fondo influiscono sulle correnti.

Con l'acquisizione delle informazioni locali relative a ai flussi di marea, correnti e venti predominanti, l'A.C.T. potrà valutare oggettivamente la circolazione dei potenziali inquinanti nella zona da classificare.

In assenza di dati sull'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree che consentano la valutazione della circolazione degli inquinanti, gli specchi d'acqua ubicati entro il raggio di 500 metri da ciascuna fonte di contaminazione non sono classificabili ai fini della produzione e stabulazione di molluschi bivalvi.

d) istituire un programma di campionamento dei molluschi bivalvi nella zona di produzione, basato sull'esame di dati prestabiliti e su un certo numero di campioni; la distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

Guida

Ai fini della classificazione, considerati anche l'arco temporale previsto da altri stati membri (es. 1 anno Inghilterra e Irlanda) e le precedenti linee guida (CSR/7 maggio 2007), si ritiene congrua la durata minima di **6 mesi** del programma di campionamento. La classe sanitaria dell'area da classificare dovrà essere attribuita sulla base dei risultati ottenuti per il parametro E. coli.

La strategia con cui viene concretizzato il campionamento scaturisce dell'implementazione dei rischi valutati, per ogni specifica zona, in sede preliminare; essa conduce alla definizione di un programma di campionamento e del periodo considerato (stagionalità), delle frequenze dei prelievi, della distribuzione spaziale dei punti di campionamento e della procedura di campionamento.

Il programma di campionamento ha pertanto l'obiettivo di fornire un quadro dinamico esauriente e rappresentativo dello stato sanitario della zona considerata. Il programma dovrà riportare un piano di campionamento per ogni singolo punto di campionamento fissato dall'A.C.T. sulla base delle informazioni previamente raccolte. Qualora il programma stabilito in via preliminare subisca variazioni nel corso della fase attuativa l'A.C. dovrà dare evidenza delle modifiche apportate.

Proprio in virtù dei potenziali rischi ed al fine di ottimizzare sia le risorse che l'aggravio economico è importante

che l'A.C. definisca su quali punti devono essere prelevati i campioni da sottoporre alle analisi e la relativa frequenza di campionamento.

Resta comunque obbligo per l'A.C.T. effettuare un campionamento con **frequenza quindicinale**, per la ricerca del parametro *Escherichia coli*, nei punti ritenuti più sfavorevoli. Per punto di campionamento sfavorevole si intende quello che, in base alle informazioni raccolte, ha maggiore probabilità di fornire risultati sfavorevoli per il parametro considerato (es. *Escherichia coli*). In fase di classificazione, proprio perché non vi sono dati oggettivi pregressi, non è detto che un punto ad elevato rischio per un paramero (es. metalli pesanti) possa coincidere con quello a quello sfavorevole per *E. coli*.

Nel caso di prodotto allevato, le analisi dovranno essere effettuate su campioni di molluschi della specie oggetto di classificazione; al fine di evitare risultati inattesi è utile considerare un periodo di acclimatamento nel caso di trasferimento di prodotto da un'altra zona di produzione. I molluschi oggetto di campionamento devono essere di taglia commerciale e forniti dal richiedente la classificazione, ma devono essere prelevati, dall'A.C.T..

La classificazione deve riguardare le specie di M.B.V. di interesse commerciale, ciascuna delle quali deve essere oggetto di campionamento a se stante. Se è noto il livello di contaminazione microbiologica di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona, la specie con il livello di contaminazione più elevato potrà essere utilizzata come "indicatore", rendendo possibile la classificazione di tutte le specie del gruppo. Tra più specie è definibile "indicatore" quella che, da dati scientifici oggettivi, ha la maggiore probabilità di accumulare microrganismi e pertanto in grado di dare esiti microbiologici sfavorevoli.

Qualora un'area di produzione presenti particolari caratteristiche che determinano un ciclo produttivo non continuo nell'arco dell'anno, deve essere chiaramente specificato il periodo e la motivazione che porta alla discontinuità delle frequenze di campionamento stabilite (es. temperature elevate, carenza di ossigeno, variazioni di salinità, esigenze aziendali specifiche). Le motivazioni, che non devono comunque influire sullo stato sanitario dell'area, devono essere coerenti con il piano produttivo aziendale e di allevamento/raccolta.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o altri Enti competenti possono promuovere annualmente piani di protezione e/o ripopolamento delle risorse acquatiche; pertanto sarà necessario tener conto, in caso di banchi naturali, dei periodi di fermo pesca. Nel caso di allevamenti (produzione/raccolta), zone di stabulazione o aree ove sia prevista una gestione controllata della risorsa, dovrà essere definita la stagionalità della raccolta; in questo caso il titolare della concessione dovrà definire il periodo della raccolta dandone comunicazione all'autorità competente e delle motivazioni che portano ad eventuali interruzioni temporali nell'arco dell'anno.

Solo a fini esemplificativi si riportano di seguito due tabelle relative ad un possibile programma ed al relativo piano di campionamento di una zona di produzione/stabulazione da classificare.

Programma di campionamento della zona YYY

Id punto	Lat. Nord	Long. Est	Rischio per parametro considerato				
			E. coli	Salmonella	Metalli	Fitoplancton	Diossina
Punto 1			si	medio	nessuno	No*	
Punto 2			si	Basso	rame	Alexandrium*	
Punto 3			nessuno	nessuno	mercurio	Nessuno	si
Punto XXX			si	basso	cadmio	Si	

* in prossimità di area già monitorata da altro Ente (es. ARPA)

Il programma avrà inizio a partire dal mese di (omissis) e continuerà per sei mesi (omissis); sono previste campionamenti con frequenza quindicinale per valutare i valori di E. coli; i campioni saranno prelevati da (omissis) con l'ausilio della motobarca xxxx messa a disposizione dell'interessato e (omissis). Qualora si manifestino condizioni meteo marine sfavorevoli quali mareggiate, piogge (omissis).

Nel presente programma di campionamento viene stabilito che al termine del terzo campionamento, valutate anche le condizioni ambientali, il punto 2 non sarà più oggetto di campionamento se i valori di E. coli saranno comparabili o se i valori del punto 2 saranno inferiori a quelli del punto 1.

Piano di campionamento della zona YYY

Id punto	Rischio per parametro considerato				
		Salmonella	Metalli	Fitoplancton	Diossina
Punto 1	quindicinale quindicinale	primo campionamento ed in caso di eventi meteo marini sfavorevoli (es. piogge)	Nessuno	No*	
Punto 2	Nessuno	nella stagione estiva (es. quando aumenta il flusso turistico)	Primo campionamento	Alexandrium*	
Punto 3	quindicinale	nessuno	Primo campionamento	Nessuno	primo campionamento
Punto XXX	quindicinale	Basso	Primo campionamento	Mensile per valutare le specie presenti e possibili biotossine correlate	

* dati disponibili in quanto trattasi di area già monitorata da altro Ente (es. ARPA)

Nel caso in cui l'A.C. si trovi di fronte a:

1. risultati contrastanti tra informazioni reperite attraverso diverse fonti (Enti, impresa del settore, bibliografia, ecc.) rilevamento sanitario (sopralluogo presso la zona di produzione/stabulazione),
2. risultati con valori inattesi ottenuti durante l'attuazione del programma di campionamento,
3. sospetto di inquinamento

dovrà effettuare ulteriori approfondimenti per valutare quanto riscontrato definendo, contestualmente e dandone evidenza, le modifiche da effettuare rispetto a quanto previsto nel programma di campionamento.

INTERPRETAZIONE DEI DATI

Al termine del periodo stabilito per la classificazione (6 mesi) delle aree destinate alla produzione/raccolta/stabulazione di molluschi bivalvi, l'autorità competente, alla luce di quanto riscontrato dagli esiti analitici e valutata la documentazione a supporto (documenti, cartografie, ecc.) e delle informazioni acquisite nel corso della classificazione (discrepanze tra dato atteso e riscontrato, dati chimico fisici delle acque, direzione delle correnti e venti rilevati, ecc) esprime un parere per la classificazione della zona oggetto della classificazione in una delle tre tipologie sanitarie:

1. Qualora tutti i risultati delle analisi siano conformi ai parametri di *Escherichia coli* previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005 e sue successive modifiche l'area verrà classificata come "A"; qualora anche solo un campione non rispetti i parametri di cui al punto precedente la zona non potrà essere classificata come "A" per la specie XXXX. Pertanto, qualora anche un solo campione non dovesse rispettare i parametri di *E. coli* previsti dal Regolamento (CE) 2073/2004 come criterio di sicurezza alimentare e non sia garantito il rispetto del criterio di sicurezza alimentare previsto per *Salmonella*, la zona non può essere classificata come "A".
2. Qualora i risultati forniscano valori di *Escherichia coli* superiori a 230 MPN/100g. ma inferiori a 4.600 MPN/100g la zona sarà classificata come zona "B". La presenza del 10 % di campioni non conformi per il parametro *E. coli* (valori superiori a 4.600 MPN/100 g. ma inferiori a 46.000 MPN/100g.) per singolo punto di campionamento, rispetto a quelli previsti nel semestre, non incide sulla classificazione dell'area stessa. Infatti, con il Reg. (CE) 1021/2008 del 17 ottobre 2008 è stato previsto che i M.B.V. provenienti da zona classificata come B non devono superare, nel 90% dei campioni i 4.600 *E.coli* per 100 gr. di polpa e di liquido intervalvare e che nel restante 10% dei campioni non devono essere superati i 46.000 *E.coli* per 100g. di polpa e di liquido intervalvare.
3. Qualora i risultati forniscano valori di *Escherichia coli* superiori a 4.600 MPN/100g. ma inferiori a 46000 MPN/100g la zona sarà classificata come zona "C". Nel caso in cui anche un solo un campione fornisca un risultato di *E. coli* superiore a 46.000 la zona non potrà essere classificata.

CLASSIFICAZIONE	STANDARD MICROBIOLOGICO PER 100G DI CARNE E LIQUIDO INTRAVALVARE DI M.B.V.	TRATTAMENTO RICHIESTO
A	≤ 230 <i>E. coli</i> (metodo ISO TS 16649-3)	NESSUNO

B	I M.B.V. raccolti in queste zone non devono superare nel 90 % dei campioni i valori di 4.600 E. coli (metodo ISO TS 16649-3)	<ul style="list-style-type: none"> • Depurazione in stabilimenti riconosciuti; • Depurazione in zone classificate ai fini della stabulazione • Trasformazione in stabilimenti riconosciuti dopo trattamento termico in accordo con i metodi indicati nel Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII.
C	I M.B.V. raccolti in queste zone non devono superare i valori di 4.600 E. coli (metodo ISO TS 16649-3)	<ul style="list-style-type: none"> • Lunga depurazione (≥ 2 mesi); l'A.C. può stabilire un periodo di depurazione naturale inferiore ai 2 mesi sulla base dell'analisi del rischio effettuata dall'operatore del settore. • Trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con i metodi indicati nel Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII
PROIBITA	Qualora i valori riscontrati siano > 46.000 E. coli (metodo ISO TS 16649-3)	DIVIETO DI RACCOLTA

Dalle aree che non sono state oggetto di classificazione e valutazione da parte dell'A.C. non potranno essere prelevati molluschi da destinarsi al consumo umano.

B. MONITORAGGIO DELLE ZONE DI STABULAZIONE E DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

1. Le zone di stabulazione e produzione classificate devono essere monitorate periodicamente al fine di verificare:

a) che non siano commesse infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;

Guida

Al termine del periodo di classificazione l'A.C.T. redige un piano di monitoraggio in cui, sulla base di quanto emerso dalle attività di classificazione stabilisce le frequenze di prelievo per ogni singolo punto di campionamento e le analisi da effettuarsi sui molluschi. Il piano di monitoraggio, in accordo con quanto stabilito nel Regolamento (CE) 854 Allegato II Capo II lettera B punto 1 e punto dovrà definire anche le frequenze e la tipologia di analisi per valutare la qualità microbiologica, presenza di plancton tossico, biotossine algali e contaminanti chimici.

Le analisi microbiologiche, chimiche, biotossicologiche sui campioni di M.B.V. sono eseguite presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Le analisi dell'acqua per la ricerca del plancton tossico sono eseguite presso i laboratori dell'A.R.P.A.C. o in altro laboratorio designato dall'Assessorato alla Sanità.

Il campionamento deve riguardare le specie di M.B.V. di interesse commerciale, ciascuna delle

quali deve essere oggetto di monitoraggio a se stante. Se è noto il livello di contaminazione microbiologica di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona e la capacità fisiologica di accumulo delle biotossine marine e dei metalli, le specie con il livello di contaminazione più elevato potrà essere utilizzata come indicatore. Tra più specie è definibile "indicatore" quella che, da dati scientifici oggettivi, ha la maggiore probabilità di accumulare i microrganismi (E. coli, Salmonella), biotossine algali, metalli e pertanto in grado di dare esiti sfavorevoli.

Quando i livelli di contaminazione della specie indicatore sono al di sopra dei limiti prescritti, la raccolta delle altre specie è permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di contaminazione restano al di sotto dei limiti.

Qualora un'area di produzione presenti particolari caratteristiche che determinano un ciclo produttivo non continuo nell'arco dell'anno, deve essere chiaramente specificato il periodo e la motivazione che porta alla discontinuità (es. temperature elevate, carenza di ossigeno, variazioni di salinità, esigenze aziendali specifiche). Le motivazioni, che non devono comunque influire sullo stato sanitario dell'area, devono essere coerenti con il piano produttivo aziendale e di allevamento/raccolta.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o altri Enti competenti possono promuovere annualmente piani di protezione e/o ripopolamento delle risorse acquatiche; pertanto sarà necessario tener conto, in caso di banchi naturali, dei periodi di fermo pesca. Nel caso di allevamenti (produzione/raccolta), zone di stabulazione o aree ove sia prevista una gestione controllata della risorsa, dovrà essere definita la stagionalità della raccolta; in questo caso il titolare della concessione dovrà definire il periodo della raccolta dandone comunicazione all'autorità competente e delle motivazioni che portano ad eventuali interruzioni temporali nell'arco dell'anno.

Zone di stabulazione

Nelle zone di stabulazione potranno essere immessi, per la depurazione naturale, M.B.V. provenienti da zone di classe B e C per il periodo necessario al raggiungimento dei valori indicati dai criteri di sicurezza alimentare (Regolamento (CE) 2073/2005). I confini di tali zone devono essere chiaramente segnalate con boe, pali o altri materiali fissi; una distanza minima deve separare le zone di stabulazione tra di loro e queste ultime dalle zone di produzione, in modo da ridurre al minimo i rischi di estensione della contaminazione.

Particolare attenzione va posta al monitoraggio nelle zone di stabulazione in cui la scelta dei

punti di campionamento dovrà tenere in considerazione alcuni fattori tra cui circolazione delle correnti, modalità di gestione dei prodotti nelle zone e valutazione in merito al rilascio, nel mezzo acquoso, di contaminanti microbiologici in seguito alla depurazione naturale dei molluschi.

Nell'ambito della zona di stabulazione, devono provvedere ad una separazione dei settori in modo sufficiente ad impedire che i diversi lotti si mescolino tra loro; si deve ricorrere al sistema – tutto dentro tutto fuori - in modo che non sia possibile introdurre un nuovo lotto prima che sia stata estratta la totalità di quello precedente.

Per una valutazione da parte dell'A.C. deve essere disponibile una planimetria della zona di stabulazione in cui siano evidenziati i diversi settori destinati all'introduzione di lotti/specie.

L' A.C.T. deve verificare che ogni O.S.A. che gestisce zone di stabulazione annoti regolarmente sui registri di carico e scarico la provenienza dei M.B.V., i periodi di stabulazione impiegati e la successiva destinazione di ciascun lotto stabulato.

Inoltre, deve verificare che l'O.S.A. sia in grado di identificare ciascun lotto in fase di stabulazione mantenendolo in correlazione con le relative registrazioni.

Valutazioni del piano di monitoraggio

Per le zone di produzione e per quelle di stabulazione il piano di monitoraggio viene confermato anche per gli anni successivi, se non vi sono particolari evidenze che portano ad una rivalutazione del sistema adottato.

L'attività di monitoraggio periodico deve riguardare anche l'origine, la destinazione e la provenienza dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini.

Novellame (stadio giovanile)

L'autorità competente deve verificare che ogni O.S.A. dimostri oggettivamente, nell'ambito della zona di produzione classificata, di poter identificare, il prodotto allevato in base all'origine ed alla provenienza del seme o del novellame (stadio giovanile), nonché in base alla data d'introduzione.

Allo stato attuale per poter definire la dimensione minima dei molluschi bivalvi, che possono essere considerati allo stadio giovanile, viene fatto riferimento al titolo III Capo I del D.P.R. 2/10/1968 N. 1639 "Regolamento per l'esecuzione della L. 14 luglio 1965, n.963, concernente la disciplina della pesca marittima" e Regolamento (CE) n. 1967/2006 del Consiglio del 21 dicembre 2006 "Relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante la modifica del Regolamento (CE) n. 2847/93 e che abroga il Regolamento (CE) n. 1626/94".

Raccolta da zone non classificate

Qualora il novellame provenga da zone vietate alla raccolta su base di specifica autorizzazione rilasciata dai competenti Enti ed Amministrazioni particolare attenzione va posta alla verifica dei seguenti aspetti:

- Eventuali analisi per valutare la presenza di contaminanti o di agenti patogeni effettuate in relazione alla zona di raccolta;
- nulla osta da parte delle A.C. coinvolte dalla movimentazione (raccolta e semina);
- compilazione del Documento di trasporto novellame D.t.N, riportato in allegato, prima che il novellame lasci la zona di raccolta. Sul documento dovranno essere riportate le coordinate geografiche del banco naturale ove viene effettuato il prelievo e quelle della zona di reimmersione. Eventuale prodotto adulto giacente nella zona di reimmersione dovrà essere sottoposto alle condizioni di raccolta previste per la raccolta del novellame seminato. L'A.C. per la zona di raccolta ed l'A.C. ricevente devono essere informati in tempi utili (almeno 48 ore prima delle operazioni) per programmare l'eventuale attività di sorveglianza ritenuta opportuna;
- regolare tenuta del Registro di carico scarico;
- che gli animali siano tenuti nell'allevamento per un periodo non inferiore a 2 mesi; qualora necessario, in particolare in considerazione della provenienza e/o delle eventuali analisi svolte, l'autorità competente può prescrivere un periodo di mantenimento più lungo. L'A.C. può stabilire un tempo inferiore ai 2 mesi sulla base di un'analisi del rischio (es. dati ottenuti dallo stesso sito in periodi precedenti).

Raccolta da zone classificate

Qualora il novellame provenga da banchi naturali classificati e venga destinato a zone di allevamento, particolare attenzione va posta alla verifica dei seguenti aspetti:

- Autorizzazione degli Enti competenti alla raccolta del novellame
- compilazione del Documento di trasporto novellame D.t.N, (modello proposto riportato in allegato III), prima che il novellame lasci la zona di raccolta. Sul documento dovranno essere riportate le coordinate geografiche del banco naturale ove viene effettuato il prelievo e quelle della zona di reimmersione. Eventuale prodotto adulto giacente nella zona di reimmersione dovrà essere sottoposto alle condizioni di raccolta previste per la raccolta del novellame seminato. L'A.C.T. deve essere informata in tempi utili per programmare l'eventuale attività di sorveglianza ritenuta opportuna;
- regolare tenuta del Registro di carico scarico;

Movimentazione dei M.B.V. tra aree di produzione classificate

L'operatore può commercializzare raccolto in zone classificate al fine della reimmersione in altre zone di allevamento classificate per la medesima classe sanitaria.

Tale pratica è consentita previa comunicazione (es. via fax, posta elettronica, ecc.) almeno 48 ore prima della spedizione, da parte dell'operatore all'A.C. territorialmente competente per la zona di spedizione ed all'A.C. ricevente per l'eventuale attività di controllo ufficiale. Particolare attenzione va posta alla verifica dei seguenti aspetti:

- compilazione del Documento di registrazione (D.d.R.) prima che il prodotto lasci la zona di produzione da cui è stato raccolto;
- in caso di commercializzazione tra allevamenti gli operatori interessati sono tenuti a detenere il registro di carico/scarico;
- i lotti di molluschi reimmersi in allevamento devono essere individuabili geograficamente al fine della tracciabilità del prodotto;

Nel caso di movimentazione di M.B.V. proveniente da zone classificate e sottoposte a divieto di raccolta per presenza di biotossine algali, è consentito lo spostamento del prodotto al fine della reimmersione in zone di allevamento classificate. Tale possibilità è attuabile solo in seguito a richiesta del produttore e previo nulla osta delle A.C. interessate (zona di prelievo e zona di reimmersione).

È consentita la movimentazione di M.B.V. che presentano livelli di biotossine superiori ai limiti previsti dal Capitolo V ai fini della detossificazione; in questo caso, trattandosi di zone di produzione ove è vietata la raccolta il trasferimento dei M.B.V. dovrà essere effettuato in vincolo sanitario. Le Regioni potranno disciplinare nel proprio ambito territoriale le modalità di trasferimento dei M.B.V. con limiti di biotossine superiori a quelli previsti dal capitolo V.

Particolare attenzione va posta alla verifica dei seguenti aspetti:

- Il produttore comunica (es. fax, posta elettronica, ecc) almeno 48 ore prima dello spostamento la richiesta all'A.C. territorialmente competente per la zona di produzione ed a quello ricevente; tale comunicazione deve includere le seguenti informazioni: a) nome o ragione sociale del destinatario; b) luogo di destinazione e riferimenti geografici dell'allevamento; c) specie oggetto della movimentazione (reimmersione); d) tipo di prodotto spedito ("novellame, pezzatura commerciale, etc.); e) quantitativo e modalità di invio (reste, calze, etc.).
- Documento di registrazione (D.d.R.)
- Programma di movimentazione

La movimentazione è possibile solo in seguito a nulla osta da parte dell'A.C. per il luogo di

destinazione e deve essere effettuata in vincolo sanitario.
 I lotti di molluschi reimmersi devono essere individuabili geograficamente al fine della tracciabilità del prodotto e per la valutazione della detossificazione nel tempo.

b) la qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi relativamente alla zona di produzione e di stabulazione;

Guida
 Il monitoraggio relativo alla qualità microbiologica dei M.B.V. viene espletato mediante un'attività pianificata di campionamento che tiene conto della classificazione della zona e di tutte le informazioni già acquisite ai fini della classificazione stessa (fonti di inquinamento e relative possibili variazioni stagionali, batimetria, circolazione delle acque ecc.) nonché, in maniera dinamica, vanno considerati anche gli eventuali dati relativi ad eventi meteo eccezionali (corsi d'acqua in piena che sversano in prossimità dell'area classificata), informazioni del produttore, eventuali informazioni di ritorno dalla filiera post primaria da prodotti della stessa provenienza ecc.
 L'attività di monitoraggio microbiologico ha lo scopo di verificare che lo stato assegnato in fase di classificazione (A,B, C) rimanga invariato; a tal fine pertanto viene valutata la contaminazione dei M.B.V. da E. coli, nonché, in particolare per le aree classificate A e per le zone di stabulazione, anche alla verifica dell'assenza di Salmonella.

c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;

Guida
 Per quanto concerne le modalità di campionamento fare riferimento all'allegato tecnico "prelievo e trasporto del campione".

d) la presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi.

Guida
 Sulla base delle indagini preliminari effettuate durante la fase di classificazione, l'A.C.T. può effettuare una valutazione dei potenziali contaminanti che possono accumularsi nei molluschi; i contaminanti dovranno essere relazionati alla potenziale fonte di contaminazione sulla base di quanto riportato nella tabella già proposta nella parte di guida relativa alla classificazione e di seguito nuovamente proposta in forma sintetica.

FONTI DI INQUINAMENTO IDENTIFICABILI

<i>RIF.</i>	<i>FONTE</i>
I	Impianti di trattamento di acque reflue privati/comunali
II	Fonti di rifiuti industriali (impianti di lavorazione carni, trasformazione di vegetali, ecc)
III	Scarichi di piena di fogne congiunte
IV	Fosse settiche/pozzi di dispersione
V	Punti di distribuzione di mangimi/allevamenti
VI	Aree industriali diverse da II

FONTI DI INQUINAMENTO DI DIFFICILE INDIVIDUZIONE E QUANTIFICAZIONE

<i>RIF.</i>	<i>FONTE</i>
VII	Scarichi di rifiuti da imbarcazioni
VIII	Scoli di piena, acque meteorologiche
IX	Terreno rurale con animali domestici
X	Riserve naturali, foreste, paludi ecc (presenza di animali e volatili selvatici)

Uno specifico progetto di ricerca, promosso dalla Giunta Regionale, per valutare la sicurezza dei M.B.V. prodotti e commercializzati in Campania, ha evidenziato che il transito delle imbarcazioni in prossimità delle zone di produzione di molluschi bivalvi può rappresentare una potenziale fonte d'inquinamento ed un rischio per la sicurezza alimentare. Pertanto, negli specchi d'acqua classificati nei quali è possibile la contaminazione per il transito frequente di imbarcazioni, l'A.C.T. deve valutare la necessità di monitorare il tenore di benzopirene.

È utile valutare periodicamente l'eventuale presenza di nuove fonti di contaminazione o le eventuali variazioni di quelle già identificate; la scelta del tipo di contaminante, in relazione alla potenziale contaminazione, dovrà essere effettuata sulla base di una strategia fornita di fondamento (es. per aree portuali turistiche gli idrocarburi dovrebbero essere ricercati preferenzialmente nel periodo estivo).

2. Per attuare il punto 1, lettere b), c) e d), devono essere definiti piani di campionamento che prevedano lo svolgimento di tali controlli ad intervalli regolari, o caso per caso se i periodi di raccolta sono irregolari. La distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

Guida

Sulla base di quanto emerso dalle attività che hanno portato alla classificazione, le informazioni raccolte, il programma ed il piano di campionamento, la strategia di campionamento adottata, i risultati delle analisi e l'interpretazione dei dati effettuata dall'A.C.T., e le analisi dei dati può essere definito un piano di campionamento, la cui

attuazione permette una sufficiente garanzia della rappresentatività della zona in base ai risultati ottenuti dalle analisi.

Il piano dovrà essere redatto e dovrà essere specifico per la zona di produzione/stabulazione considerata evidenziando le eventuali peculiarità della medesima e le criticità prevedibili; in tal modo potranno essere anche definite le eventuali azioni da intraprendere nel caso in cui siano riscontrati risultati delle analisi non conformi.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o altri Enti competenti possono promuovere annualmente piani di protezione e/o ripopolamento delle risorse acquatiche; pertanto sarà necessario tener conto, in caso di banchi naturali, dei periodi di fermo pesca. Nel caso di allevamenti (produzione/raccolta), zone di stabulazione o aree ove sia prevista una gestione controllata della risorsa, dovrà essere definita la stagionalità della raccolta; in questo caso il titolare della concessione dovrà definire il periodo della raccolta dandone comunicazione all'autorità competente e delle motivazioni che portano ad eventuali interruzioni temporali nell'arco dell'anno.

Le frequenze di campionamento dovranno essere definite in relazione alla specie oggetto di campionamento, parametro da ricercare e punto di campionamento.

3. I piani di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi devono in particolar modo tenere conto:

a) delle probabili variazioni della contaminazione fecale;

Guida

Sulla base dei dati acquisiti nella fase preliminare alla classificazione e durante tale periodo potranno essere identificate le criticità, intese come stagione o fenomeni meteorologici, in seguito ai quali possono esservi delle situazioni sfavorevoli al mantenimento della classe sanitaria (A, B, C) della zona di produzione/stabulazione. Qualora siano disponibili informazioni approfondite su impianti di trattamento delle acque reflue, potranno essere fatte ulteriori valutazioni in merito alle possibili variazioni della contaminazione fecale.

b) dei parametri di cui al punto 6 della parte A.

Guida

È auspicabile che ogni qualvolta l'A.C. riceva informazioni da altre Amministrazioni/Enti, o da parte dell'O.S.A., relativamente ad aspetti che potrebbero influire sulla classe sanitaria della zona di produzione/stabulazione classificata proceda ad una rivalutazione dei rischi considerati.

Per questo motivo i Comuni e/o altri Enti che vengono a conoscenza di nuove fonti di inquinamento sulla costa di propria pertinenza, in prossimità di zone di produzione di MBV, che potrebbero condizionare la sicurezza degli stessi, sono tenuti ad informarne il Servizio Veterinario dell'A.S.L. competente.

Qualora vi siano cambiamenti l'A.C. dovrà revisionare il piano di monitoraggio per la specifica zona di produzione/stabulazione.

Ciò fa riferimento a:

- fonti di inquinamento di origine umana o animale inventariate che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;
- quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, ecc.;
- variazioni delle caratteristiche della circolazione degli inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione

Qualora vi siano variazioni che possano influenzare l'efficacia del programma di campionamento dei molluschi bivalvi nella zona di produzione/stabulazione, è necessario provvedere ad una integrazione e/o revisione del medesimo.

4. I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi devono tener conto in particolare delle possibili variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento deve comprendere quanto segue:

- a) campionamento periodico volto a individuare eventuali cambiamenti nella composizione del plancton contenente tossine e nella relativa distribuzione geografica; qualora i risultati ottenuti facciano sospettare un accumulo di tossine nella polpa dei molluschi, si procede a un campionamento intensivo;
- b) prove periodiche di tossicità sui molluschi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione.

5. Il prelievo di campioni ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi deve avere, come regola generale, cadenza settimanale nei periodi in cui è consentita la raccolta. Tale frequenza può essere ridotta in determinate zone e per determinati tipi di molluschi se la valutazione dei rischi relativa alla presenza di tossine o fitoplancton suggerisce un rischio molto basso di tossicità. Essa deve essere aumentata se tale valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale sarebbe insufficiente. La valutazione dei rischi deve essere periodicamente rivista, al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone in questione.

6. Se sono noti i tassi di accumulazione delle tossine di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona, una delle specie con il tasso più elevato può essere utilizzata in qualità di indicatore, rendendo possibile lo sfruttamento di tutte le specie del gruppo se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono sotto i limiti prescritti. Quando i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono al di sopra dei limiti prescritti, il raccolto delle altre specie è permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di tossine restano al di sotto dei limiti.

7. Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton, i campioni devono essere rappresentativi della colonna d'acqua e devono fornire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora siano rilevati cambiamenti delle popolazioni tossiche che possono portare a un accumulo di tossine, si deve aumentare la frequenza del campionamento dei molluschi oppure decidere la chiusura precauzionale delle zone interessate fino all'ottenimento dei risultati dell'analisi delle tossine.

8. I piani di campionamento per il controllo della presenza di contaminanti chimici devono consentire di rilevare qualsiasi superamento dei livelli stabiliti nel regolamento (CE) n. 466/2001(1).

Guida

Tenendo conto della scarsa incidenza del fitoplancton tossico finora rilevata nelle acque antistanti la costa della Campania, fatta eccezione dell'ostreopsis ovata, per la quale è previsto un apposito piano di monitoraggio, la frequenza minima da rispettare per il campionamento di acque e nei molluschi è la seguente:

Parametro	Frequenza di prelievo
<i>Fitoplancton nell'acqua (con eccezione dell'ostreopsis ovata)</i>	<i>quindicinale (mensile nel periodo gennaio/aprile)</i>
<i>Biotossine marine nei molluschi</i>	<i>quindicinale (mensile nel periodo gennaio/aprile)</i>

Nel caso in cui il monitoraggio rileva l'aumento del fitoplancton tossico e/o la presenza di tossine algali, che evidenziano un rischio per tossicità dei molluschi, l'A.C.T. intensifica il monitoraggio riducendo la frequenza del prelievo di campioni di acqua da quindicinale ad almeno settimanale, fino al ripristino dei risultati favorevoli delle analisi.

L'A.C.T. informa tempestivamente l'A.C.R. nel caso in cui rileva tale rischio.

La determinazione dei parametri chimici e microbiologici nei molluschi viene effettuata con la seguente frequenza:

Parametro	Frequenza di prelievo
<i>Microbiologici</i>	<i>almeno mensile</i>
<i>Chimici</i>	<i>semestrale</i>

I controlli relativi ai parametri microbiologici verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti previsti dall'allegato I, capitolo I del Regolamento CE n° 2073 del 15 novembre 2005 (escherichia coli e salmonella).

I controlli relativi alle biotossine verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V del Regolamento CE 853/2004.

I controlli relativi alla tossina prodotta dall'ostreopsis ovata sono effettuati nell'ambito del monitoraggio specifico, previsto dalla delibera di Giunta Regionale n. 2106/2008.

I controlli relativi ai parametri chimici verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006.

Il monitoraggio di ulteriori parametri da parte dell'A.C.T. è effettuato d'intesa con l'A.C.R. o su disposizione di quest'ultima.

Il punto di prelievo del campione quindicinale per la ricerca del fitoplancton potenzialmente tossico e delle biotossine algali, riferito al territorio di competenza del singolo Comune, dovrà essere effettuato secondo una rotazione che interessi tutti gli specchi d'acqua classificati.

I controlli microbiologici e chimici saranno effettuati su tutti gli specchi d'acqua classificati.

C. DECISIONI SUCCESSIVE AL MONITORAGGIO

1. Se i risultati del campionamento indicano che i requisiti sanitari per i molluschi non sono rispettati o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana, l'autorità competente deve chiedere la zona di produzione interessata impedendo la raccolta di molluschi bivalvi vivi. Tuttavia, l'autorità competente può riclassificare una zona di produzione come zona delle classi B o C se essa soddisfa i pertinenti criteri stabiliti nella parte A e non presenta altri rischi per la salute umana.

Guida

Le possibili non conformità di M.B.V., relative alla presente linea guida, possono riguardare:

Parametri microbiologici

Tale situazione, può interessare solamente le produzioni di molluschi bivalvi vivi classificati all'interno di una zona appartenente alla classe di Tipo "A", "B" o "C".

Nel caso in cui i risultati del campionamento indicano che i requisiti sanitari per i molluschi non sono rispettati o che potrebbe esservi un alto rischio per la salute umana, i provvedimenti restrittivi sulle zone di produzione sono adottati dal Servizio Veterinario dell'A.S.L., quale Autorità Competente territoriale, che è tenuto agli adempimenti di seguito riportati.

Non conformità parametri microbiologici per la Zona di produzione classificata Tipo "A"

La non conformità ai requisiti sanitari microbiologici per i molluschi bivalvi vivi raccolti da zone di produzione classificate di Tipo "A" comporta da parte dell'A.C.T.:

a. immediato provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo ed urgente

riguardante la zona di produzione interessata. In alternativa il provvedimento, a carattere cautelativo ed urgente può prevedere l'obbligo di sottoporre i M.B.V. dell'area interessata a trattamento di depurazione e/o stabulazione; questa possibilità è prevista solo nel caso in cui la difformità sia relativa a valori di Escherichia coli inferiori o uguali a 4.600 MPN/100 g. o per presenza di Salmonella spp. In caso di presenza di Salmonella l'O.S.A. ha l'obbligo di darne indicazione sul D.d.R in modo da permettere al C.D.M ricevente le opportune valutazioni;

- b. notifica del provvedimento a tutte le Ditte operanti all'interno della zona classificata che raccolgono molluschi bivalvi vivi per gli adempimenti di competenza;*
- c. notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;*
- d. notifica del provvedimento all'A.R.P.A.C. per l'acquisizione di informazioni sulle possibili cause che potrebbero aver determinato la non conformità;*
- e. notifica al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;*
- f. avvio da parte dell'A.C. di piani di campionamento, in regime di sorveglianza, riguardanti anche gli altri gruppi di specie di molluschi bivalvi vivi appartenenti alla stessa zona classificata e, qualora il prelievo che ha portato alla non conformità fosse stato effettuato in prossimità del perimetro esterno, anche alle aree classificate contermini;*
- g. la revoca delle misure restrittive potrà essere proposta/adottata dall'A.C.T., solo dopo aver accertato il ripristino dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi oggetto di non conformità, verificato attraverso le analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 7 giorni.
Qualora sia nota la causa che ha originato la non conformità essa deve essere opportunamente registrata per le successive valutazioni in fase di riclassificazione.*

Non conformità parametri microbiologici per la Zona di stabulazione

La non conformità ai requisiti sanitari microbiologici per i molluschi bivalvi vivi raccolti da zone di produzione classificate di Tipo "A" comporta da parte dell'A.C.T.:

- a. immediato provvedimento a carattere cautelativo ed urgente di divieto di immissione diretta al consumo umano dei molluschi bivalvi vivi non conformi alla classe di Tipo "A" o declassificazione temporanea in caso di:*
 - valori di E. coli rispondenti alla classe B e/o presenza di Salmonella con obbligo di sottoporre i M.B.V. raccolti a trattamento di depurazione presso C.D.M. o stabulazione o invio ad un Centro di Trasformazione;*
 - valori di E. coli rispondenti alla classe C e/o presenza di Salmonella con obbligo di sottoporre i M.B.V. a trattamento di stabulazione o invio ad un Centro di trasformazione;*
- b. notifica del provvedimento a tutte le Ditte operanti all'interno della zona di stabulazione per gli adempimenti di competenza;*
- c. notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;*
- d. notifica del provvedimento all'A.R.P.A.C. per l'acquisizione di informazioni sulle possibili cause che potrebbero*

aver determinato la non conformità;

- e. notifica al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;*
- f. avvio da parte dell'A.C. di piani di campionamento, , in regime di sorveglianza, riguardanti la specie non conforme ed in altri gruppi di molluschi bivalvi vivi situati all'interno della zona di stabulazione. In relazione al fatto che non sussiste una distanza minima "definita" tra zona di stabulazione e zona di produzione, l'autorità competente valuterà se effettuare o meno accertamenti nelle zone di produzione attigue;*
- g. la revoca delle misure restrittive potrà essere proposta/adottata dall'A.C. territorialmente competente, potrà avvenire solo dopo aver accertato il ripristino dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi oggetto di non conformità nella zona di stabulazione, verificato attraverso le analisi effettuate su due campioni prelevati ad un intervallo di almeno 7 giorni.*

Qualora sia nota la causa che ha originato la non conformità essa deve essere opportunamente registrata per le successive valutazioni in fase di riclassificazione.

Non conformità parametri microbiologici per la Zona di produzione classificata di tipo "B"

La non conformità ai requisiti sanitari microbiologici per i molluschi bivalvi vivi raccolti da zone di produzione classificate di Tipo "B" comporta da parte dell'A.C.T.:

- a. immediato provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo ed urgente riguardante l'area interessata e l'eventuale invio dei molluschi bivalvi vivi della specie ritrovata non conforme ad una zona di stabulazione per il tempo necessario alla depurazione. In alternativa i M.B.V. possono essere destinati alla trasformazione presso stabilimenti riconosciuti;*
- b. notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;*
- c. notifica del provvedimento all'A.R.P.A.C. per l'acquisizione di informazioni sulle possibili cause che potrebbero aver determinato la non conformità;*
- d. notifica al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;*
- e. avvio da parte dell'A.C. di piani di campionamento riguardanti la specie ritrovata non conforme ed altre specie di M.B.V. presenti nella stessa zona; qualora il prelievo che ha portato alla non conformità fosse stato effettuato in prossimità del perimetro esterno, ove sussistono zone di produzione di classe A, dovranno essere effettuati accertamenti anche presso le aree contermini;*
- f. la revoca delle misure restrittive potrà essere proposta/adottata dall'A.C., solo dopo aver accertato il ripristino dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi oggetto di non conformità, verificato attraverso le analisi effettuate su due campioni prelevati ad un intervallo di almeno 7 giorni.*

Qualora sia nota la causa che ha originato la non conformità essa deve essere opportunamente registrata per le successive valutazioni in fase di riclassificazione.

Biotossine algali

Non conformità per valori di biotossine algali superiori ai limiti

La non conformità ai requisiti sanitari microbiologici per i molluschi bivalvi vivi raccolti da zone di produzione classificate comporta da parte dell'A.C.T.:

- a. immediato provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo ed urgente riguardante tutte le specie classificate nella zona interessata.
- b. notifica del provvedimento alla Ditta/Ditte interessate per i provvedimenti di competenza;
- c. notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;
- d. notifica all'A.R.P.A.C., al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;
- e. avvio di un piano di campionamento, in regime di sorveglianza, in allevamenti contigui, banchi naturali appartenenti alla stessa zona classificata ed eventualmente in quelle contermini, riguardante sia la specie di M.B.V. non conforme sia in altre di interesse commerciale. Qualora siano utilizzate specie sensibili come riferimento, queste dovranno essere analizzate prioritariamente;
- f. adozione del provvedimento di revoca solo dopo accertamento del ripristino dei requisiti sanitari dei M.B.V. interessati alla non conformità; tale provvedimento di revoca potrà essere effettuato solo nel caso in cui vi siano almeno due risultati conformi consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore.

Qualora sia utilizzata la specie "sensibile" come indicatore, potranno essere commercializzati le altre specie di M.B.V. solo dopo aver accertamento della rispondenza ai limiti previsti. L'A.C. dovrà pertanto accertare eventuali positività in specie diverse da quella non conforme. Qualora le prove di laboratorio diano esito negativo, l'A.C. adotterà un provvedimento di revoca per la specie conforme ai limiti normativi.

Parametri chimici**Superamento dei limiti previsti per i metalli pesanti ed altri contaminanti chimici**

La non conformità comporta da parte dell'A.C.T.:

- a. immediato provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo ed urgente riguardante tutte le specie classificate nella zona interessata;
- b. notifica del provvedimento alla Ditta/Ditte interessate per i provvedimenti di competenza;
- c. notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;
- d. notifica del provvedimento all'A.R.P.A.C. per l'acquisizione di informazioni sulle possibili cause che potrebbero aver determinato la non conformità;
- e. notifica al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;
- f. avvio di un piano di campionamento, in regime di sorveglianza, in allevamenti contigui, banchi naturali

appartenenti alla stessa zona classificata ed eventualmente in quelle contermini, riguardante sia la specie di M.B.V. non conforme sia in altre di interesse commerciale. Qualora siano utilizzate specie sensibili come riferimento, queste dovranno essere analizzate prioritariamente;

La non conformità comporta da parte dell'A.C. l'adozione di un provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo riguardante tutte le specie presenti nella zona di produzione interessata dal superamento dei valori di riferimento. Contestualmente, in regime di sorveglianza, l'A.C. intensificherà i controlli su più punti della stessa zona di produzione/stabulazione e/o aree contermini, al fine di localizzare e circoscrivere la fonte di contaminazione. La revoca del provvedimento sarà possibile nel momento in cui i valori rientrano nei limiti stabiliti dalla norma di riferimento, verificati attraverso le analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 15 giorni.

Qualora sia utilizzata la specie "sensibile" come indicatore, potranno essere commercializzati le altre specie di M.B.V. solo dopo aver accertato della rispondenza ai limiti previsti. L'A.C. dovrà pertanto verificare eventuali non conformità in specie diverse da quella non conforme. Qualora non fossero riscontrate positività l'A.C., adotterà un provvedimento di revoca per la specie conforme ai limiti normativi.

RICLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE/STABULAZIONE

Con frequenza minima triennale l'autorità competente, con provvedimento formale, riclassifica le aree di produzione/stabulazione; qualora i dati e le relative valutazioni da parte dell'A.C. siano tali da non evidenziare cambiamenti della classe sanitaria (A,B,C), il provvedimento confermerà le informazioni contenute nel precedente atto (specie, l'ubicazione, ecc.).

I Servizi Veterinari dell'A.S.L, su istanza dell'interessato, prodotta almeno sessanta giorni prima della scadenza della validità della classificazione se la zona è in concessione, o d'ufficio se trattasi di banchi naturali, faranno richiesta al Settore Veterinario Regionale di formalizzazione di decreto dirigenziale di riclassificazione dello specchio d'acqua allegando all'istanza:

- relazione tecnica sulle eventuali modifiche strutturali apportate sull'impianto e/o sulle specie e quantitativi di molluschi prodotti annualmente;
- parere sulla riclassificazione dello specchio d'acqua sulla scorta di:
 1. controlli e delle analisi effettuate nell'ambito del Piano di Monitoraggio;
 2. eventuali aggiornamenti sulla situazione ambientale relativi alle fonti di inquinamento che il Servizio Veterinario dell'A.S.L. acquisirà dall'A.R.P.A.C.;
 3. eventuali modifiche dell'impianto, se si tratta di molluschicoltura, apportate dall'operatore o in ogni caso sopravvenute alla classificazione.

Qualora le analisi condotte nel piano di monitoraggio annuale, evidenzino il superamento ripetuto dei limiti microbiologici per la classe di appartenenza senza che vi sia un giustificativo tale da definire la non conformità come "isolata" (es. sversamento di reflui dovuti a rotture di impianti, lavori di manutenzione di condotte a mare) è necessario procedere ad una riclassificazione. In taluni casi, se la situazione dovesse essere in rapida evoluzione peggiorativa può essere necessario procedere ad una riclassificazione senza attendere i tre anni.

Nelle valutazioni effettuate da parte dell'A.C.T. devono essere considerati attentamente tutti quei fattori che sono stati esplicitati nella parte relativa alla classificazione e soprattutto in termini di:

- variazioni delle fonti di contaminazione in prossimità dell'area;
- flusso delle correnti e delle maree;
- valutazione dei risultati analitici sui molluschi e dati a supporto del piano di monitoraggio relativi al triennio precedente.

Tali considerazioni devono essere effettuate sia nel caso in cui ci si trovi di fronte ad un contesto di declassamento ($A \rightarrow B \rightarrow C \rightarrow$ proibita), che di proposta di miglioramento della classe sanitaria ($C \rightarrow B \rightarrow A$). Nella riclassificazione di una zona di produzione/stabulazione dovranno essere presi in considerazione tutti gli aspetti elencati nel Regolamento 854/2004 Allegato II capo II lettera A e B, ed esplicitati nella presente linea guida.

zona di produzione di classe A /stabulazione riconfermata nel caso in cui:

1. non vi siano variazioni in termini di fonti di contaminazione, variazioni di correnti e maree tali da influenzare la zona di produzione/stabulazione ed i risultati del piano di monitoraggio dimostrano che non sono superati i limiti previsti per la classe A.
2. sono state individuate nuove fonti di contaminazioni, ma lo studio sulle circolazioni delle correnti e flussi maree effettuato dall'A.C., eventualmente in collaborazione dell'O.S.A., dimostra che non vi sono influenze sfavorevoli sulla qualità microbiologica della zona considerata. L'assenza di influenza delle nuove fonti di contaminazione è dimostrata dalle valutazioni da parte dell'A.C. e confermata dai risultati ottenuti dal piano di monitoraggio;
3. Né l'A.C. né l'O.S.A. sono stati in grado di raccogliere sufficienti informazioni sulla

circolazione delle correnti e sui flussi di marea, il piano di monitoraggio relativo ai tre anni evidenzia valori propri di una zona di classe A. L'eventuale superamento dei limiti previsti per la classe A possono essere accettati solo nel caso in cui siano attribuibili a situazioni giustificabili, ma non continuative e comunque poste in evidenza dalla documentazione agli atti dall'A.C.

Qualora non vi sia una delle 3 condizioni sopra elencate la zona di produzione dovrà essere declassificata.

zona di produzione di classe B riconfermata nel caso in cui:

1. non vi sono variazioni in termini di fonti di contaminazione, variazioni di correnti e maree tali da influenzare la zona di produzione/stabulazione ed i risultati del piano di monitoraggio dimostrano che non sono superati i limiti previsti per la classe B.
2. sono state individuate nuove fonti di contaminazioni, ma lo studio sulle circolazioni delle correnti e flussi maree effettuato dall'A.C., eventualmente in collaborazione dell'O.S.A., dimostra che non vi sono influenze sfavorevoli sulla qualità microbiologica della zona considerata. L'assenza di influenza è dimostrata dalle valutazioni da parte dell'A.C. e confermata dai risultati ottenuti dal piano di monitoraggio;
3. Né l'A.C. né l'O.S.A. sono stati in grado di raccogliere sufficienti informazioni sulla circolazione delle correnti e sui flussi di marea, il piano di monitoraggio relativo ai tre anni evidenzia valori propri di una zona di classe B. L'eventuale superamento dei limiti previsti per la classe B possono essere accettati solo nel caso in cui siano attribuibili a situazioni giustificabili, non ricorrenti, e comunque poste in evidenza dalla documentazione agli atti dall'A.C.;
4. il monitoraggio nei tre anni ha evidenziato un tenore di *Escherichia coli* superiore ai limiti previsti per la classe B, ma non ha mai rilevato, in più del 10 % dei campioni di M.B.V. valori superiori a 46.000 MPN/100g. L'eventuale superamento dei valori di 46.000 MPN/100g può essere accettata solo nel caso in cui siano attribuibili a situazioni giustificabili, non ricorrenti, e comunque poste in evidenza dalla documentazione agli atti dall'A.C.. Qualora la zona non evidenzia una stabilità nei limiti massimi di 4.600 è obbligo dell'O.S.A. riportare tale informazione sul D.d.R. in modo che i titolari dei C.D.M possano valutare correttamente i tempi di depurazione.

Qualora non vi sia una delle 4 condizioni sopra elencate la zona di produzione dovrà essere

declassificata.

zona di produzione di classe C riconfermata nel caso in cui:

1. non vi sono variazioni in termini di fonti di contaminazione, variazioni di correnti e maree tali da influenzare la zona di produzione/stabulazione ed i risultati del piano di monitoraggio dimostrano che non sono superati i limiti previsti per la classe C.
2. sono state individuate nuove fonti di contaminazioni, ma lo studio sulle circolazioni delle correnti e flussi maree effettuato dall'A.C., eventualmente in collaborazione dell'O.S.A., dimostra che non vi sono influenze sfavorevoli sulla qualità microbiologica della zona considerata. L'assenza di influenza è dimostrata dalle valutazioni da parte dell'A.C. e confermata dai risultati ottenuti dal piano di monitoraggio.

Qualora non vi sia una delle 2 condizioni sopra elencate la zona di produzione non potrà più essere classificata fino ad un evidente miglioramento delle condizioni microbiologiche.

3. **L'autorità competente può riaprire una zona di produzione chiusa soltanto una volta che i requisiti sanitari per i molluschi risultino nuovamente conformi alla normativa comunitaria.**

Se, per via della presenza di plancton o per livelli eccessivi di tossine nei molluschi, l'autorità competente chiude una zona di produzione, sono necessari almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore, affinché la zona possa essere riaperta. Nell'assunzione della decisione, l'autorità competente può tener conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton. Qualora vi siano dati attendibili relativi alla dinamica della tossicità di una data zona, e purché siano disponibili dati recenti indicanti una tendenza decrescente della tossicità stessa, l'autorità competente può decidere di riaprire la zona in presenza di risultati al di sotto dei valori limite ottenuti con un solo campionamento.

D. ALTRI REQUISITI DI MONITORAGGIO

1. **L'autorità competente provvede a sorvegliare le zone di produzione classificate, in cui ha vietato o sottoposto a particolari condizioni la raccolta di molluschi bivalvi, in modo da evitare la commercializzazione di prodotti nocivi per la salute umana.**

Guida

Un provvedimento a carattere cautelativo, come ad esempio il divieto di raccolta di M.B.V., dovrà essere notificato alle parti interessate ed alle Autorità competenti collegate all'uso del mare per attività connesse con la navigazione commerciale e da diporto ed aventi anche funzioni di controllo sulla pesca marittima. In seguito a tale provvedimento l'A.C.T., dovrà espletare le necessarie attività affinché siano rispettati i vincoli di cui alla lettera C punto 1 "Decisioni successive al monitoraggio".

2. **Oltre al monitoraggio delle zone di stabulazione e produzione di cui al punto 7, dev'essere istituito un sistema di controllo comprendente analisi di laboratorio volte ad accertare il rispetto,**

da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti per il prodotto finito in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Tale sistema di controllo è volto in particolare a verificare che i livelli delle biotossine marine e dei contaminanti non superino i limiti di sicurezza e che la qualità microbiologica dei molluschi non costituisca un rischio per la salute umana.

E. REGISTRAZIONE E SCAMBIO DI INFORMAZIONI

L'autorità competente:

a) redige e tiene aggiornato un elenco delle zone di produzione e di stabulazione riconosciute dalle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati conformemente alle disposizioni del presente allegato, precisandone l'ubicazione, i confini e la classe di appartenenza. L'elenco dev'essere comunicato alle parti interessate dal presente allegato, come i produttori, raccoglitori e responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione;

Guida

Le Regioni e Province Autonome trasmettono al Ministero della Salute su base annuale, e comunque entro il febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento, i seguenti dati di attività relativi alla molluschicoltura:

1) Zone di produzione classificate al 31 dicembre dell'anno di riferimento. Relativamente alle zone di produzione classificate indicare:

- a. stato sanitario della zona di produzione per specie allevata (A,B,C);
- b. superficie della zona di produzione;
- c. coordinate geografiche del poligono delimitante la zona di produzione.

Qualora non vi siano variazioni rispetto all'anno precedente viene data solo conferma della corrispondenza dei dati rispetto all'anno precedente.

2) Controlli ufficiali, attività svolta al 31 dicembre dell'anno di riferimento:

a. Non conformità rilevate associata alla zona di produzione/stabulazione per:

- E. coli
- Salmonella spp.
- Biotossine algali
- Altro (es. metalli pesanti)

b. Numero di provvedimenti di sospensione raccolta e commercializzazione molluschi bivalvi vivi (Ordinanze sospensione), indicando la durata temporale degli stessi e la natura della non conformità, presso:

- Zone di produzione in laguna/acque interne
- Zone di produzione a mare

Il format per la trasmissione dei dati sarà inviato alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e Bolzano con nota del Ministero della Salute.

b) informa senza indugio le parti interessate dal presente allegato, quali i produttori, i

<p>raccoglitori e i responsabili dei centri di depurazione e di spedizione, di qualsiasi variazione relativa all'ubicazione, ai confini e alla classe di una zona di produzione, nonché della chiusura, temporanea o definitiva, della medesima;</p>
<p>Guida</p> <p>Per gli aspetti relativi a questa parte di guida fare riferimento alla lettera C punto 1 "Decisioni successive al monitoraggio" e Riclassificazione di una zona di produzione o di stabulazione.</p>
<p>c) agisce tempestivamente qualora i controlli di cui al presente allegato indichino che una zona di produzione dev'essere chiusa o riclassificata o può essere riaperta.</p>
<p>F. CONTROLLI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE</p> <p>Per decidere in merito a classificazione, apertura o chiusura delle zone di produzione, l'autorità competente può tener conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o dalle organizzazioni che li rappresentano. In tal caso, l'autorità competente deve avere designato il laboratorio in cui effettuare l'analisi e, ove necessario, il campionamento e l'analisi devono essere stati eseguiti in conformità di un protocollo concordato fra l'autorità competente e gli operatori del settore alimentare o l'organizzazione interessati.</p>
<p>CAPO III: CONTROLLI UFFICIALI SULLE PECTINIDAE RACCOLTE AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE</p>
<p>I controlli ufficiali sulle pectinidae raccolte al di fuori delle zone di produzione classificate sono effettuati alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione. Tali controlli ufficiali verificano il rispetto dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'allegato III, sezione VII, capo V del regolamento (CE) n. 853/2004 e degli altri requisiti di cui all'allegato III, sezione VII, capo IX, di tale regolamento.</p>
<p>Guida</p> <p>Unicamente per i pettinidi è previsto che questi possano essere raccolti da banchi naturali non classificati. In tal caso i controlli ufficiali vanno effettuati alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione, ove obbligatoriamente devono transitare non essendo prevista l'applicazione di alcuna deroga per la cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotto</p>

Modalità di presentazione dell'istanza per la classificazione di una nuova zona di produzione o di stabulazione, per una o più specie, situate in un area che non è mai stata oggetto di classificazione

Specchi d'acqua in concessione per la produzione di molluschi bivalvi

L'interessato presenta istanza all'A.C.R., per il tramite dell'A.C.T., tesa ad ottenere la classificazione, corredata della seguente documentazione:

- a) *autorizzazione relativa alla concessione e scadenza della medesima, rilasciata dall'Ente competente in materia (non necessaria in caso di banchi naturali);*
- a) *planimetria riportante la superficie e le coordinate della zona di produzione/stabulazione da classificare; nel caso di presenza di più operatori del settore, e di conseguenza di più attività produttive, riportare le coordinate delle singole aree adibite a produzione/stabulazione. Il sistema di riferimento deve essere preferenzialmente Gauss-Boaga o WGS 84; l'operatore deve comunque dare l'indicazione del sistema di riferimento e del MAP DATUM utilizzato;*
- b) *copia della carta nautica con indicazione dell'ubicazione dei vertici della zona di produzione/stabulazione da classificare o riferimento cartografico disciplinato dalla Regione competente;*
- c) *certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio aggiornato;*
- d) *notifica di inizio attività, se impresa già registrata, ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004. Nel caso di impresa non ancora registrata, la notifica dovrà essere presentata prima dell'inizio dell'esercizio dell'attività. Nel caso in cui l'impresa è già registrata in altri elenchi utilizzati dall'A.C. per altri fini, l'o.s.a. dovrà fare riferimento a tale registrazione;*
- e) *relazione descrittiva esaustiva dell'area e dell'attività che si intende svolgere con particolare riferimento a:*
 - I. *localizzazione della zona di produzione/stabulazione (coordinate identificative); nel caso di banchi naturali le indicazioni della loro identificazione può essere anche approssimativa prediligendo, ove possibile, i confini naturali della zona da classificare*
 - II. *disegno degli impianti e/o indicazione della localizzazione approssimativa dei banchi naturali e relative batimetriche di esercizio;*
 - III. *tipologia di impianto che si intende allestire e sistema proposto come ad esempio: pali, lanterne, long-line, ecc. (non prevista per banchi naturali);*
 - IV. *modalità di gestione della zona di produzione/stabulazione (aree destinate a produzione di seme, ingrasso, raccolta, ecc.). Non prevista per banchi naturali a libera raccolta;*
 - V. *modalità approvvigionamento del prodotto/novellame (produzione interna, autoctona da altre aree limitrofe, nazionale, comunitario). Non prevista per banchi naturali;*
 - VI. *attrezzi utilizzati per le fasi lavorative nella zona di produzione/stabulazione;*
 - VII. *ciclo produttivo con relativa durata (tempi del ciclo di allevamento, taglie, produzione stimata; in caso di classificazione di più specie la descrizione deve essere fatta per ognuna di esse). Per banchi naturali indicare il fermo pesca previsto, così come stabilito da norme specifiche (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali);*
 - VIII. *punti di sbarco previsti;*
 - IX. *manuale di corretta prassi igienica (se adottato);*
 - X. *ricevuta di versamento di euro 2.000,00 (duemila/00) intestato all'A.S.L. competente per territorio.*
- f) *firma in originale degli elaborati tecnici (planimetrie e relazioni) da parte del richiedente o, in alternativa, da un tecnico abilitato.*

Nel caso in cui lo specchio d'acqua è classificato come zona di classe C, deve essere documentata la disponibilità di una zona di stabulazione/stabilimento di trasformazione destinati ad accogliere i molluschi da esso provenienti.

Nella domanda deve essere indicata la disponibilità a fornire mezzi e risorse umane a supporto dei controlli e prelevamenti di campioni da parte dell'A.S.L. sia per la classificazione che per il monitoraggio periodico.

Specchi d'acqua sede di banchi naturali di molluschi

Gli Enti ed i Consorzi di Gestione Molluschi titolati ed interessati a richiedere la classificazione di uno specchio d'acqua sede di banchi naturali di molluschi bivalvi devono presentare istanza all'A.C.R. per il tramite dell'A.C.T., con indicazione delle specie di molluschi che vi crescono naturalmente ed i punti di sbarco utilizzati per lo sbarco del prodotto pescato, allegando la documentazione di cui ai punti precedenti b), c), f).

Classificazione di una nuova zona di produzione o di stabulazione per una o più specie situate in un'area già classificata, ma per una specie diversa

L'interessato, oppure gli Enti ed i Consorzi di Gestione Molluschi, nel caso di specchi d'acqua sede di banchi naturali, presentano istanza all'A.C.R., per il tramite dell'A.C.T., tesa ad ottenere la classificazione, corredata della seguente documentazione:

- a) planimetria riportante la superficie e le coordinate con indicazioni dell'ubicazione della nuova specie all'interno della zona di produzione già classificata. In caso di presenza di più operatori del settore le indicazioni devono essere relative ad ogni operatore;*
- b) relazione descrittiva esaustiva dell'area e della nuova attività contenente:*

I. localizzazione della specie rispetto alla zona di produzione già classificata (coordinate identificative); nel caso di banchi naturali le indicazioni della loro identificazione può essere anche approssimativa prediligendo, ove possibile, i confini naturali della zona da classificare;

- II. disegno dei nuovi impianti e/o indicazione della localizzazione dei banchi naturali in cui è presente la nuova specie e relative batimetriche di esercizio;
- III. tipologia di impianto che si intende allestire per la nuova specie e relativo sistema proposto (es. pali, lanterne, long-line, ecc.). Non previsto in caso di banchi naturali;
- IV. modalità di gestione della nuova specie nella zona di produzione già classificata;
- V. modalità approvvigionamento prodotto/novellame della nuova specie ai fini produttivi;
- VI. ciclo produttivo con relativa durata e, nel caso dei banchi naturali, fermi pesca previsti per la specie in oggetto (tempi del ciclo di allevamento, taglie, produzione stimata);
- VII. imbarcazioni e attrezzi utilizzati per le fasi lavorative (se diversi da quelli già indicati nella precedente relazione);
- VIII. indicazione dei punti di sbarco se diversi da quelli precedentemente definiti;
- IX. adozione o meno di nuovi manuali di corretta prassi igienica per l'implementazione delle pratiche lavorative.

Istruttoria relativa alla classificazione e riclassificazione delle zone di produzione di molluschi bivalvi

L'A.C.T. trasmette copia dell'istanza all'ARPAC che, in riscontro, fornisce notizie entro 60 giorni su eventuali fonti di inquinamento, anche se temporanee, individuate a seguito di accertamenti documentali ed ispettivi.

Il concessionario, nel caso di impianto di allevamento, concorda con l'A.C.T. le modalità e la messa in dimora di una idonea quantità di molluschi, identificati attraverso sigillo dell'A.S.L., della specie che si intende allevare e sui quali saranno effettuate le analisi.

In funzione della presenza o meno delle fonti di inquinamento presenti, i campioni di molluschi sono prelevati dall'A.C.T., secondo le modalità operative di cui alle presenti linee guida.

L'A.C. acquisiti gli esiti delle analisi effettuate sui campioni di molluschi, le notizie da parte dell'ARPAC sulle fonti di inquinamento eventualmente presenti e le informazioni relative alla circolazione e quantitativo degli inquinanti, esprime il proprio parere e provvede a trasmetterlo, unitamente alla domanda presentata dall'interessato, corredata degli allegati, all'A.C.R. per l'emanazione del provvedimento di classificazione con Decreto del Dirigente del Settore.

Eventuali modifiche da apportare all'impianto di allevamento vanno comunicate preventivamente all'A.C.T., per le opportune valutazioni.

La classificazione ha durata triennale, salvo eventi imprevisti che possano modificare la qualità delle acque, che renderebbero necessaria una nuova classificazione.

Almeno sessanta giorni prima della scadenza della validità della classificazione, l'A.C.T., su istanza del concessionario, richiede all'A.C.R. di formalizzare il decreto dirigenziale di riclassificazione dello specchio d'acqua allegando all'istanza:

- relazione tecnica sulle eventuali modifiche strutturali apportate sull'impianto e/o sulle specie e quantitativi di molluschi da allevare annualmente;*
- parere sulla riclassificazione dello specchio d'acqua sulla scorta dei controlli e delle analisi effettuate nell'ambito del Piano di Monitoraggio, e degli eventuali aggiornamenti sulla situazione ambientale relativi alle fonti di inquinamento.*

L'A.C.R., accertata la conformità degli atti, formalizza apposito Decreto Dirigenziale di riclassificazione che avrà durata triennale.

Qualora l'esito dei controlli effettuati sulle acque e sui molluschi nell'ambito del Piano di monitoraggio periodico su uno specchio d'acqua classificato di classe B oppure C risulti favorevole per almeno 12 mesi, il titolare della concessione può richiedere la riclassificazione anticipata, presentando istanza al Settore Veterinario Regionale per il tramite dell'A.C.T.

Quest'ultima, ricevuta l'istanza, la trasmetterà all'A.C.R. allegando il parere sulla riclassificazione dello specchio d'acqua sulla scorta dei controlli e delle analisi effettuate nell'ambito del Piano di Monitoraggio, e degli eventuali aggiornamenti sulla situazione ambientale relativi alle fonti di inquinamento.

**GUIDA PER I CONTROLLI UFFICIALI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'ATTIVITA' DI VERIFICA PER
STABILIRE SE SIANO SODDISFATTI I REQUISITI SPECIFICI PREVISTI DAL REGOLAMENTO (CE)**

853/2004 – (Rev.0)

L'A.C., secondo quanto definito dal Regolamento (CE) 882/2004 ha l'obbligo di verificare che l'O.S.A. applichi quanto previsto nelle norme specifiche che lo riguardano (es. Regolamento (CE) 853/2004, Regolamento (CE) 852/2004, ec.).

Si è ritenuto pertanto opportuno inserire nella parte di linea guida rivolta all'A.C. talune specifiche indicazioni che possono risultare utili ed a supporto nell'attuazione dei controlli volti alla verifica della conformità delle attività sotto il controllo degli O.S.A. ai requisiti specifici di cui alla sezione VII, allegato II, del Regolamento (CE) 853/2004.

Per quanto concerne gli aspetti di carattere generale, l'A.C. fa riferimento alla sezione rivolta all'O.S.A. dove, nella parte di guida vengono date indicazioni in merito alle specifiche prescrizioni del Regolamento. E' obbligo dell'O.S.A. dimostrare, con soddisfacimento dell'A.C., che il sistema gestionale adottato offra le dovute garanzie ai fini della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) 853/2004 – allegato III- SEZIONE VII: MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Per la verifica in ambito di controllo ufficiale in merito al rispetto delle prescrizioni di cui ai capitoli I, II, III, V, VI, VII, VIII e IX l'A.C. può fare riferimento alle esplicitazioni indicate nella sezione dedicata all'operatore del settore.

CAPITOLO IV: REQUISITI D'IGIENE PER I CENTRI DI DEPURAZIONE E DI SPEDIZIONE

A. REQUISITI PER I CENTRI DI DEPURAZIONE

Guida

Vedi sezione O.S.A.

Gli operatori del settore alimentare che depurano i molluschi bivalvi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati con acqua pulita.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

- Si ritiene possa essere accettabile per uno stabilimento la detenzione massima giornaliera di una quantità di molluschi pari al ciclo di depurazione potenziale giornaliero, alla potenzialità di stoccaggio delle celle frigorifero e degli altri eventuali locali di deposito adeguati.
- È vietata la detenzione di M.B.V. all'esterno dello stabilimento senza opportuna protezione il periodo di tempo deve essere tale da non compromettere la sicurezza del prodotto.

2. Il sistema di depurazione deve consentire che i molluschi bivalvi vivi riprendano rapidamente e continuamente a nutrirsi mediante filtrazione, eliminino la contaminazione residua, non vengano ricontaminati e siano in grado, una volta depurati, di mantenere la propria vitalità in condizioni idonee per il confezionamento, la conservazione e il trasporto prima di essere commercializzati.

Guida

FLUSSO DI ACQUA [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

- Un livello di acqua sopra ai contenitori di carico dei molluschi sufficiente è stimato in circa 8 cm per i mitili cm e circa 3 cm per gli altri molluschi.
- Valutare se durante un ciclo di depurazione i M.B.V., all'interno di un bacino, sono rimossi e reimmessi; in tal caso il ciclo di depurazione deve essere ripetuto interamente.
- Per i sistemi a ciclo chiuso e a ciclo aperto si consiglia, generalmente, almeno un cambio completo di acqua nella vasca per ora. La percentuale di acqua che deve essere cambiata dipende dal tipo di impianto e dalla specie di molluschi depurata.
- Tutte le unità che compongono l'impianto di depurazione dovrebbero essere dotate di un flussometro in modo da misurare il flusso ad ogni ciclo di depurazione ed eventualmente aggiustato ai livelli ottimali in caso di spostamenti del suo valore oltre al limite riportato nel piano di autocontrollo dell'impresa alimentare.
- Il flusso dell'acqua dovrebbe essere misurato almeno tre volte per ogni ciclo di depurazione, (inizio, metà e fine del ciclo di depurazione). Valutare i limiti proposti e le azioni correttive in caso di superamento descritti nel Piano di Autocontrollo. In caso di superamento dei limiti il ciclo di depurazione deve essere ripetuto in condizioni di flusso ottimali.
- Le tubazioni dell'impianto di depurazione dovrebbero essere lavate ogni tre-quattro cicli di depurazione con detersivi e disinfettanti che devono essere accuratamente lavati al termine dell'utilizzo.

AERAZIONE [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

- L'aerazione dell'acqua può essere ottenuta attraverso la tubazione di immissione dell'acqua, oppure attraverso degli idonei sistemi a cascata. Nelle vasche statiche l'aerazione può essere invece garantita, se non sono presenti dei sistemi di aerazione specifici, svuotando le vasche almeno una volta nel corso del ciclo di depurazione e riempiendole nuovamente.

Il valore critico di ossigeno disciolto è di norma 5 mg/l.

Allo scopo l'A.C. può utilizzare la seguente tabella di riferimento che presenta i valori di ossigeno disciolto assoluto (mg/l) comparata con la % di ossigeno disciolto in acqua di mare con salinità pari a 35ppt e range di temperatura tra i 5 e 25 °C:

TEMPERATURA ° C	% OSSIGENO DISCIOLTO					
	100	90	80	70	60	50
5	10.0 mg/l	9.0 mg/l	8.0 mg/l	7.0 mg/l	6.0 mg/l	5.0 mg/l
10	9.0 mg/l	8.1 mg/l	7.2 mg/l	6.3 mg/l	5.4 mg/l	4.5 mg/l
15	8.1 mg/l	7.3 mg/l	6.5 mg/l	5.7 mg/l	4.9 mg/l	4.0 mg/l
20	7.4 mg/l	6.6 mg/l	5.9 mg/l	5.2 mg/l	4.4 mg/l	3.7 mg/l
25	6.8 mg/l	6.1 mg/l	5.8 mg/l	4.2 mg/l	4.0 mg/l	3.4 mg/l

L'ossigeno disciolto viene misurato in tre punti della vasca (punto immissione acqua, centro del sistema, punto di svuotamento acqua).

TEMPERATURA ACQUA [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

SALINITÀ [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

il limite di salinità dovrebbe variare al massimo del 20% rispetto a quello della zona dalla quale sono stati raccolti i molluschi. Se nel corso del ciclo di depurazione la salinità o la temperatura dell'acqua oltrepassano i limiti fissati dal piano HACCP gli stessi valori devono essere riportati nei limiti previsti ed il tempo del ciclo di depurazione riparte dal tempo 0.

Allo scopo l'A.C. può utilizzare la seguente tabella di riferimento che riporta i livelli di temperatura e salinità minima che consentirebbero una depurazione efficace:

	MINIMO SALINITA' (‰)	MINIMO TEMPERATURA (°C)
Ostrica concava (<i>Crassostrea gigas</i>)	20.5	8

Ostrica piatta (<i>Ostrea edulis</i>)	25.0	5
Mitili (<i>Mytilus spp.</i>)	19.0	5
Cuori (<i>Cardium spp.</i>)	20.0	7
Cannolicchi (<i>Ensis spp.</i>)	30.0	10
Vongole veraci (<i>Tapes decussatus</i>)	20.5	12
Vongole veraci (<i>Tapes semidecussatus</i>)	20.5	5

TORBIDITÀ DELL'ACQUA [C.D.M.- C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

- Nel caso di utilizzo da parte dell'impianto di depurazione di un impianto di trattamento dell'acqua a raggi UV, il limite massimo di torbidità dell'acqua accettabile è 20 NTU. Si tenga ad ogni modo presente che già al di sopra dei 5 NTU l'attività di disinfezione dell'acqua da parte dei raggi UV subisce una diminuzione di efficacia.

pH DELL'ACQUA [C.D.M.-CS.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

- Un livello ottimale di pH dell'acqua di depurazione è compreso tra 7.0 e 8.4.

ILLUMINAZIONE [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

SISTEMI DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Al fine di garantire l'efficiente utilizzo del sistema di depurazione, si ribadisce l'importanza di una fornitura sufficiente di acqua pulita con caratteristiche microbiologiche e fisico chimiche omogenee.

I principali sistemi di trattamento dell'acqua sono i seguenti:

1) IMPIANTO DI PRETRATTAMENTO DELL'ACQUA

Gli impianti di pretrattamento dell'acqua, sono posti a monte dell'impianto di disinfezione

dell'acqua, ed hanno l'obiettivo di ridurre la torbidità dell'acqua in entrata allo stabilimento prima della disinfezione della stessa. Gli impianti di pretrattamento operano attraverso due metodi:

- a. Impianto di sedimentazione: Gli impianti di sedimentazione sono normalmente utilizzati per gli impianti a ciclo chiuso e depositano un grande volume di acqua correlato con le dimensioni dell'impianto di depurazione. All'interno degli impianti di sedimentazione l'acqua non deve rimanere ferma nella vasca per più di 24 ore; in tal caso è opportuno prevedere un piccolo circuito di movimentazione dell'acqua che potrebbe essere attrezzato con un impianto di trattamento a raggi UV.
- b. Impianto di filtrazione: Gli impianti di filtrazione vengono utilizzati sia nei circuiti a ciclo chiuso che nei circuiti a ciclo aperto. I filtri di tali impianti possono essere costituiti da: a) sabbia, b) materiali di sintesi lavabili che non portano a crescita dei microrganismi e che possono, in alcuni casi, ridurre la presenza di microrganismi.

2) IMPIANTO DI TRATTAMENTO A RAGGI UV

Gli impianti di trattamento a raggi UV operano generalmente nella gamma della radiazione UVC tra i 200 ed i 280 nm (picco battericida alla lunghezza d'onda di 254 nm).

Il raggiungimento del trattamento UV viene garantita attraverso:

- il numero di W emessi dalla/e lampada/e (si consideri la potenza minima garantita dalla lampada prima della sostituzione della stessa, abitualmente l'80% della sua potenza massima);
- la dose minima di riferimento alla quale deve essere sottoposta l'acqua da trattare (pari a 10 mW/cm²/sec). La misura della dose di raggi UV alla quale è stata sottoposta l'acqua può essere misurata per via teorica sulla base della dose fornita, del flusso e degli eventuali fattori limitanti l'azione dei raggi UV, oppure per via strumentale sulla base della reale dose di radiazione somministrata;
- il flusso di acqua in corrispondenza dell'impianto di trattamento dell'acqua;
- verifica della corretta accensione della lampada UV (es. luce esterna che testimonia il funzionamento della lampada, pulsante su on, etc.).

Costituiscono fattori limitanti al trattamento UV dell'acqua:

- torbidità dell'acqua – limite massimo tollerato per tale impianto è generalmente di 20 NTU;

- presenza di materiale organico ed inorganico disciolto nell'acqua;
- stato di pulizia dell'impianto – può filtrare parte della radiazione;
- flussometro installato in prossimità dell'impianto può fare ristagnare dell'acqua al suo interno che non passerà attraverso il sistema di trattamento a raggi UV;
- diminuzione della potenza della lampada – si consideri che la lampada ha una durata massima entro la quale garantisce la potenza minima necessaria alla disinfezione dell'acqua. La durata della lampada dichiarata dal produttore si riferisce normalmente ad un utilizzo della lampada continuo e quindi nelle condizioni normali la sua durata è in realtà inferiore (la continua accensione e spegnimento della lampada riduce la "vita" della lampada). Per stabilire le frequenze di intervento/ricambio l'O.S.A. dovrebbe possedere un sistema di registrazione del numero di ore di utilizzo della lampada.

3) IMPIANTO DI OZONIZZAZIONE

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Porre attenzione al dosaggio dell'ozono: quantitativi di ozono superiori ai 0,5 mg/l possono comportare la formazione eccessiva di bromati. L'ozono residuo nell'acqua può ridurre l'attività fisiologica di filtrazione dei molluschi. L'ozono viene utilizzato ad una concentrazione non superiore ai 0,5 mg/l per trattamenti dell'acqua per periodi di tempo superiori ai 10 minuti.

4) IMPIANTO DI CLORAZIONE

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

La clorazione viene generalmente effettuata prima dell'introduzione nella vasca di depurazione introducendo 2-3 mg/l di cloro libero per un tempo di contatto con l'acqua superiore ad un'ora. Al fine di garantire l'efficienza della depurazione il cloro libero dovrebbe essere contenuto ad un livello inferiore a 0,1 mg/l

5) IODOFORI

Vedi sezione O.S.A.

FREQUENZA DELLE REGISTRAZIONI [C.D.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Per quanto concerne i punti sotto elencati una buona garanzia viene data con le seguenti frequenze di registrazione:

1. temperatura almeno tre volte per ogni ciclo depurativo (inizio, mezzo, fine);
2. salinità - almeno tre volte per ogni ciclo depurativo (inizio, mezzo, fine);
3. flusso acqua - almeno tre volte per ogni ciclo depurativo (inizio, mezzo, fine);
4. impianti di trattamento dell'acqua registrazioni in relazione a: a) impianti di clorazione: cloro libero e cloro totale; b) impianti di ozonizzazione: potenziale redox.

3. La quantità di molluschi bivalvi vivi da depurare non deve essere superiore alla capacità del centro di depurazione. I molluschi devono essere depurati ininterrottamente per il periodo necessario affinché siano conformi alle norme sanitarie di cui al capitolo V e ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004.

Guida

DENSITA' DI CARICO [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Allo scopo l'A.C. può utilizzare la tabella di riferimento di seguito proposta, per valutare l'efficacia del processo di depurazione sulla base dei fattori che influenzano il processo depurativo.

	Densità di carico
Ostriche (<i>Crassostrea gigas, Ostrea edulis</i>)	530 animali/m ²
Mitili (<i>Mytilus spp.</i>)	50 Kg/m ²
Vongole veraci (<i>Ruditapes spp.</i>)	50 Kg/m ²
Cuori (<i>Cardium spp.</i>)	50 Kg/m ²
Cannolicchi (<i>Ensis spp.</i>)	60 Kg/m ²

REQUISITI MICROBIOLOGICI [C.D.M.-C.S.M.]

MOLLUSCHI

Vedi sezione O.S.A.

ACQUA DI MARE PULITA

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Per valutare l'acqua di mare pulita vengono di norma effettuate analisi in ingresso all'impianto per il parametro coliformi fecali o E. Coli) su base almeno settimanale. Il campionamento viene effettuato in maniera asettica ed il metodo di riferimento per l'analisi è quello indicato nella norma UNI EN ISO 9308

La frequenza dell'analisi può essere ridotta in considerazione di:

- ricorso ad acqua potabile;
- captazione di acqua di mare da zone di produzione classificate. Il potenziale inquinamento dell'acqua marina è inversamente proporzionale alla classe sanitaria delle zone di produzione. La captazione dovrà essere effettuata da zone di produzione classificate "A"; laddove ciò non sia possibile per ubicazione del C.D.M.- C.S.M. l'O.S.A. dovrà effettuare analisi microbiologiche e chimiche in base alla valutazione dei rischi, al fine di definire le frequenze di controllo delle acque e gli adeguati trattamenti. Le caratteristiche dell'acqua immessa nell'impianto di depurazione/rifinitura dovrà essere uguale a quella dell'acqua di mare pulita o resa tale;
- dati storici di analisi e/o dei dati dell'acqua del punto di captazione che consentono una riduzione in considerazione del rischio.

Nel caso di non conformità microbiologiche rilevate in autocontrollo o nel corso del controllo ufficiale (incluse notifiche RASFF), l'O.S.A. avvia uno specifico piano di campionamento microbiologico per valutare l'efficienza dell'intero impianto o, se del caso, della parte di impianto coinvolta. Un piano correttamente avviato dovrebbe prevedere un controllo sui medesimi 5 lotti in entrata ed in uscita.

[C.D.M.]

I lotti in entrata dovrebbero provenire da zone classificate ad alta probabilità di contaminazione.

Al fine di effettuare le opportune valutazioni si considerano come simili ai fini della depurazione i bacini la cui differenza tra la dimensione fisica e la velocità del flusso del prodotto è inferiore al 10%. La depurazione in bacini non simili deve essere verificata separatamente per ognuno di essi.

4. Qualora un bacino di depurazione contenga diversi lotti di molluschi bivalvi vivi, gli stessi

<p>debbono essere della medesima specie e il trattamento deve estendersi in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita della depurazione più lunga.</p>
<p>Guida [C.D.M.]</p> <p>Vedi sezione O.S.A.</p>
<p>5. I contenitori in cui vengono collocati i molluschi bivalvi vivi negli impianti di depurazione devono essere costruiti in modo che l'acqua di mare pulita possa passare; lo spessore degli strati di molluschi bivalvi vivi non deve ostacolare l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione.</p>
<p>Guida [C.D.M.]</p> <p>Vedi sezione O.S.A.</p> <p>Particolarità</p> <p>I contenitori, utilizzati per riporre i M.B.V. all'interno dei bacini, devono essere mantenuti sopraelevati dal fondo della vasca o da altri supporti di almeno 2,5 cm al fine di consentire il corretto flusso di acqua e la sedimentazione dei detriti o prodotti del metabolismo (es. pseudofeci).</p> <p>Le attrezzature o i supporti devono essere posizionati parallelamente allo stesso. I contenitori devono essere collocati nel bacino in modo che il flusso d'acqua passi attraverso i contenitori e non attorno agli stessi.</p> <p>Lo spazio minimo necessario alla corretta funzionalità dei M.B.V. (apertura valve) in caso di sovrapposizione di più contenitori è orientativamente in 3 cm, ad eccezione dei mitili per i quali è attorno agli 8 cm.=</p>
<p>6. Nel bacino in cui sono sottoposti a depurazione molluschi bivalvi vivi non devono essere tenuti crostacei, pesci o altri animali marini.</p>
<p>7. Ogni confezione di molluschi bivalvi vivi depurati inviata a un centro di spedizione deve essere munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati.</p>
<p>Guida [C.D.M.-C.S.M.]</p> <p>Vedi sezione O.S.A.</p>
<p>B. REQUISITI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE</p> <p>Gli operatori del settore alimentare che lavorano nei centri di spedizione devono conformarsi ai seguenti requisiti.</p> <p>1. Le operazioni di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi, in particolare la rifinitura, la cernita, il confezionamento e l'imballaggio non devono provocare contaminazioni del prodotto né alterarne la vitalità.</p>
<p>Guida [C.D.M.-C.S.M.]</p>

FREQUENZA DELLE REGISTRAZIONI

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Per quanto concerne i punti sotto elencati una buona garanzia viene data con le seguenti registrazioni:

- temperatura dell'acqua;
- salinità dell'acqua;
- flusso acqua;
- impianti di trattamento dell'acqua registrazioni in relazione a:
 - a) impianti di clorazione: cloro libero e cloro totale;
 - b) impianti di ozonizzazione: potenziale redox.

2. Prima della spedizione, i gusci dei molluschi bivalvi vivi devono essere accuratamente lavati con acqua pulita.

Guida

Si ritiene possa essere accettabile per uno stabilimento la detenzione massima giornaliera di una quantità di molluschi pari alla capacità di rifinitura giornaliera e alla potenzialità di stoccaggio delle celle frigorifero e degli altri eventuali locali di deposito adeguati. E' vietata la detenzione di M.B.V. all'esterno dello stabilimento senza adeguata protezione; il periodo di tempo deve essere tale da non compromettere la sicurezza del prodotto.

3. I molluschi bivalvi vivi devono provenire da:

- a) una zona di produzione di classe A;**
- b) una zona di stabulazione;**
- c) un centro di depurazione;**
- o**
- d) un altro centro di spedizione.**

4. I requisiti di cui ai punti 1 e 2 si applicano anche ai centri di spedizione che si trovano a bordo dei pescherecci. I molluschi manipolati in tali centri devono provenire da una zona di produzione di classe A o da una zona di stabulazione.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Ai fini della verifica in merito alla destinazione dei M.B.V., echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere presi in esame e messi in correlazione il lotto di produzione, i registri di carico e scarico, l'identificazione del prodotto correlata con gli obblighi di rintracciabilità di cui all'art. 18 del Reg. 178/2002, i documenti fiscali e i documenti di trasporto.

CAPITOLO V: NORME SANITARIE PER I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i molluschi bivalvi vivi immessi sul mercato e destinati al consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

1. Essi devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, in particolare gusci privi di sudiciume, reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare.

2. Essi non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:

- a) PSP («Paralytic Shellfish Poison»): 800 µg/kg;
- b) ASP («Amnesic Shellfish Poison»): 20 mg/kg di acido domoico;
- c) acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;
- d) yessotossine: 1 mg di equivalente yessotossine/kg;
- e) azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.

CAPITOLO VI: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. Le ostriche devono essere confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.

2. I colli per la vendita al minuto di molluschi bivalvi vivi devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

CAPITOLO VII: MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA

1. L'etichetta, compreso il marchio di identificazione, deve essere impermeabile.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

2. Ferme restando le disposizioni generali in materia di marchi di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, l'etichetta deve recare le seguenti informazioni:

- a) specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica);
- b) data di imballaggio, con indicazione almeno del giorno e del mese.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

In deroga alla direttiva 2000/13/CE, il termine minimo di conservazione può essere sostituito dalla menzione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto» .

3. Una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare per almeno 60 giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di molluschi bivalvi vivi che non siano imballati in colli per la vendita al minuto.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

CAPITOLO VIII: ALTRI REQUISITI

- 1. Gli operatori del settore alimentare che conservano e trasportano molluschi bivalvi vivi devono garantire che questi ultimi siano mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità.**
- 2. Una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti dal centro di spedizione, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua.**

Guida

Vedi sezione O.S.A.

CAPITOLO IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI RACCOLTI FUORI DALLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi fuori dalle zone di produzione classificate o che trattano siffatti pettinidi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

- 1. I pettinidi possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e trattati conformemente al capitolo II, parte B e se soddisfano le norme fissate nel capitolo V, secondo quanto comprovato da un sistema di autocontrollo.**
- 2. Inoltre, se i dati risultanti dai programmi ufficiali di controllo consentono all'autorità competente di classificare i fondali, se del caso, in cooperazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A, si applicano per analogia ai pettinidi.**
- 3. I pettinidi possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un impianto per le aste, un centro di distribuzione o uno stabilimento di trasformazione. Quando trattano i pettinidi, gli operatori del settore alimentare che gestiscono tali stabilimenti devono informare la competente autorità e, per quanto concerne i centri di distribuzione, devono rispettare le pertinenti disposizioni dei capitoli III e IV.**
- 4. Gli operatori del settore alimentare che trattano i pettinidi devono conformarsi:**
 - a) ai requisiti documentali di cui al capitolo I, punti da 3 a 7, ove applicabili. In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi sono stati raccolti;**
 - o**
 - b) per quanto riguarda i pettinidi imballati e i pettinidi confezionati se il confezionamento fornisce una protezione equivalente a quella dell'imballaggio, ai requisiti del capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.**

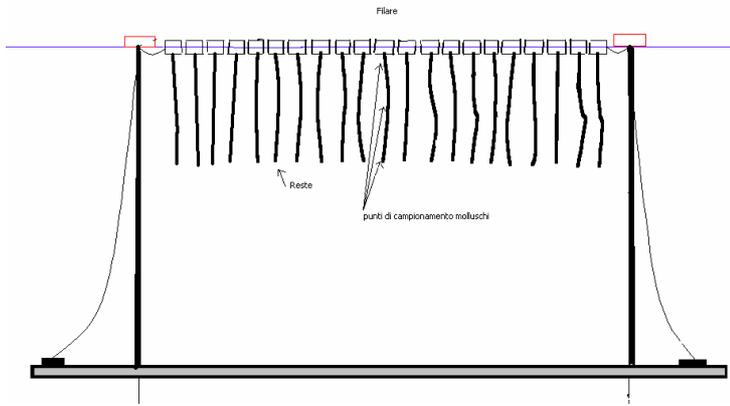
Allegato tecnico: modalità di esecuzione del campione e trasporto al laboratorio designato

I molluschi che costituiscono il campione da sottoporre a prova (campione per il laboratorio) dovranno essere di taglia commerciale; tale campione dovrà essere formato da più **campioni elementari** (molluschi prelevati in un solo punto della resta o dei sistemi di allevamento a lanterna e a pochés), che andranno a costituire il **campione globale** (campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari). Qualora la totalità del peso dei singoli campioni elementari sia superiore a quanto di seguito indicato, il prelevatore formerà un pool di tutti i campioni elementari da cui prelevare l'aliquota per la costituzione del campione **globale** da consegnare al laboratorio designato.

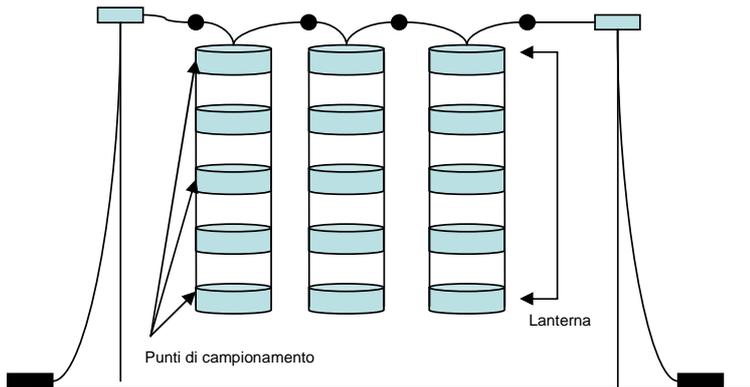
I criteri per effettuare i campioni elementari sono i seguenti:

Nel caso di banchi naturali o di allevamenti che utilizzano completamente la colonna d'acqua, i campioni elementari devono essere effettuati a tre livelli di profondità e precisamente alla maggiore batimetrica, a metà della stessa e a 50 cm dalla superficie come indicato nella figure che seguono.

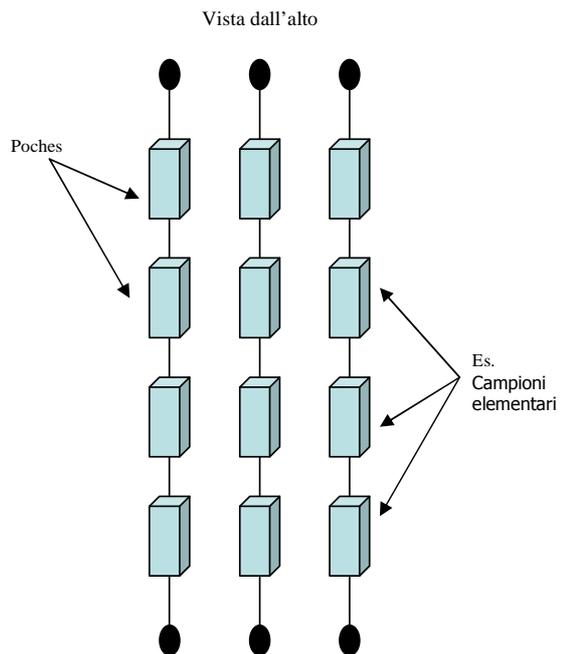
Allevamento con sistema a reste (es. mitili)



Allevamento con sistema a lanterna (es. ostrica)



Allevamento con sistema a pochets (es. ostrica)

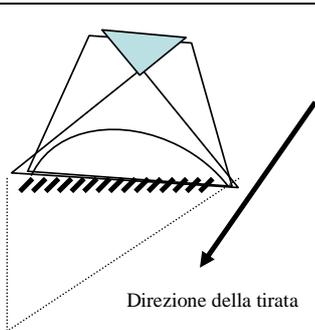


Raccolta con draga idraulica (tratta da: www.prolocotermoli.com)



In caso il punto di campionamento preveda una lunghezza di più tirate il campione elementare è realizzato al termine di ogni tirata prelevando i M.B.V. nella vasca di raccolta. In caso il punto di campionamento sia di lunghezza pari ad una tirata, i campioni elementari saranno realizzati prelevando i M.B.V. da più parti della vasca di raccolta.

Raccolta con attrezzo per raccolta tellina/vongola



In caso il punto di campionamento preveda una lunghezza di più tirate il campione elementare è realizzato al termine di ogni tirata prelevando i M.B.V. necessari. In caso il punto di campionamento sia di lunghezza pari ad una tirata, i campioni elementari saranno realizzati prelevando i M.B.V. da più parti della rete di raccolta.

In considerazione del fatto che, dai ISMEA disponibili, la parte edibile dei molluschi varia in funzione della specie, stato fisiologico, nutrienti presenti, ecc. secondo le seguenti percentuali: ostrica (12-21% a seconda della stagione di raccolta) – vongola (15-25% a seconda della stagione di raccolta) – mitilo (18-32% a seconda della stagione di raccolta) e dei quantitativi necessari per l'esecuzione delle prove di laboratorio, si danno di seguito indicazioni di riferimento per il quantitativo di molluschi necessario all'esecuzione di alcune prove di laboratorio.:

- 1) ALMENO N.10 SOGGETTI IN GRADO DI ASSICURARE AL LABORATORIO DA 75 A 100 g TRA POLPA E LIQUIDO INTERVALVARE (ECCETTO LE TELLINE:25 g) SE LA RICHIESTA RIGUARDERÀ IL SOLO PARAMETRO ESCHERICHIA COLI (CONSIGLIATO 500 g.).
- 2) NON INFERIORE A 500 g. SE LA RICHIESTA RIGUARDERÀ I PARAMETRI MICROBIOLOGICI ESCHERICHIA COLI E SALMONELLA spp.;
- 3) NON INFERIORE A 3 KG. SE LA RICHIESTA RIGUARDERÀ SOLO LA RICERCA DELLE BIOTOSSINE ALGALI;
- 4) NON INFERIORE A 1,5 KG. SE LA RICHIESTA RIGUARDERÀ SOLO I PARAMETRI CHIMICI (metalli) E RADIONUCLIDI;

I molluschi, dopo essere stati sciacquati con acqua di mare prelevata in prossimità del punto di campionamento, al fine di evitare le contaminazioni crociate, dovranno essere posti in contenitore pulito che assicuri un'adeguata protezione dalle contaminazioni esterne e dai danni durante il trasporto, chiuso in sacchetto sigillato, in condizioni tali da non pregiudicare la sopravvivenza dei molluschi, munito di etichetta di identificazione, riportante almeno la specie di mollusco, il riferimento del punto di prelevamento, la data e

la firma del prelevatore ed accompagnato da un verbale di prelievo così come definito in ambito regionale. Il campione dovrà essere mantenuto al riparo dal sole ed in condizioni tale da evitare un innalzamento della temperatura; per tale ragione è opportuna la conservazione dei M.B.V. in contenitori isotermici.

Il campione dovrà essere inviato al laboratorio designato.

Il trasporto dal punto di sbarco fino laboratorio dovrà avvenire in contenitori isotermici; se il tempo che intercorre dal momento del campionamento a quello dell'accettazione dello stesso presso il laboratorio è superiore alle 4 ore la temperatura del campione non deve essere superiore a 10 °C.

Il tempo che intercorre tra il campionamento e l'inizio delle analisi deve essere al massimo di 24 ore; per le lunghe distanze è prevista una deroga a 48 ore.

Procedura di campionamento del Fitoplancton potenzialmente tossico

I popolamenti planctonici variano sia nel tempo che nello spazio, verticalmente e orizzontalmente lungo la colonna d'acqua. La scala di variazione temporale è strettamente correlata al variare delle condizioni climatiche, come ad esempio in seguito ad un rapido aumento della temperatura dell'acqua, che può portare a rapidi e profondi cambiamenti nella struttura e composizione della comunità fitoplanctonica. Una volta individuata la stazione o le stazioni di campionamento e determinata la frequenza di raccolta dei campioni necessaria, si rende necessario il prelievo di più campioni durante le stagioni per tenere conto della variabilità della distribuzione degli organismi. Lo scopo del campionamento è quello di valutare quali/quantitativamente il fitoplancton potenzialmente tossico, con riferimento all'IOC Taxonomic Reference List of Toxic Plankton Algae, presente nelle aree di allevamento/raccolta/stabulazione dei M.B.V.

I campioni raccolti con retini da fitoplancton hanno il pregio di contenere una gran quantità di materiale su cui condurre le indagini tassonomiche in quanto, con la filtrazione di una grande quantità di acqua, si ottiene la concentrazione degli organismi fitoplanctonici. Il vantaggio nell'utilizzo dei retini, consiste nel fatto che gli organismi presenti in natura con densità estremamente contenute, vengono così concentrati nel campione con abbondanze decisamente superiori alla loro densità originale. Il volume di acqua filtrata viene calcolata tenendo conto del diametro dell'imboccatura del retino e dell'altezza della colonna d'acqua.

Materiale/reagenti necessari:

bottiglia di vetro scura con tappo ermetico di capacità pari a litro ⁽¹⁾

bottiglia di vetro scura di capacità pari a 100 ml ⁽²⁾

retino da fitoplancton con maglia pari a 20 micron corredato di una cima

pinze per fissaggio della bottiglia

sostegno di lunghezza adeguata per assicurare il prelievo alla profondità desiderata

⁽¹⁾ per campionamenti effettuati con bottiglia di profondità

⁽²⁾ per campionamenti effettuati con retino

Per il prelievo procedere come segue:

- assicurare il retino con la cima e chiudere il rubinetto del collettore
- lasciare affondare il retino con la bocca rivolta verso l'alto fino ad una profondità di poco superiore alla lunghezza delle reste. Nel caso in cui l'operazione sia ripetuta più volte annotare sul verbale di prelievo il numero totale di volte che si è ripetuta l'operazione.
- recuperare il retino, attendere che l'acqua sia convogliata nel collettore, aprire il rubinetto e raccogliere il materiale nella bottiglia scura da 100 ml
- Il prelievo di campioni condotto utilizzando bottiglie di profondità, di capacità variabile tra 1 e 5 litri, viene effettuato immergendo il recipiente aperto e, raggiunta la profondità alla quale si desidera raccogliere il campione, richiudendo la bottiglia attraverso un sistema a distanza. Questo consente il prelievo selettivo di acqua alla profondità voluta, senza che il campione che si raccoglie entri in contatto con gli strati d'acqua a profondità diversa da quella voluta. Qualora non siano disponibili bottiglie di profondità e vi sia la necessità di effettuare il prelievo del campione, possono essere utilizzati contenitori della capacità di 1 litro
- assicurare la bottiglia scura da 1 litro ad una pinza o apposito sostegno
- immergere la bottiglia ad una profondità che coincida almeno all'inizio della resta di MBV; nel caso in cui la resta ha inizio in prossimità della superficie dell'acqua, immergere la bottiglia ad una profondità di circa 50 cm.
- non riempire la bottiglia fino all'orlo al fine di consentire, successivamente in laboratorio, l'agitazione del campione per renderlo omogeneo

Il campione relativo ad ogni stazione di campionamento, sigillato e provvisto di una

etichetta di identificazione recante l'indicazione che trattasi di acqua marina per ricerca di fitoplancton potenzialmente tossico, il riferimento del punto di prelevamento, la data e la firma del prelevatore deve essere inviato corredato dal verbale predisposto in ambito regionale, al laboratorio designato. I campioni devono essere conservati in luogo fresco e non illuminato; qualora sia impossibile recapitare il campione entro le 24 ore è necessario procedere alla fissazione del campione con soluzione di Lugol (3 ml. per i campioni effettuati tramite bottiglia, 1 ml per campioni effettuati con retino).

documento
DOCUMENTAZIONE DI TRASPORTO DEL NOVELLAME DI MOLLUSCHI BIVALVI AI FINI DELLA
REIMMERSIONE

Serie: _____	Anno: _____
--------------	-------------

Zona di produzione e origine del novellame :

schiuditoio banchi naturali banchi naturali in zone non classificate Area in concessione

Data di raccolta _____ Stato sanitario della zona di produzione ⁽¹⁾

Ubicazione della zona di produzione⁽²⁾ _____

Nome e ragione sociale del produttore/raccogliitore/capobarca

_____ C.F. e P.IVA

Via _____ num. _____ CAP _____

Comune _____ Prov. _____ Tel. _____ FAX _____

Estremi registrazione dell'impresa _____
 Estremi autorizzazione dell'impresa ⁽³⁾ _____

SPECIE	N. COLLI	PESO

Destinazione del novellame

- Banchi naturali - ripopolamento
- Area in concessione [codice]

Nome e Denominazione sociale

C.F. e P.IVA

_____ Via _____ num. _____ CAP _____

Comune _____ Prov. _____ Tel. _____

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

Piano di controllo sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

D.lgs 94/2001 - attuazione delle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE

Macroarea Alimenti; Settore: Sicurezza e Nutrizione (tipologia attività 4c)

Premessa

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è previsto a precise condizioni di utilizzo e di etichettatura per informare il consumatore dell'avvenuto trattamento. I prodotti attualmente ammessi al trattamento sono le categorie "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali", ad una dose massima di irradiazione di 10 kGy. In Itali è previsto anche un uso come antigermoglio per patate, aglio e cipolla, mentre in altri Paesi UE vengono utilizzati anche su frutta, cereali, carni di pollo e prodotti ittici.

I controlli ufficiali sono effettuati conformemente al Dlgs n.94/21, al fine di evidenziare l'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti e di verificare il rispetto delle norme in materia di etichettatura; per la violazione degli obblighi relativi alle condizioni, ai prodotti ammessi e alle dosi del trattamento dei prodotti alimentari si applicano le sanzioni previste dall'art. 140, comma 1 del Dlgs n.230/1995 e succ. modifiche.

laboratori	ruoli
IZS della Puglia e della Basilicata di Foggia	ha validato ed accreditato metodiche di screening e di analisi di conferma per l'identificazione degli irradiati sia di origine vegetale che animale.
IZS di Portici	raccolta e invio dei campioni prelevati dalle ASL all'IZS di Foggia

dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Il Ministero invita a tenere conto dei risultati dei controlli nella UE per le varie matrici.
frequenza	i campionamenti sono effettuati durante l'intero arco dell'anno
luogo e momenti del controllo-	Il campionamento sarà effettuato nelle fasi della commercializzazione. I campioni prelevati devono essere rappresentativi di fasce di grande consumo e non devono essere, necessariamente, legati a produzioni di origine locale; il piano di campionamento va attuato presso ASL nelle quali si trovino grandi centri di distribuzione;
metodi e tecniche	l'IZS di Foggia ha validato e accreditato metodiche di screening e di analisi per gli alimenti irradiati basate sulle tecniche di risonanza di spin elettronico (ESR) e termoluminescenza (TL)
Modalità di rendicontazione, verifica e feedback	I risultati dei controlli ufficiali vengono comunicati annualmente al Ministero della Salute- DG SAN Uff. VIII entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di rilevamento

Tabella- Servizi SIAN

matrici	Asl Ce (ex Asl CE/1)	Asl na1	Asl na 2 nord (ex ASL Na 2 ed ex ASI Na 3)	Asl na 3 sud (ex ASI NA/4)	Asl sa(ex ASI SA/1 ed ex ASI SA/2)	n. campioni n.63
patate	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Agli e cipolle	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7

Spezie e d erbe aromatiche	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Estratti vegetali	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Integratori alimentari	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
frutta fresca (fragole, frutta tropicale)	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Frutta a guscio(pistacchi,noci,noccioline, mandorle, arachidi, noci brasiliane)	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Funghi secchi	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Preparati cinesi	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
	n.9	n.9	n.18	n.9	n.18	Tot. n.63

Modalità di campionamento prodotti di origine vegetale:

- il prelievo dei campioni deve essere effettuato con il criterio della casualità di aliquote di 50-100 gr per spezie, erbe o condimenti vegetali; oppure di circa 500 gr per le altre tipologie vegetali (patate, aglio ecc.);
- i campioni oltre la busta con cartellino di piombo devono essere trasportati in un'ulteriore busta nera (aperta) per evitare il contatto con la luce;
- conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato, ove necessario;
- Deve essere allegata, ove possibile, l'etichetta;
- sul verbale di prelievo occorre riportare le seguenti indicazioni minime:
 1. nome botanico della specie campionata;
 2. stato di conservazione del prodotto,
 3. provenienza o nome della ditta, quantità complessiva della partita e/o numero di lotto;
 4. nome e indirizzo dell'impresa produttrice o alla quale il prodotto è destinato(società importatrice);
 5. dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".

Tabella -Servizi Veterinari

matrici	Asl CE (ex ASI CE/2)	Asl na1	Asl NA 2 Nord (ex ASI NA 2)	ASL NA 3 Sud	ASL SA (ex Sa71 ed ex ASI SA /2)	n. campioni
Carne di pollame*	n.2	n.2	n.2	n.4	n.4	n.14
Cosce di rana	n.1	n.1	n.1	n.2	n.2	n.7
Molluschi e crostacei**	n.6	n.6	n.6	n.6	n.6	n.42
Tot. complessivo						n.63

* Pollame: Volatili domestici, oche, anatre, galline faraone, piccioni, quaglie e tacchini.

** Molluschi e crostacei: Ostriche, Vongole, Cozze, Scampi, Gamberi, Seppie, Calamari, Misto. Si precisa inoltre che i campioni di molluschi e crostacei possono essere prelevati anche se privi di gusci, purchè abbiano l'apparato gastroenterico (gamberi)

Modalità di campionamento prodotti di origine animale:

- il prelievo dei campioni deve essere effettuato con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 gr;
- Deve essere allegata, ove possibile, l'etichetta;
- sul verbale di prelievo occorre riportare le seguenti indicazioni minime:
 1. specie animale o prodotto di carne campionati;
 2. stato di conservazione;
 3. provenienza o nome della ditta;
 4. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto;
 5. nome e indirizzo dell'impresa produttrice;
 6. dicitura "irradiato" o trattato con "radiazioni ionizzanti".

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 5

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali

Il piano verte sull'ispezione delle imprese a vocazione "etnica" nella fase di deposito all'ingrosso, vendita al consumatore finale, e somministrazione.

1. PIANIFICAZIONE

La pianificazione del piano si è resa necessaria in considerazione del crescente volume di merci importate dai paesi terzi e vista l'importanza dei punti di scambio presenti sul territorio campano come i porti di Napoli e Salerno e l'aeroporto di Capodichino. La pianificazione del piano è necessaria anche per combattere il fenomeno dell'importazione illecita di prodotti come evidenziato dai controlli effettuati negli anni scorsi; durante tali controlli si è accertata la presenza sul territorio campano di una grossa quantità di alimenti importati illegalmente, soprattutto dall'Estremo Oriente, in difformità alla legislazione sanitaria nazionale e comunitaria

1.1 SCOPI

Verifica della conformità degli alimenti importati lungo tutta la fase della commercializzazione (deposito all'ingrosso, vendita al dettaglio, somministrazione). Per la scelta degli stabilimenti, saranno privilegiati quelli che risultano inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi Veterinari AA.SS.LL. per quanto riguarda gli alimenti di origine animale
2. Servizi SIAN delle AA:SS:LL per quanto riguarda gli alimenti non di origine animale

Contributi all'esecuzione del Piano possono giungere dalle seguenti Autorità:

- PIF - Posto d'Ispezione Frontaliero
- UVAC- Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari
- USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera

Durante l'attuazione del piano possono essere coinvolte altre Autorità che implementano l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

1.3 ATTREZZATURE

Le ispezioni non necessitano di strumentazione particolare in quanto sono di natura visiva e di controllo documentale

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Se durante i controlli ufficiali saranno effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

1.5 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.6 COSTI E BENEFICI

Non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L..

Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria escludendoli dal commercio.

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio.

2.1 SCOPI

Come sopra definiti

2.2 ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

La presenza di alimenti di cui è vietata l'importazione, la conformità dell'etichettatura degli alimenti, la loro tracciabilità, il controllo documentale in genere, le modalità di conservazione in relazione alle loro caratteristiche intrinseche.

2.3 MODALITA'

I controlli ispettivi saranno visivi e documentali.

2.4 FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Tenuto conto di:

- ✓ distribuzione degli immigrati extracomunitari nel territorio campano come rilevato dai report delle Autorità competenti
- ✓ della vicinanza ai punti di interscambio (porti ed aeroporti)
- ✓ delle abitudini alimentari degli immigrati
- ✓ delle informazioni assunte dalle AA.SS.LL. circa la rilevazione della presenza di imprese "etiche" nei territori di competenza

il numero annuale minimo di ispezioni a farsi è stato così distribuito:

ASL	N. ispezioni mensili
ASL NA 1	2
ASL NA 2	1
ASL NA 3	2
ASL CE 1	1
ASL SA 1	1
ASL BN	1
ASL AV	1
	TOT MENSILE 9
	TOT ANNUALE 108

Per l'anno 2011 l'esecuzione dei campioni sarà rapportato al mese di entrata in vigore del P.R.I.

2.5 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione, dovrà essere compilato il "Mod. 5" con l'attribuzione del punteggio delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A..

2.6 REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi AA.SS.LL. tramite il sistema GISA dell'ORSA verificheranno la corretta attuazione del piano.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale e i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sulla verifica dei parametri del latte crudo nelle aziende zootecniche

Il piano verte sull'effettuazione di campioni ufficiali per la verifica del rispetto dei criteri previsti per il latte crudo e per il colostro stabiliti dal Reg CE 853/04 all III, Sez IX, parte III, punto 3.

Tale norma stabilisce che:

- a. Gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte soddisfi i seguenti criteri:
 - i) nel caso del latte vaccino crudo:

carica batterica a 30°C (per ml)	≤ 100 000 (*)
conta di cellule somatiche (per ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.
(**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, salvo indicazione da parte dell'autorità competente di una diversa metodologia che tenga conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.
 - ii) per il latte crudo proveniente da altre specie:

carica batterica a 30°C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)
----------------------------------	-----------------

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.
- b. se il latte crudo di animali diversi dalle vacche è destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono prendere misure affinché il latte crudo utilizzato soddisfi il criterio seguente:

carica batterica a 30°C (per ml)	≤ 500 000 (*)
----------------------------------	---------------

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

1. PIANIFICAZIONE

1.1 SCOPI

Il Piano di monitoraggio tende a verificare il rispetto dei succitati requisiti.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

1.3 ATTREZZATURE

I Servizi Veterinari si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento battereologico di liquidi.

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S. del Mezzogiorno.

1.5 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.6 COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed

all'IZSM per le attività istituzionali.

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

2.1 SCOPI

Come sopra definiti

2.2 ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Negli allevamenti bovini, saranno effettuati campioni sia per la carica batterica a 30°C che per la conta di cellule somatiche. Negli altri allevamenti solo la conta batterica. Per questi ultimi, nel caso il risultato delle analisi si ponga tra i 500.000 ed i 1.500.000 per ml di germi, il Servizio Veterinario impone l'apposizione sui documenti di accompagnamento del latte destinato alla trasformazione, di una dicitura con la quale il produttore avverte dell'obbligo del trattamento termico del latte. Per la scelta degli allevamenti, saranno privilegiati quelli che risultano inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

2.3 MODALITA'

Verranno effettuati campioni ufficiali

2.4 FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Si prevede l'effettuazione di n. 50 campioni per l'anno 2011 e 500 campioni/anno per gli altri anni. I campioni sono così assegnati:

ASL	Campioni/anno
ASL NA 1	5
ASL NA 2	60
ASL NA 3	60
ASL CE	125
ASL SA	130
ASL BN	60
ASL AV	60
	TOT ANNUALE 500

Per l'anno 2011 i Servizi Veterinari effettueranno 1/10 dei campioni/anno assegnati

La scelta delle aziende zootecniche dove effettuare i campioni, privilegerà quelle inserite nella categoria di rischio 5 effettuando un campione all'anno; se il numero di campioni assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

2.5 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione, dovrà essere compilato il "Mod. 5" con l'attribuzione del punteggio delle non conformità eventualmente riscontrate, il Mod 2 per la conta batterica ed il Mod 3 per la conta delle cellule somatiche. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di

categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA CONTAMINAZIONE DA DIOSSINE E PCBdl.

PIANIFICAZIONE

Il problema della contaminazione da diossine nelle produzioni zootecniche in Campania emerse per la prima volta nel corso dell'attuazione del Piano Nazionale Residui dell'anno 2001, allorquando venne evidenziata in due campioni di latte ovino la presenza di diossine in quantità superiore ai limiti massimi consentiti dalla vigente normativa comunitaria (Reg. n. 2375/01/CE).

Successivamente, si sono registrate ulteriori *emergenze*, legate alla contaminazione da diossine delle matrici alimentari, in particolare latte e prodotti derivati.

Con Delibera di Giunta Regionale n. 1360 del 2 aprile 2003, "Piano di Interventi per fronteggiare l'emergenza diossina" seguita poi dalla D.G.R. n. 1746 del 6 maggio 2003, "Procedure per l'erogazione degli indennizzi", si affrontò una nuova fase legata all'emergenza, che portò, alla data del 31.12.2003 all'evidenziazione di circa 90 aziende zootecniche non conformi. In queste aziende, l'adozione dei provvedimenti restrittivi, portò in molti casi alla decontaminazione degli animali, in altri invece fu necessario ricorrere all'abbattimento degli animali, operazione questa, resa possibile, anche facendo ricorso a finanziamenti specifici erogati direttamente dallo Stato.

In seguito si sono verificate sporadiche positività rilevate nel corso delle normali attività del PNR (mai in corso di PNAA), nonché in campionamenti su sospetto nel corso della normale vigilanza sul territorio da parte dei competenti Servizi Veterinari.

Nel corso dell'anno 2006, inoltre, concordata con il Ministero della Salute, fu predisposta una programmazione extra-PNR, nella quale, oltre ai campionamenti di latte in aziende e stabilimenti di trasformazione/raccolta ricadenti nelle aree già colpite in passato dal fenomeno della contaminazione da diossine, fu prevista l'implementazione dei sistemi di autocontrollo degli OSA, in particolare con l'introduzione dell'obbligo dell'effettuazione di un controllo analitico semestrale su latte di massa conferito.

Il suddetto piano extra-PNR portò all'individuazione di una positività in latte di massa presso uno stabilimento di trasformazione in provincia di Caserta. Le successive indagini condotte presso le aziende zootecniche conferenti la suddetta partita condussero all'individuazione di quattro allevamenti non conformi, con successiva adozione di tutti i provvedimenti restrittivi del caso. I suddetti allevamenti successivamente, previo cambio dell'intera razione alimentare, rientrarono tutti nei limiti di legge e furono pertanto dissequestrati.

Alla luce di quanto sopra, con Deliberazione della Giunta Regionale n. 2235 del 21.12.2007 fu approvato il "Piano di sorveglianza sulla contaminazione da diossine in Campania", di durata triennale, con l'obiettivo di verificare il livello di contaminazione da diossine e PCBdl degli allevamenti a vocazione lattifera mediante una distribuzione diffusa, uniforme e *random* dei campioni di latte, foraggio e matrici ambientali.

In fase di attuazione del predetto Piano, l'evidenza di alcune non conformità per diossine in prodotti lattiero-caseari bufalini campionati durante i controlli di cui alla Legge Regionale n. 3/2005, provocò quella che internazionalmente fu definita "*Buffalo Milk Crisis*" e successivamente l'emanazione di un Piano straordinario, imposto dal Ministero della Salute e concordato con la Commissione UE. Nel corso di tale Piano (UE - Ministero) furono controllati, in un arco di tempo limitato (15 giorni), tutti i caseifici in possesso di riconoscimento CE che trasformavano latte bufalino. Il Piano che si estese per tutto il 2008 e parte del 2009, mise in evidenza circa 94 aziende non conformi.

SCOPI

In considerazione di quanto sopra esposto, nell'ambito del Piano Regionale Integrato 2011-2014 verrà riproposto, tra l'altro, un Piano di monitoraggio delle contaminazioni da diossine e PCBdl (P.M.R.C.D.), motivato dall'analisi del rischio scaturita dalle attività svolte negli anni precedenti.

I dati elaborati dall'O.R.S.A per il triennio 2008-2010 forniscono le seguenti informazioni:

1. la concentrazione delle maggior parte delle non conformità si colloca nella zona del basso casertano ed in particolare nell'area compresa tra la sponda sinistra del Volturno e la sponda destra dei Regi Lagni;
2. Gli esiti delle analisi dei campioni di alimento zootecnico e latte, effettuati negli stessi allevamenti, evidenziano un numero di campioni di alimento non conforme estremamente esiguo rispetto al numero di non conformità riscontrate nei campioni di latte: questo indicherebbe che la contaminazione degli animali è avvenuta con un alimento diverso rispetto a quello presente in allevamento al momento del campione. Tale conclusione deve essere considerata una semplice ipotesi, confortata dalle evidenze bibliografiche nelle quali si sottolinea che l'accumulo di diossine nel grasso animale può avvenire in tempi più o meno lunghi, pertanto è difficile risalire con certezza all'alimento contaminato. Inoltre, è opportuno evidenziare che spesso il campione di alimento ad uso zootecnico è stato effettuato molto tempo dopo il prelievo di campioni di latte.
3. L'analisi della distribuzione dei congeneri (Neugebauer et al, 2009) ha evidenziato come il *fingerprint* delle diossine casertane si discosti da qualunque fonte di origine industriale ma sia imputabile piuttosto ad un incenerimento selvaggio ed incontrollato di rifiuti plastici abbandonati. L'abbandono incontrollato dei rifiuti è una delle numerose emergenze ambientali del territorio del basso casertano e non a caso parte di quella zona lambisce l'area tristemente nota come *Terra dei fuochi*.

Si può affermare, pertanto, che l'analisi dei dati ha evidenziato un maggior rischio di contaminazione nella zona del basso casertano e hinterland napoletano rispetto alle altre province campane: in particolare per quanto riguarda il comparto bufalino, la provincia di Salerno non ha mai presentato non conformità per diossine, né nei dati storici né in quelli recenti. L'origine della contaminazione è legata all'incenerimento incontrollato di rifiuti e cattive pratiche zootecniche. La scorretta gestione degli alimenti zootecnici (produzione e stoccaggio) e la mancata tracciabilità degli stessi sono da considerarsi importantissimi fattori determinanti del livello di contaminazione. Il P.M.R.C.D. sarà strutturato in maniera analoga al Piano previsto dalla deliberazione di G.R. n. 2235/2007.

Pertanto, saranno osservati i seguenti criteri:

1. Mantenimento dell'obbligo di valutazione del "*rischio diossina*" nei manuali di autocontrollo predisposti degli operatori del settore lattiero-caseario (stabilimenti di trasformazione, centri di raccolta ecc.); in particolare il controllo analitico del latte di massa per presenza di diossina, con frequenza almeno trimestrale (almeno semestrale per stabilimenti a ridotta capacità, con lavorazioni inferiori ai 500.000 litri/anno), da integrare ad ogni variazione dei fornitori abituali e, comunque, ogni volta che l'operatore lo ritenga necessario a motivo di ulteriori elementi in suo possesso; le analisi dovranno essere effettuate presso laboratori accreditati ed iscritti negli elenchi regionali.
2. adozione delle Buone Pratiche di Conduzione Agricola, nonché il controllo sul pieno rispetto del Regolamento n. 183/2005 sull'igiene dei mangimi da parte dei conduttori delle aziende zootecniche a vocazione lattifera;
3. attuazione di un programma di campionamento ufficiale, che verrà pianificato dal Settore Veterinario Regionale;
4. segnalazione immediata all'ARPAC, secondo un protocollo condiviso, nel caso di esiti non

conformi, per l'analisi tempestiva sulle matrici ambientali nelle aree in cui sono state individuate positività dai Servizi Veterinari, a seguito degli accertamenti sulle matrici biologiche.

In riferimento al punto 1), i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti per territorio svolgeranno le dovute verifiche presso gli stabilimenti per verificare la corretta attuazione delle relative disposizioni, utilizzando le check list ispettive già in uso (**ALLEGATO 1**).

Analogamente, in riferimento al punto 2), i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. effettueranno i dovuti controlli presso le aziende zootecniche, con l'ausilio delle check list in uso (**ALLEGATO 2**).

Il programma di campionamento previsto al punto 3) sarà basato sui seguenti criteri:

- Campioni di latte di massa presso aziende zootecniche, da effettuarsi in aree definibili *a rischio*, identificate dal Settore Veterinario Regionale in base alla valutazione del rischio eseguita in collaborazione con l'O.R.S.A. a partire dai dati sanitari ed ambientali;

- Campioni di alimenti zootecnici presso le aziende di allevamento a vocazione lattifera, da effettuarsi in aree definibili *a rischio*, identificate dal Settore Veterinario Regionale in base alla valutazione del rischio eseguita in collaborazione con l'O.R.S.A. a partire dai dati sanitari ed ambientali. I campioni di latte e di alimenti zootecnici devono essere effettuati nella stessa azienda contestualmente

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Le A.C. ad effettuare i controlli ufficiali nell'ambito di tale Piano sono:

- I Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali;
- L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPAC) con le sue strutture periferiche.
- I laboratori di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e dell'ARPA Campania.

FUNZIONI DEL PERSONALE

Le funzioni del personale impiegato nello svolgimento del Piano sono quelle proprie dei ruoli occupati nelle amministrazioni di appartenenza, siano essi a tempo determinato o indeterminato, e secondo gradazione gerarchica: dirigenti, tecnici della prevenzione, autisti, amministrativi, tecnici di laboratorio, ecc. Il personale è coordinato dai responsabili delle rispettive strutture di competenza, cui sono affidate le funzioni di programmazione, verifica e controllo sulle attività previste dal Piano.

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Fondamentalmente le verifiche, secondo ruoli e competenze come sopra indicato, consistono nel monitoraggio del corretto andamento del Piano, per quanto attiene al rispetto di tempi e modalità di campionamento a livello territoriale. Il Settore Veterinario Regionale curerà la parte relativa alla verifica dell'intero Piano, nonché, in collaborazione con l'ORSA, la valutazione epidemiologica dei dati risultanti ed eventuali interventi correttivi.

ISTRUZIONI OPERATIVE

In base a quanto emerso dall'analisi del rischio, il nuovo Piano di Monitoraggio per le diossine sul territorio campano sarà articolato come di seguito:

- ✓ Si prevede il prelievo di 200 campioni/anno; di cui n. 100 di latte di massa e n. 100 di alimenti zootecnici presso n. 50 aziende, che saranno pertanto campionate per due volte a

distanza di sei mesi, al fine di valutare presso la stessa azienda, l'andamento dei livelli di contaminanti nel corso dell'anno.

- ✓ Il campionamento utilizzato è di tipo **stratificato con allocazione proporzionale**;
- ✓ prima di effettuare l'estrazione del campione la popolazione degli allevamenti è stata suddivisa in **strati basandosi sulle diverse tipologie di allevamento**. Quindi, visto che la popolazione degli allevamenti è rappresentata per il 36,70% da allevamenti bovini, il 53,56% da allevamenti bufalini e il 9,74% da ovicaprini, è stata rispettata la stessa proporzione per i 50 allevamenti da campionare (18 allevamenti bovini, 27 allevamenti bufalini e 5 ovica- caprini);
- ✓ Successivamente, all'interno di ciascuno strato si sono scelti gli allevamenti da campionare utilizzando un campionamento casuale semplice;
- ✓ è stato previsto un elenco di riserva di aziende da campionare, da utilizzare per eventuali sostituzioni di quelle estratte;
- ✓ le aziende di cui sopra sono riportate nel file di CALENDARIZZAZIONE DIOX _2011_DEFINITIVA xls, allegato al presente piano;
- ✓ nelle zone in cui il rischio è assente o minore si è valutato di far convergere i campioni per diossine stabiliti dai Piani Nazionali (PNR e PNAA).

I campioni saranno consegnati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. che, nelle more dell'attivazione del laboratorio per le diossine, provvederà al successivo inoltro presso laboratori ufficiali di riferimento, da individuare in accordo con il Ministero della Salute.

Per il **prelievo dei campioni** dovrà essere utilizzato il verbale previsto dal presente P.R.I. (modello 3). Il Verbale deve riportare l'indicazione "PIANO DI MONITORAGGIO SULLA CONTAMINAZIONE DA DIOSSINE E PCBdl".

Nell'esecuzione del campionamento bisognerà tenere in considerazione i seguenti punti critici:

- È possibile che i campionamenti e i risultati analitici fatti in differenti periodi dell'anno, a parità di esposizione, siano influenzati dallo stato metabolico degli animali. E' noto infatti che gli animali nelle fasi iniziali della lattazione (entro i 90 giorni dal parto per le bovine, per esempio) presentano un'escrezione di contaminanti lipofili maggiore, in quanto al carico contaminante assunto con gli alimenti contaminati, si somma l'escrezione di tossici legata alla maggior mobilizzazione delle riserve corporee, tipica di tale condizione metabolica.
- poiché le sostanze oggetto di esame sono lipofile, bisogna porre estrema attenzione che durante le operazioni di prelievo e di formazione delle aliquote del campione non avvengano processi di separazione delle fasi acquosa/lipidica (ad esempio in seguito ad operazioni di congelamento/decongelamento), ovvero fenomeni di adsorbimento della parte lipidica alle pareti del contenitore che possano determinare una disomogenea ripartizione della matrice.
- Oltre alla idoneità degli strumenti di prelievo, che se utilizzati ripetutamente devono essere puliti mediante sgrassamento (ideale l'utilizzo di solventi organici), bisogna porre attenzione ad evitare contaminazioni provenienti da terra, pulviscolo atmosferico, fumo di sigaretta o quant'altro riguardi emissioni a fiamma libera).
- Nel caso di prelievo di mangimi aziendali (es. insilato, fieno), la contaminazione può risultare superficiale e legata al particolato atmosferico o alla polvere di terreno depositata sul vegetale. Poiché presumibilmente la contaminazione viaggia su tale particolato, al fine di valutare correttamente la contaminazione e la reale esposizione degli animali, il prelievo deve essere effettuato in modo da evitare la perdita di tale particolato, anche attraverso possibili fenomeni di elettrostaticità con materiale plastico a contatto (es. buste di plastica).

Protocolli operativi in caso di positività nel latte a campioni ufficiali.

In caso di positività di un campione di latte, per superamento dei valori fissati dal Regolamento (CE) n. 1831/2003 si dovrà seguire il protocollo operativo previsto dalla normativa vigente per i casi di positività ai contaminanti ambientali, nonché attivare il sistema di allerta come previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare.

Il referto analitico positivo sarà inviato senza indugio (eventualmente anticipato via fax oppure e-mail) dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno al Servizio Veterinario dell'ASL che ha effettuato il prelievo ed in copia al Settore Veterinario della Regione.

Il latte proveniente dalle aziende risultate positive dovrà essere sottratto al consumo umano ed avviato alla eliminazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009 e succ. modifiche ed integrazioni.

I provvedimenti da mettere in atto nelle aziende non conformi sono i seguenti:

- Sequestro dell'azienda con apposita ordinanza dell'Autorità Sanitaria del comune in cui insiste l'azienda, dietro proposta vincolante del competente Servizio Veterinario, con le tassative prescrizioni del sequestro e distruzione del latte e delle produzioni zootecniche eventualmente ancora presenti in azienda; divieto di movimentazione in uscita, anche per macellazione, degli animali; messa in atto di alimentazione controllata al fine della riduzione della contaminazione; divieto di utilizzo dello stallatico prodotto in azienda per scopi di concimazione dei terreni destinati a produzioni alimentari ad uso umano o animale;
- Attivazione del sistema di allerta rapido con rintraccio dei prodotti commercializzati dall'azienda;
- Accurata e sollecita indagine congiunta da parte del Servizio Veterinario dell'ASL territorialmente competente e dell'ARPAC, al fine di poter individuare eventuali fonti di contaminazione;
- Eventuale ulteriore campionamento ufficiale degli alimenti zootecnici rinvenuti in azienda nonché di matrici ambientali in prossimità dell'azienda stessa, laddove le indagini di cui al punto precedente indirizzino in tal senso il sospetto; in caso di animali al pascolo si procederà al campionamento di suolo ed erba.

Tali provvedimenti restano in vigore fino al rientro nei limiti di legge dei livelli di contaminanti nel latte (diossine e PCBdl), previa messa in atto di tutte le norme previste nelle Buone Pratiche di Conduzione Agricola ed il cambio delle matrici alimentari.

Contestualmente ai provvedimenti di cui sopra, verrà elaborata opportuna cartografia a cura dell'ORSA, con creazione di un "buffer" circolare con raggio di 3 km a partire dall'azienda risultata non conforme.

In base alle risultanze delle indagini effettuate in loco e della situazione epidemiologica evidenziata, verranno stabiliti i provvedimenti da adottare nelle aziende presenti all'interno del sopra citato buffer.

In tutti i casi di aziende risultate positive, un nuovo campione ufficiale di controllo non potrà essere effettuato prima che siano trascorsi almeno 45 giorni dal prelievo precedente.

Ogni richiesta di campionamento in anticipo rispetto ai tempi sopra indicati sarà assolta, previa richiesta scritta del proprietario degli animali, con oneri a totale carico di questo ultimo.

Ogni qualvolta si ravvisino accertate responsabilità da parte dell'allevatore per quanto attiene alla contaminazione degli animali, a questi saranno addebitate tutte le spese sostenute dalla Pubblica Amministrazione e relative ai controlli, campioni, sopralluoghi ed accertamenti vari che si renderanno necessari per tutelare la salute pubblica, ai sensi del Regolamento (CE) n.

Protocolli operativi in caso di positività nel latte in autocontrollo .

L'operatore comunica tempestivamente al competente Servizio Veterinario dell'ASL, l'elenco delle aziende zootecniche (o del centro di raccolta) che hanno conferito il latte e, nel caso in cui il prodotto già trasformato è stato immesso sul mercato, attiva le procedure di ritiro/richiamo previste dal Reg. CE n. 178/2002.

Il Servizio Veterinario competente sullo stabilimento informa tempestivamente le altre AA.SS.LL. territorialmente competenti nel caso le aziende di conferimento del latte siano ubicate presso queste ultime.

I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti sulle aziende conferenti, oltre a prelevare un campione ufficiale del latte di massa ivi prodotto, effettuano le indagini del caso presso queste ultime ed adottano i provvedimenti ritenuti necessari in esito all'ispezione. Gli elementi che dovranno essere presi in considerazione, in tali occasioni, possono essere identificati in:

- stretta osservanza di quanto disposto dal Regolamento CE n. 183/2005 in particolare, per quanto attiene l'allegato 1;
- pieno rispetto dell'allegato 1, parte A, del Regolamento CE n. 852/2004;
- applicazione del codice delle buone pratiche agricole;
- area geografica in cui insiste l'azienda zootecnica;
- riscontro in azienda di mangimi o integratori che possano destare particolari sospetti.

Nell'impossibilità di ottenere informazioni epidemiologiche di certezza circa l'origine della contaminazione, **deve prevalere il principio di massima precauzione:** tutte le aziende conferenti dovranno essere poste sotto sequestro, con sequestro degli animali e delle relative produzioni zootecniche. Il latte sequestrato in attesa del referto analitico può essere sottoposto a congelamento o destinato alla eliminazione ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009. Un campione ufficiale di latte dovrà essere eseguito senza indugio e ad esso dovrà essere data massima precedenza temporale da parte del laboratorio (IZS), al fine di giungere in tempi rapidi al responso analitico. Tale richiesta di urgenza dovrà essere annotata sul verbale di prelievo del campione.

In caso di positività del campione ufficiale di latte si procederà come indicato nel precedente capitolo Protocolli operativi in caso di positività nel latte a campioni ufficiali.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Sarà auspicabile che i Servizi Veterinari territoriali, impegnati nel Piano, si dotino di procedure scritte specifiche da notificare al personale.

Il modello di procedura documentata per l'esecuzione delle ispezioni è il modello 5.

Il verbale di prelievo dei campioni è il modello 3 .

ATTREZZATURE NECESSARIE

Non sono previste attrezzature particolari rispetto a quelle in uso alle due Autorità impegnate nel Piano (ASL – ARPAC) e consistono essenzialmente in strumenti e recipienti idonei per il campionamento; in attrezzature refrigerate per il trasporto dei campioni ai laboratori.

LABORATORI DI RIFERIMENTO

Come più sopra già indicato, il laboratorio di riferimento per quanto attiene alle matrici biologiche (latte e mangimi) è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Per quanto attiene agli eventuali campioni di matrici ambientali il laboratorio di riferimento sarà

indicato dall'ARPAC.

DURATA

Il Piano ha durata quadriennale.

COSTI E BENEFICI

Ai fini della determinazione dei costi del Piano, si stabilisce che il costo di ogni analisi per ricerca di diossine è stimato in € 1.200,00 per singoladeterminazione.

Si prevede pertanto che nel corso del primo anno i costi ammonteranno a circa € 240.000,00 corrispondenti alle 200 analisi.

I benefici prevedibili sono da ricondurre, oltre alla tenuta sotto controllo degli eventuali fenomeni di contaminazione, anche all'acquisizione di dati scientifici importanti sull'andamento ed evoluzione dei livelli di contaminanti negli organismi animali nel corso del tempo e nelle diverse aree indagate, anche ai fini della valutazione di successive strategie.

REPORT

Saranno approntati dall'ORSA sulla scorta delle informazioni pervenute dai Servizi Veterinari territoriali.

Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA.

PROGRAMMAZIONE DEL PIANO

Le aziende zootecniche saranno sottoposte al campionamento come indicato nel paragrafo "ISTRUZIONI OPERATIVE", e sono state estratte secondo criteri assolutamente random.

L'elenco delle 50 aziende estratte è riportato in **tabella 1**.

In considerazione dei tempi di avvio del Piano, si inizierà con la programmazione del campionamento nel corso del II semestre della'anno 2011 e proseguirà poi secondo i criteri stabiliti.

SVOLGIMENTO DEL PIANO

Lo svolgimento è assicurato dalle Autorità Competenti incaricate di effettuare il Piano.

Esse attueranno le verifiche secondo le modalità indicate nel relativo paragrafo.

Ogni problematica imprevista che potrebbe inficiare lo scopo del presente piano di monitoraggio deve essere tempestivamente comunicata al Settore Veterinario Regionale

VERIFICA DELL'ANDAMENTO DEL PIANO E DEI RISULTATI

Il piano di monitoraggio sarà opportunamente verificato dal Settore Veterinario Regionale, che si avvale della collaborazione dell'ORSA, al fine di stabilire se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti;
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione;
- ❖ sia necessario apportare modifiche ;
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

ALLEGATO 1

VERIFICA PIANO DI AUTOCONTROLLO PER le DIOSSINE e PCB			
QUESITO	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFRMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	ESITO
Analisi dei Pericoli : Sono state incluse tra i pericoli che possono ragionevolmente entrare nel processo produttivo ?		Documentale	
Campioni analitici: Sono effettuati campioni di latte per determinazione diossine PCB e di esamini in laboratorio accreditato SINAL?	Con che frequenza ed esiti ?	Documentale	
Monitoraggio : Il piano HACCP include le procedure di monitoraggio?		Documentale	
Verifica : Lo stabilimento ha definito la procedura per la verifica della corretta attuazione e l'efficacia del piano e la frequenza della loro applicazione, il piano HACCP contiene le procedure e le frequenze relative alla verifica delle attività di monitoraggio e delle azioni correttive ?		Documentale	
Registrazioni: Registrazioni HACCP : 1. Le registrazioni documentano il monitoraggio dei CCP e dei loro limiti critici ? 2. Le registrazioni documentano le azioni correttive, le attività di verifica e di monitoraggio ?		Documentale	

ALLEGATO 2

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA CONTAMINAZIONE DA DIOSSINE E PCBdl – scheda n. ASL____/00/00

SEZIONE 1

CARATTERISTICHE DELL'AZIENDA

CODICE AZIENDALE □□□□□□□□

IDIRIZZO _____ CITTA' _____

TITOLARE _____

- Indicare le coordinate geografiche dell'allevamento: _____

- Indicare le coordinate geografiche dell'area di pascolo:
 Altitudine _____
 Giacitura : pianeggiante → ha/% _____
 acclive → ha/% _____
 molto acclive → ha/% _____
- Indicare l'epoca di pascolamento: _____
- Indicare la distanza dell'allevamento e dell'area di pascolo da fonti di inquinamento: _____

POSSIBILI SORGENTI DI EMISSIONE FONTI DI ESPOSIZIONE	ALLEVAMENTO/ZONA DI PASCOLO			
	Entro 1km	1<Km<10	10>Km<50	>50Km
Strade di grande comunicazione				
<input type="checkbox"/> Attività metallurgiche primarie di metalli non ferrosi				
Attività metallurgiche secondarie di recupero materiali non ferrosi				
Attività metallurgiche primarie legate all'acciaio e a metalli ferrosi				
Inceneritori (specificare il tipo di materiale combusto) <ul style="list-style-type: none"> • Spazzatura • Rifiuti speciali • Rifiuti ospedalieri • Cremazione e scarti di macellazione • Gomme • Fanghi industriali • Altro 				
Impianti petrolchimici				
Cementifici				
Cartiere				
Fabbriche di materiali plastici e vernici				
Impianti per la produzione di Cloro				
Industrie, depositi di prodotti a base di cloro, anche dimessi) (es., pesticidi, PCBs)				
Industria del legno in cui si fa uso di preservanti del legno				
Discariche autorizzate				

Formattati: Elenchi puntati e numerati

Banca Dati Sanitaria Farmaceutica

VDA Net

(tipologia dei conferimenti.....)				
Discariche non autorizzate (tipologia dei rifiuti.....)				
Impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti				
Impianti di generazione di energia elettrica e termica <ul style="list-style-type: none"> • A carbone • A olio combustibile 				
Incendi boschivi (specificare la distanza temporale)				
Incenerimento rifiuti a fiamma libera				
Presenza di trasformatori elettrici prodotti precedentemente al 1975				
Presenza di illuminazione al neon di vecchia produzione				
Presenza di caldaie ad alimentazione: <ul style="list-style-type: none"> • a legna • a carbone • a gasolio 				

- Indicare il tipo di approvvigionamento elettrico:
 pubblico gruppo pannelli solari assente
- Indicare il tipo di approvvigionamento idrico:
 pubblico pozzo sorgente fiume
- Indicare la superficie di: area irrigabile → ha _____
 area irrigata → ha _____
- Indicare la superficie totale dell'azienda: ha _____
- Indicare se l'azienda è accorpata:
 Sì No
 n. corpi _____ < 5km _____ > 5km _____
- Indicare le macchine e le attrezzature presenti in azienda:

Tipo di macchina/attrezzatura	Potenza	Anno

- Indicare la consistenza della mandria/gregge:

	Razza	0-1 anno	1-2 anni	2-3 anni	> 3 anni
Maschi					
Femmine					

- Fornire le seguenti indicazioni riguardanti la rimonta:

→ rimonta interna (%): _____
 età inizio carriera (mesi): _____
 permanenza in azienda (anni): _____

→ rimonta esterna (%): _____
 luogo di acquisto: _____
 età di acquisto (mesi): _____
 permanenza in azienda (anni): _____

- Indicare il tipo di trattamento sanitario (incluse le pratiche di disinfezione degli ambienti e dei materiali):
 sistematico periodico altri trattamenti
- Fornire le seguenti indicazioni riguardanti l'ALIMENTAZIONE:

Uso di concentrati

Tipo: _____

Quantità (kg/capo/die): _____

Periodo di somministrazione: inizio _____ fine _____ durata (giorni) _____

Informazioni commerciali (allegare il cartellino): _____

Cambia spesso concentrato?	Si	No	
E' associato con altri per l'acquisto dei concentrati?	Si	No	

Fieno

Tipo: _____

Quantità (kg/capo/die): _____

Periodo di somministrazione: inizio _____ fine _____ durata (giorni) _____

Acquistato (q): _____

Prodotto in azienda (q): _____

Criteri di scelta: prezzo qualità suggerito da _____

Insilato

Tipo: _____

Quantità (kg/capo/die): _____

Periodo di somministrazione: inizio _____ fine _____ durata (giorni) _____

Acquistato (q): _____

Prodotto in azienda (q): _____

Criteri di scelta: prezzo qualità suggerito da _____

Mangime completo

Tipo: _____

Quantità (kg/capo/die): _____

Periodo di somministrazione: inizio _____ fine _____ durata (giorni) _____

Informazioni commerciali (allegare il cartellino): _____

Criteri di scelta: prezzo qualità suggerito da _____

Cambia spesso mangime? Si No

Altri alimenti: _____

Alimentazione rimonta:

Come le adulte: Si No

Tipo di concentrati/Fieno/Altro	Quantità (kg/capo/die)	Periodo di somministrazione

- Nell'azienda viene rispettato quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 183/2005, in particolare per quanto attiene l'Allegato III "Buona Pratica di Alimentazione degli Animali": Si No Note _____

- Esiste la possibilità di una precisa tracciabilità degli alimenti zootecnici (documenti commerciali, registro di carico-scarico, ecc.): Si No Note _____

- Fornire le seguenti indicazioni riguardanti gli ANIMALI per la produzione di LATTE: (al momento del sopralluogo e del prelievo del campione di latte)
numero di animali in azienda: _____
n. animali nelle fasi iniziali di lattazione (1-90 gg per bov-buf): _____
peso vivo (kg): _____
età media 1° parto: _____

fertilità media mandria (%): _____

epoca di parto: _____

mese massima concentrazione: _____

presenza al parto: no raramente spesso sempre

assistiti (n/anno): _____ interventi veterinari (n/anno): _____

mortalità adulti (%): _____

cause: _____

mortalità rimonta (%):

cause : _____

- Fornire le seguenti indicazioni riguardanti la GESTIONE degli animali in azienda:

Adulte separate dalla rimonta: Si

No sino a che età o periodo dell'anno: _____

Pecore partorite separate dalle altre : Si No

Allattamento (mesi): _____

Allattamento continuo: Si

No quante volte al giorno: _____

Tecniche di pascolamento: _____

- Indicare se in allevamento sono presenti le seguenti patologie riconducibili a contaminanti tossici persistenti:

PATOLOGIE	Sì	No
Lesioni focali alla cute		
Chiazze di depigmentazione		
Caduta del pelo		
Aborti non infettivi		
Nascite premature		
Ipo fertilità (allungamento periodo interparto)		
Palatoschisi		
Ipospadi		
Alterazioni della sex ratio		

SEZIONE 2

IGIENE ZOOTECNICA E BUONE PRATICHE AGRICOLE E ZOOTECHNICHE

- Indicare se l'azienda è iscritta nell'albo dell'agricoltura/zootecnia biologica
Sì No
- Indicare se il responsabile ha partecipato nell'ultimo anno a corsi di aggiornamento per quanto riguarda l'educazione ambientale e la politica agricola comune (disaccoppiamento ed eco-condizionalità)
Sì No
- Indicare se in allevamento vengono utilizzati presidi sanitari a base di composti clorurati e preparati (es. pomate) a base di ossido di zinco
Sì No
- Indicare se l'azienda ricade in territorio in cui esiste un servizio di smaltimento rifiuti da attività agricole (presso isole ecologiche, consorzi agrari, esistenza di patti territoriali con le associazioni agricole,...)
Sì No
- Indicare se in azienda sono presenti le seguenti tipologie di rifiuti ed il tipo di pratica utilizzato per il loro smaltimento:

TIPOLOGIE DI RIFIUTI	Sì	No	Pratica di smaltimento*
Oli lubrificanti e idraulici			
Pneumatici			
Batterie			
Fluidi dielettrici			
Parti di macchinari non funzionanti			
Scambiatori di calore			
Materie plastiche a base di PVC			
Anime di cartone			
Lavaggi pesticidi			
Sostanze chimiche concentrate inutilizzate			
Materiali da costruzione			
Lastre di amianto			
Vestiario contaminato			
Bagni medicati esauriti			

*Legenda pratiche di smaltimento:

- a= combustione
- b= deposito a terra
- c= riutilizzo
- d= impilamento
- e= interramento

- Indicare se in azienda si fa uso di fertilizzanti da fanghi di depurazione e la provenienza
Sì No

- Indicare se in azienda si fa uso di fertilizzanti da sedimenti di fiumi, laghi, lagune e la provenienza
Sì No
- Indicare se in azienda si fa uso di fertilizzanti minerali da prodotti di incenerimento e la provenienza
Sì No
- Indicare se i pascoli insistono su zone soggette a fenomeni alluvionali
Sì No
- Indicare se i pascoli sono soggetti a incendi programmati
Sì No
- Indicare se l'acqua di abbeverata proviene da:
 - risorse idriche naturali (roggi, fiumi, stagni, laghi, acqua piovana): Sì No
 - acqua di falda / pozzo: Sì No
 - acqua potabile: Sì No
- Indicare se per l'accensione di fuochi nell'ambito delle pratiche agricole e di allevamento vengono utilizzati i seguenti materiali:

MATERIALI PER COMBUSTIONI	Sì	No
Legni verniciati o trattati		
Materiale plastico (es. fascette di nylon, contenitori, pellicole per insilamento e orticoltura, imballaggi, siringhe)		
Pneumatici in disuso		
Oli di macchina esausti		
Cartoni vuoti che contenevano fertilizzanti, fitofarmaci o disinfettanti clorurati		

- Indicare se le zone in cui avvengono le combustioni di cui sopra sono accessibili agli animali
Sì No
- Indicare se in allevamento siano presenti materiali in legno trattato con impregnanti o vernici(es. pentaclorofenolo):

MATERIALI IN LEGNO TRATTATO	Sì	No
Assi di pavimentazione		
Mangiatoie		
Abbeveratoi		
Truciolini/ segatura per lettiera		
Staccionate		
Box		

- Indicare se l'altezza allo sfalcio dell'erba per la produzione di fieno è superiore ai 7cm e se possibile fornire indicazioni sul contenuto in terra dei foraggi aziendali
Sì No

- Indicare se si utilizzano sistemi di fertirrigazione per aspersione sulla parte aerea dei foraggi
Sì No
- In caso di produzione di mangimi aziendali (es. essiccazione di erba e foraggi per il fieno, la tostatura dei semi) indicare il tipo di generatore di calore utilizzato:

GENERATORE DI CALORE	Sì	No
A fiamma libera, alimentato a gasolio		
A fiamma libera, alimentato a olio combustibile		
A fiamma libera, alimentato a GPL		
A fiamma libera, alimentato a metano		
Naturale (sole)		

- Indicare se si ricorre all'utilizzo di integratori minerali a base di:

COMPONENTI DEGLI INTEGRATORI	Sì	No
Ossido di zinco		
Sali di cobalto		
Sali di manganese		
Sali di rame		

I RILEVATORI

CALENDARIZZAZIONE DIOSSINA 2011

cod. az.	DENOMINAZIONE	specie	n. capre	n. pecore	totale capi	TIPOLOGIA	Orientamento	COMUNE	prov	ASL	x_coord	y_coord	lat	long	Cella	esito	
002CE046	D'AGOSTINO ALFONSINA	bovini	0	0	17	allevamento	LATTE	ALIFE		CE1	448075,907	4573898,07	41,31569	14,37927	380	da campionare	
002CE154	MELILLO CONCETTA	bovini	0	0	13	allevamento	LATTE	ALIFE		CE1	447901,6408	4573409,71	41,31128	14,37723	380	da campionare	
002CE193	RICIGLIANO LUIGI	bovini	0	0	41	allevamento	LATTE	ALIFE		CE1	446761,418	4575675,09	41,33161	14,36341	380	da campionare	
015CE033	PARISI ANGELO	bovini	0	0	33	allevamento	LATTE	CAPUA		CE2	428220,8261	4551611,42	41,1125	14,1451	235	N	da campionare
015CE038	SOMMA ANTONIO	bovini	0	0	26	allevamento	LATTE	CAPUA		CE2	428704,5405	4551406,3	41,1107	14,1509	235	N	da campionare
024CE059	LUONGO GENNARO	bovini	0	0	19	allevamento	LATTE	CASTEL DI SASSO		CE1	439998,5304	4560135,47	41,19099	14,28441	307		da campionare
024CE097	MARCHI GIOVANNA	bovini	0	0	20	allevamento	MISTO	CASTEL DI SASSO		CE1	439154,3104	4556439,15	41,15781	14,27443	306	N	da campionare
024CE108	SABINO LUIGI	bovini	0	0	15	allevamento	MISTO	CASTEL DI SASSO		CE1	440600,774	4561878,38	41,20691	14,29114	307		da campionare
027CE055	DIANA RINALDO	bovini	0	0	11	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	414474,3376	4543873,54	41,04224	13,9823	129	N	da campionare
027CE055	DIANA RINALDO	bovini	0	0	11	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	414474,3376	4543873,54	41,04224	13,9823	129	N	da campionare
027CE075	MIGLIOZZI ANGELO E MARIO	bovini	0	0	74	allevamento	MISTO	CASTEL VOLTURNO		CE2	415917,9149	4546510,25	41,06614	13,99911	129	N	da campionare
027CE080	MORMILE ASSUNTA	bovini	0	0	28	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	415110,4988	4544200,25	41,04525	13,98982	129	N	da campionare
027CE125	LAVANGA ANTONIO	bovini	0	0	11	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	416030,7701	4546566,68	41,06664	14,00041	164		da campionare
027CE127	MAZZELLA RAFFAELE	bovini	0	0	33	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	415699,4586	4546463,91	41,0657	13,99652	129	N	da campionare
040BN028	IODICE FRANCESCO	bovini	0	0	13	allevamento	MISTO	MOIANO		BN	460323,5981	4546062,38	41,065515	14,52753	444		da campionare

040BN095	PASTORE GIOVANNI	bovini	0	0	35	allevamento	MISTO	MOIANO		BN	460415,7753	4546100,42	41,065187	14,52886	444		da campionare
041CE077	FIONDELLA GIROLAMO	bovini	0	0	11	allevamento	LATTE	GIOIA SANNITICA		CE1	449292,4683	4573588,59	41,31298	14,39383	380		da campionare
042CE084	CORONELLA MARIA	bovini	0	0	165	allevamento	MISTO	GRAZZANISE		CE2	423829,4134	4551903,05	41,11546	14,09265	200	P	da campionare
057CE002	ANTONUCCI MARIA NINA RITA	bovini	0	0	47	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	448691,6061	4576919,04	41,342942	14,38637	380		RISERVA
057CE038	LANGELLOTTI LIBERATO	bovini	0	0	22	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	447970,8548	4576985,25	41,34349	14,37775	380		RISERVA
057CE066	SETTEMBRINI ANTONIETTA	bovini	0	0	31	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	448122,3438	4576875,36	41,34251	14,37957	380		RISERVA
057CE068	SPINOSA LUIGI	bovini	0	0	37	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	447350,3079	4575526,45	41,33031	14,37046	380		RISERVA
057CE069	SPINOSA LUCIANO	bovini	0	0	16	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	447747,5209	4576181,94	41,33624	14,37515	380		RISERVA
061CE031	DELLE FEMINE AGOSTINO	bovini	0	0	40	allevamento	LATTE	PONTELATONE		CE1	438856,6338	4554660,86	41,14177	14,27106	306	N	RISERVA
061CE048	IZZO STEFANO	bovini	0	0	30	allevamento	LATTE	PONTELATONE		CE1	436778,8242	4560009,86	41,18979	14,24575	307	N	RISERVA
061CE063	MUNNO ANGELO	bovini	0	0	31	allevamento	MISTO	PONTELATONE		CE1	438022,8938	4556497,53	41,15825	14,26094	306	N	RISERVA
061CE065	MUNNO ANTONIO	bovini	0	0	19	allevamento	LATTE	PONTELATONE		CE1	437995,4802	4556529,96	41,15854	14,26061	306	N	RISERVA
061CE112	SGUEGLIA SONIA	bovini	0	0	40	allevamento	LATTE	PONTELATONE		CE1	439706,7828	4554859,17	41,143617	14,28117	306	N	RISERVA
080CE009	CAPOZZO ANGELINA	bovini	0	0	19	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	449257,0523	4575105,39	41,32664	14,39328	380		RISERVA
080CE018	ALBERTI DONATELLA	bovini	0	0	53	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	449743,9619	4574237,14	41,31885	14,39917	380		RISERVA
080CE035	LOMBARDI ELVIO	bovini	0	0	15	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	449187,774	4575469,44	41,32974	14,39271	380		RISERVA
080CE043	NAVARRA ALFONSO	bovini	0	0	16	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	450138,4178	4575486,74	41,33013	14,40378	380		RISERVA
080CE045	NAVARRA GIUSEPPE	bovini	0	0	24	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	449959,1477	4575581,23	41,330967	14,40163	380		RISERVA
084CE044	ARDOLINO GIOVANNI	bovini	0	0	20	allevamento	MISTO	S. MARIA LA FOSSA		CE2	426656,2381	4547754,77	41,07837	14,12673	235	P	RISERVA

001BN015	NAPOLETANO MICHELE	bovini	0	0	271	allevamento	MISTO	AIROLA		BN	463690,9707	4546516,76	41,06909	14,56782	0	RISERVA
001BN031	MELISI MICHELE	bovini	0	0	17	allevamento	MISTO	AIROLA		BN	464110,889	4545102,44	41,056369	14,5729	0	RISERVA

Progr.	cod. az.	DENOMINAZIONE	specie	n. capre	n. pecore	totale capi	TIPOLOGIA	orientamento	COMUNE	prov	ASL	x_coord	y_coord	lat	long	Cella	esito	
550	007AV011	VITTORIA ANNA	BUFALINI	0	0	58	allevamento	LATTE	AVELLA		AV2	469006,412	4535681,55	40,97224	14,63182	512	P	DA CAMPIONARE
322	012CE002	CARANA DOMENICO	BUFALINI	0	0	38	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	421245,401	4543808,28	41,0416	14,063	199		DA CAMPIONARE
197	012CE006	CACCIAPUOTI GIOVANNI	BUFALINI	0	0	13	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	419189,531	4545914,94	41,0604	14,0383	164		DA CAMPIONARE
274	012CE012	DIANA MARIO - MICHELE	BUFALINI	0	0	204	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	416275,385	4547287,17	41,0724	14,0034	165		DA CAMPIONARE
214	012CE027	RAIMONDO BRUNO SCHIAVONE LUIGI	BUFALINI	0	0	476	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	418176,183	4549944,59	41,0966	14,0257	165	N	DA CAMPIONARE
185	012CE040	JUNIOR	BUFALINI	0	0	249	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	417807,102	4542288,26	41,0276	14,0223	164	P	DA CAMPIONARE
182	012CE041	PESCINA PAOLO	BUFALINI	0	0	278	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	416898,095	4543666,98	41,040662	14,011046	164	N	DA CAMPIONARE
127	012CE044	PAGANO ARTURO	BUFALINI	0	0	259	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	417209,837	4541174,27	41,0175	14,0154	163		DA CAMPIONARE
176	012CE045	FONTANA DOMENICO	BUFALINI	0	0	142	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	420368,054	4545192,88	41,054	14,0524	164		DA CAMPIONARE
160	012CE087	MARTINO MICHELE D'ALESSANDRO	BUFALINI	0	0	208	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	420823,815	4545197,22	41,0541	14,0578	164		DA CAMPIONARE
345	012CE110	BARTOLOMEO	BUFALINI	0	0	239	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	421145,991	4548014,84	41,079572	14,061271	200	N	DA CAMPIONARE
250	012CE116	CANTILE GIOVANNI	BUFALINI	0	0	207	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	416707,92	4548405,45	41,0826	14,0084	165		DA CAMPIONARE
263	012CE131	PETRILLO GIUSEPPE	BUFALINI	0	0	62	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	417971,381	4548905,97	41,0872	14,0234	165		DA CAMPIONARE
256	012CE141	FONTANA LUISA	BUFALINI	0	0	163	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	418581,854	4548701,77	41,0854	14,0307	165	N	DA CAMPIONARE
266	012CE141	PETRILLO GIUSEPPE E ALFONSO	BUFALINI	0	0	62	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	418581,854	4548701,77	41,0854	14,0307	165	N	DA CAMPIONARE
255	012CE147	COSTIGLIOLA SALVATORE	BUFALINI	0	0	308	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	420522,606	4548575,45	41,0845	14,0538	165	N	DA CAMPIONARE
313	012CE149	DIANA M I., ARMANDO E ALESSANDRO	BUFALINI	0	0	80	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	421374,635	4545553,38	41,0573	14,0644	199		DA CAMPIONARE
244	012CE172	ZARA NICOLA	BUFALINI	0	0	119	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	417021,024	4548581,65	41,0842	14,0121	165	P	DA CAMPIONARE
319	019CE012	SERAO LUIGI	BUFALINI	0	0	150	allevamento	LATTE	CASAL DI PRINCIPE		CE2	422813,773	4543923,53	41,0428	14,0817	199	P	DA CAMPIONARE
495	020CE003	FRATELLI VINCENZO, RAFFAELE E ANTONIO MARRANDINO S	BUFALINI	0	0	18	allevamento	MISTO	CASALUCE		CE2	432975,534	4543332,5	41,0384	14,2026	269	P	DA CAMPIONARE
545	024CE015	AZIENDA AGRICOLA CERASE	BUFALINI	0	0	457	allevamento	LATTE	CASTEL DI SASSO		CE1	439009,231	4557551,69	41,16782	14,27259	307	N	DA CAMPIONARE

		DEI F.LLI CUTILLO P. E L.																
63	027CE038	GALLO VINCENZO	BUFALINI	0	0	247	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO	CE2	412091,852	4545959,26	41,06078	13,953655	129		DA CAMPIONARE	
103	027CE102	NOVIELLO ARTURO	BUFALINI	0	0	755	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO	CE2	413060,935	4542042,33	41,0256	13,96574	129		DA CAMPIONARE	
97	027CE106	CAPRIO OSVALDO	BUFALINI	0	0	280	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO	CE2	414915,467	4544100,35	41,04433	13,987513	129		DA CAMPIONARE	
115	027CE116	F.LLI PETRELLA	BUFALINI	0	0	182	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO	CE2	416775,062	4533875,81	40,95244	14,011014	162		DA CAMPIONARE	
67	027CE138	PALUMBO ORSOLA	BUFALINI	0	0	94	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO	CE2	415963,7	4544421,55	41,04732	13,999909	129	N	DA CAMPIONARE	
86	027CE145	TRAETTO ROCCO	BUFALINI	0	0	282	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO	CE2	412289,688	4545639,58	41,05792	13,956055	129		DA CAMPIONARE	
107	034NA002	AZIENDA AGRICOLA ARENATA DI PATRIA	BUFALINI	0	0	28	allevamento	LATTE	GIUGLIANO IN CAMPANIA	NA2	419473,47	4531906,04	40,93551	14,0429	161	P	RISERVA	
346	042CE006	D'ELENA GERARDA	BUFALINI	0	0	95	allevamento	LATTE	GRAZZANISE	CE2	423903,45	4547206,96	41,07249	14,09456	200	N	RISERVA	
392	042CE060	VERAZZO PASQUALE	BUFALINI	0	0	90	allevamento	LATTE	GRAZZANISE	CE2	425979,177	4551884,03	41,1148	14,1184	200		RISERVA	
333	042CE065	PETRELLA UMBERTO	BUFALINI	0	0	295	allevamento	LATTE	GRAZZANISE	CE2	422623,527	4549277,63	41,09195	14,07897	200		RISERVA	
351	042CE138	FRATELLI GAROFALO SAS	BUFALINI	0	0	378	allevamento	LATTE	GRAZZANISE	CE2	421601,872	4550778,27	41,1044	14,0664	200	N	RISERVA	
491	042CE150	CANTILE NICOLA	BUFALINI	0	0	419	allevamento	LATTE	GRAZZANISE	CE2	426759,472	4551991,92	41,1158	14,1277	235		RISERVA	
373	042CE155	LUCIANO MARIO	BUFALINI	0	0	227	allevamento	LATTE	GRAZZANISE	CE2	421174,706	4549686,34	41,0945	14,0614	200		RISERVA	
318	042CE174	MARRANDINO MARIO	BUFALINI	0	0	61	allevamento	LATTE	GRAZZANISE	CE2	424434,723	4544974,58	41,0524	14,1008	199	P	RISERVA	
533	061CE027	DE MARCO ALFONSO	BUFALINI	0	0	55	allevamento	MISTO	PONTELATONE	CE1	438974,331	4554082,56	41,136567	14,272517	306		RISERVA	
543	061CE083	SIMONE ANGELA	BUFALINI	0	0	53	allevamento	MISTO	PONTELATONE	CE1	438327,169	4559434,81	41,18473	14,26427	307		RISERVA	
298	074CE007	RECCIA ANTONIO FU ORESTE	BUFALINI	0	0	11	allevamento	LATTE	SAN CIPRIANO D'AVERSA	CE2	425856,63	4537816,78	40,9881	14,1186	198	P	RISERVA	
299	074CE008	CASTELVENERE IMMACOLATA	BUFALINI	0	0	34	allevamento	LATTE	SAN CIPRIANO D'AVERSA	CE2	425627,049	4538936,17	40,998222	14,115705	198	N	RISERVA	
507	083CE014	D'ALESSANDRO RAFFAELA	BUFALINI	0	0	389	allevamento	LATTE	SANTA MARIA CAPUA VETERE	CE2	435596,549	4549341,37	41,092793	14,233145	270	P	RISERVA	
358	084CE007	D'ANIELLO GIOVANNI	BUFALINI	0	0	22	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA	CE2	425517,791	4548064,62	41,08027	14,11335	200	N	RISERVA	
483	084CE014	NOBILE GIOVANNA	BUFALINI	0	0	56	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA	CE2	428190,403	4549306,47	41,09177	14,14503	235	P	RISERVA	
417	084CE078	CERBO GIOVANNI	BUFALINI	0	0	36	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA	CE2	426315,328	4546249,06	41,06414	14,12303	234	P	RISERVA	
433	084CE079	PIGNATA RAFFAELE	BUFALINI	0	0	117	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA	CE2	426736,791	4546022,12	41,06208	14,1281	234	P	RISERVA	
432	084CE080	PICCOLO NICOLA	BUFALINI	0	0	171	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA	CE2	426333,969	4545374,16	41,0562	14,12333	234	N	RISERVA	
501	085CE034	PASCALE MARIA	BUFALINI	0	0	42	allevamento	LATTE	SAN TAMMARO	CE2	432440,302	4547330,51	41,0751	14,1957	270	P	RISERVA	

414	085CE035	DEL VILLANO ROSA	BUFALINI	0	0	27	allevamento	LATTE	SAN TAMMARO		CE2	430329,138	4544957,14	41,0535	14,1708	234		RISERVA
426	098CE003	CANNAVACCIUOLO DOMENICO	BUFALINI	0	0	284	allevamento	LATTE	VILLA DI BRIANO		CE2	429040,275	4542118,05	41,0271	14,156	234	N	RISERVA
118	099CE009	AZIENDA ZOOTECNICA "LA MARIAROSA"	BUFALINI	0	0	224	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	418462,802	4534313,17	40,9558	14,0312	162	P	RISERVA
131	099CE019	GALOPPO PASQUALE	BUFALINI	0	0	172	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	420090,636	4540811,89	41,0145	14,0497	163	P	RISERVA
128	099CE036	DE CHIARA VENERE	BUFALINI	0	0	90	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	417267,418	4538870,02	40,9967	14,0164	163	P	RISERVA
144	099CE037	CROCIANI ROMANO	BUFALINI	0	0	94	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	418744,982	4538870,63	40,9969	14,0339	163	P	RISERVA
303	099CE040	MIGLIACCIO ALBERTO	BUFALINI	0	0	36	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	421466,122	4541929,89	41,0247	14,0659	198	N	RISERVA
139	099CE042	DIANA RAFFAELE	BUFALINI	0	0	87	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	416405,177	4538217,73	40,9908	14,0062	163	P	RISERVA

aceutica

Progr.	cod. az.	DENOMINAZIONE	specie	n. capre	n. pecore	totale capi	TIPOLOGIA	orientamento	COMUNE	prov	ASL	x_coord	y_coord	lat	long	Cella	esito	
37	007AV032	Maietta Cesare	ovicapri	0	58	58	allevamento	misto	AVELLA	AV	AV2	466033,084	4533070,889	40,948	14,5965	512		DA CAMPIONARE
8	019CE008	Palma Antonio	ovicapri	2	100	102	allevamento	misto	CASAL DI PRINCIPE	CE	CE2	424577,0481	4540704,691	41,014	14,1031	198		DA CAMPIONARE
7	019CE013	Mauriello Antonio	ovicapri	0	99	99	allevamento	misto	CASAL DI PRINCIPE	CE	CE2	425620,1752	4540873,678	41,0156	14,1154	198	N	DA CAMPIONARE
26	024CE029	De Francesco Pietro	ovicapri	0	280	280	allevamento	misto	CASTEL DI SASSO	CE	CE1	439651,5808	4561768,505	41,20585	14,279833	307		DA CAMPIONARE
29	032BN005	Izzo Marco	ovicapri	6	160	166	allevamento	misto	FORCHIA	BN	BN	460874,7274	4542083,022	41,029021	14,534582	444	P	DA CAMPIONARE
20	081CE005	Della Vecchia Francesca	ovicapri	0	317	317	allevamento	misto	SAN PRISCO	CE	CE2	439621,971	4548780,96	41,088	14,2812	305		RISERVA
12	094CE002	Di Cesare Nicola	ovicapri	0	350	350	allevamento	misto	TRENTOLA-DUCENTA	CE	CE2	427926,8833	4536145,983	40,9732	14,1434	232	P	RISERVA
5	099CE002	Pepe Tammaro	ovicapri	0	84	84	allevamento	misto	VILLA LITERNO	CE	CE2	418135,4749	4536957,132	40,9796	14,0269	162	N	RISERVA
6	099CE003	Galoppo Michele	ovicapri	0	358	358	allevamento	misto	VILLA LITERNO	CE	CE2	417332,3575	4540357,564	41,0101	14,017	163	N	RISERVA
2	001BN039	Viscusi Angelo	ovicapri	0	280	280	allevamento	misto	AIROLA	BN	BN	465043,8388	4545323,833	41,058404	14,583991	0	N	RISERVA

N°	CODICE_AZI	DENOMINAZI	SPECIE	CAPI	COMUNE	ex ASL	CELLA	SETTIMANA
1	002CE046	D'AGOSTINO ALFONSINA	BOVINI	17	ALIFE	CE1	380	11 - 16 LUGLIO
2	007AV011	VITTORIA ANNA	BUFALINI	58	AVELLA	AV2	512	11 - 16 LUGLIO
3	012CE002	CARANA DOMENICO	BUFALINI	38	CANCELLO ED ARNONE	CE2	199	11 - 16 LUGLIO
4	015CE033	PARISI ANGELO	BOVINI	33	CAPUA	CE2	235	18 - 23 LUGLIO
5	015CE038	SOMMA ANTONIO	BOVINI	26	CAPUA	CE2	235	18 - 23 LUGLIO
6	012CE041	PESCINA PAOLO	BUFALINI	278	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	18 - 23 LUGLIO
7	012CE044	PAGANO ARTURO	BUFALINI	259	CANCELLO ED ARNONE	CE2	163	25 - 30 LUGLIO
8	024CE108	SABINO LUIGI	BOVINI	15	CASTEL DI SASSO	CE1	307	25 - 30 LUGLIO
9	012CE006	CACCIAPUOTI GIOVANNI	BUFALINI	13	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	25 - 30 LUGLIO
10	012CE012	DIANA MARIO - MICHELE	BUFALINI	204	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	1 - 6 AGOSTO
11	027CE075	MIGLIOZZI ANGELO E MARIO	BOVINI	74	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	1 - 6 AGOSTO
12	024CE015	AZIENDA AGRICOLA CERASE DEI F.LLI CUTILLO P. E L.	BUFALINI	457	CASTEL DI SASSO	CE1	307	1 - 6 AGOSTO
13	027CE038	GALLO VINCENZO	BUFALINI	247	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	29 AGO - 3 SETT
14	027CE127	MAZZELLA RAFFAELE	BOVINI	33	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	29 AGO - 3 SETT
15	012CE131	PETRILLO GIUSEPPE	BUFALINI	62	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	29 AGO - 3 SETT
16	012CE141	FONTANA LUISA	BUFALINI	163	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	5 - 10 SETTEMBRE
17	041CE077	FIONDELLA GIROLAMO	BOVINI	11	GIOIA SANNITICA	CE1	380	5 - 10 SETTEMBRE
18	012CE045	FONTANA DOMENICO	BUFALINI	142	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	5 - 10 SETTEMBRE
19	012CE087	MARTINO MICHELE	BUFALINI	208	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	12 - 17 SETTEMBRE
20	019CE012	SERAO LUIGI	BUFALINI	150	CASAL DI PRINCIPE	CE2	199	12 - 17 SETTEMBRE
21	020CE003	FRATELLI VINCENZO, RAFFAELE E ANTONIO MARRANDINO S	BUFALINI	18	CASALUCE	CE2	269	12 - 17 SETTEMBRE
22	042CE084	CORONELLA MARIA	BOVINI	165	GRAZZANISE	CE2	200	19 - 24 SETTEMBRE
23	012CE149	DIANA M I., ARMANDO E ALESSANDRO	BUFALINI	80	CANCELLO ED ARNONE	CE2	199	19 - 24 SETTEMBRE
24	012CE172	ZARA NICOLA	BUFALINI	119	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	19 - 24 SETTEMBRE
25	032BN005	Izzo Marco	OVICAPRINI	166	FORCHIA	BN	444	26 - 30 SETTEMBRE
26	002CE154	MELILLO CONCETTA	BOVINI	13	ALIFE	CE1	380	26 - 30 SETTEMBRE
27	002CE193	RICIGLIANO LUIGI	BOVINI	41	ALIFE	CE1	380	26 - 30 SETTEMBRE
28	012CE141	PETRILLO GIUSEPPE E ALFONSO	BUFALINI	62	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	3 - 8 OTTOBRE

29	012CE147	COSTIGLIOLA SALVATORE	BUFALINI	308	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	3 - 8 OTTOBRE
30	024CE059	LUONGO GENNARO	BOVINI	19	CASTEL DI SASSO	CE1	307	3 - 8 OTTOBRE
31	024CE097	MARCHI GIOVANNA	BOVINI	20	CASTEL DI SASSO	CE1	306	10 - 15 OTTOBRE
32	012CE027	RAIMONDO BRUNO	BUFALINI	476	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	10 - 15 OTTOBRE
33	012CE040	SCHIAVONE LUIGI JUNIOR	BUFALINI	249	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	10 - 15 OTTOBRE
34	027CE055	DIANA RINALDO	BOVINI	11	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	17 - 22 OTTOBRE
35	027CE055	DIANA RINALDO	BOVINI	11	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	17 - 22 OTTOBRE
36	007AV032	Maietta Cesare	OVICAPRINI	58	AVELLA	AV2	512	17 - 22 OTTOBRE
37	019CE008	Palma Antonio	OVICAPRINI	102	CASAL DI PRINCIPE	CE2	198	24 - 29 OTTOBRE
38	027CE116	F.LLI PETRELLA	BUFALINI	182	CASTEL VOLTURNO	CE2	162	24 - 29 OTTOBRE
39	027CE080	MORMILE ASSUNTA	BOVINI	28	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	24 - 29 OTTOBRE
40	027CE125	LAVANGA ANTONIO	BOVINI	11	CASTEL VOLTURNO	CE2	164	2 - 5 NOVEMBRE
41	012CE110	D'ALESSANDRO BARTOLOMEO	BUFALINI	239	CANCELLO ED ARNONE	CE2	200	2 - 5 NOVEMBRE
42	012CE116	CANTILE GIOVANNI	BUFALINI	207	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	7 - 12 NOVEMBRE
43	040BN028	IODICE FRANCESCO	BOVINI	13	MOIANO	BN	444	7 - 12 NOVEMBRE
44	040BN095	PASTORE GIOVANNI	BOVINI	35	MOIANO	BN	444	7 - 12 NOVEMBRE
45	027CE102	NOVIELLO ARTURO	BUFALINI	755	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	14 - 19 NOVEMBRE
46	027CE106	CAPRIO OSVALDO	BUFALINI	280	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	14 - 19 NOVEMBRE
47	019CE013	Mauriello Antonio	OVICAPRINI	99	CASAL DI PRINCIPE	CE2	198	14 - 19 NOVEMBRE
48	024CE029	De Francesco Pietro	OVICAPRINI	280	CASTEL DI SASSO	CE1	307	21 - 26 NOVEMBRE
49	027CE138	PALUMBO ORSOLA	BUFALINI	94	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	21 - 26 NOVEMBRE
50	027CE145	TRAETTO ROCCO	BUFALINI	282	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	21 - 26 NOVEMBRE

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala ai sensi della L.R. 3/05.

Il piano è programmato in esecuzione della L.R. 3/05. Esso verterà sull'effettuazione di campionamenti per esami chimici, fisici e microbiologici nonché su controlli ispettivi e morfologici dei prodotti derivati dal latte di bufala (prodotti trasformati di esclusiva provenienza bufalina o prodotti trasformati partendo da una miscela di latti in cui sia però preponderante quello bufalino) quali mozzarelle, mozzarelle di bufala campana, ricotta, yogurt, formaggi, etc.

1. PIANIFICAZIONE

I campioni del piano di monitoraggio ex L. 3/05 devono riguardare solo i prodotti a base di latte o il latte prodotti in Regione Campania

Essi verranno effettuati:

1. nei caseifici riconosciuti
2. nei caseifici registrati
3. nelle imprese che si occupano della loro commercializzazione (ivi compreso il trasporto)
4. negli allevamenti bufalini

1.1 SCOPI

Il Piano di monitoraggio tende a verificare il grado di sicurezza alimentare e di conformità ai requisiti commerciali dei prodotti lattiero caseari prodotti in Campania con latte totalmente o parzialmente bufalino. Ai fini di una più completa analisi del rischio, alcune prove vengono effettuate utilizzando come matrice direttamente il latte bufalino sia crudo che sottoposto a temperatura di pastorizzazione.

I Servizi Veterinari suddivideranno i campioni tra la fase di produzione e di commercializzazione tenendo conto della densità abitativa, e, tra i vari caseifici, della loro usuale entità produttiva.

Si precisa che il dato "1 campione ogni 10 quintali", è da considerarsi come dato base di calcolo per quantificare in linea di massima il numero dei campionamenti annuali da effettuarsi nel caseificio; esso cioè non comporta l'esecuzione materiale di 1 campionamento ogni volta che l'opificio abbia prodotto 10 quintali di alimenti. Si è consci che esso non è un dato preciso in quanto:

1. vanno sottratti i campioni effettuati nella fase di commercializzazione
2. il numero dei campioni a farsi non potrà superare la quota massima di analisi che l'IZSM potrà riservare per tale Piano

Al fine di una corretta indagine epidemiologica e dell'analisi del rischio, dovrà essere preferita l'esecuzione di più campioni nello stesso giorno, in modo da avere un quadro quanto più completo della stessa partita di prodotti; ciò anche per ottimizzare l'impiego di risorse umane ed economiche.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

1.3 ATTREZZATURE

I Servizi Veterinari si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento battereologico di liquidi

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento è quello dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici con le sue sezioni.

1.5 DURATA

Costante in ottemperanza alla Legge Regionale

1.6 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione, dovrà essere compilato il “Mod. 5” con l’attribuzione del punteggio delle non conformità eventualmente riscontrate. I modelli per l’esecuzione dei campioni sono quelli previsti dal P.R.I. quali il Mod. 2 e Mod. 3, nonché i Mod 3A e 3B relativi al campionamento per il test ELISA-brucelle.

Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

1.7 COSTI E BENEFICI

I costi relativi all’attuazione del presente piano sono sostenuti con le risorse appostate su specifici capitoli di spesa del bilancio regionale relativi esercizi finanziari. Per quanto riguarda i benefici, tale piano darà un riscontro sul grado di sicurezza e, quindi, di qualità di un prodotto di estrema rilevanza in Regione Campania

2. PROGRAMMAZIONE

Ai fini di una necessaria programmazione dei campioni, si è proceduto a richiedere all’IZSM la capacità massima di analisi che lo stesso può dedicare al presente Piano di Monitoraggio senza intaccare la programmazione delle analisi effettuate per altre linee d’attività. Il totale annuale di analisi che l’IZSM può supportare risulta ammontare a n. 24.960. Tale numero risulta inferiore di ca. il 25% rispetto al numero massimo teorico di 34.000 campioni stabilito secondo il criterio della norma, determinato sulla base della produzione stimata totale regionale.

. Ai fini della suddivisione del numero di campioni da assegnare a ciascuna ASL, si è tenuto conto dei seguenti criteri:

1. numero e capacità lavorativa dei caseifici presenti sul territorio di competenza **(70%)**
2. popolazione residente nel territorio di competenza, per una stima approssimativa dei campioni da effettuare in commercializzazione **(10%)**
3. rapporto tra i campioni assegnati per l’anno 2010 e quelli effettuati, che evidenzia le possibilità operative di ciascuna ASL per le attività di tale Piano **(20%)**. Dall’analisi di tali dati il rapporto è risultato il seguente:

ASL	NUMERO CAMPIONI ASSEGNATI PER L’ANNO 2010	NUMERO CAMPIONI EFFETTUATI NELL’ANNO 2010	PERCENTUALE DI EFFETTUAZIONE
AV	387	174	44,96%
BN	472	150	31,77%
CE	12734	6013	47,22%
NA 1	2346	852	36,31%
NA 2	5155	402	7,79%
NA 3	2771	866	31,25%
SA	10135	6713	66,23%
	TOT 34.000	TOT 15170	MEDIA 44,61%

In considerazione della variabilità dei criteri sopradescritti necessari alla programmazione, questa può essere effettuata solo annualmente. Pertanto per l’anno 2011 l’assegnazione dei campioni alle n. 7 AA.SS.LL. è la seguente:

	PERCENTUALE DI CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2010	PERCENTUALE DI CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2011	CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2011
ASL AV	1,14 %	1,20 %	300
ASL BN	1,39 %	1,00 %	250
ASL CE	37,45 %	39,10 %	9760
ASL NA 1	6,90 %	6,60 %	1647
ASL NA 2	15,16 %	12,90 %	3220
ASL NA 3	8,15 %	7,10 %	1772
ASL SA	29,81 %	33,00 %	8236
<i>TOTALE</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>24.960</i>

Alla luce dei dati riportati nella precedente tabella, la suddivisione settimanale dei campioni per analiti e per ASL è la seguente:

PROGRAMMA SETTIMANALE DEI CAMPIONAMENTI							
ANALITA	AV	BN	CE	NA1	NA2	NA3	SA
BRUC. (PCR-COL.)	1	1	15	2	5	2	13
BRUC. (ELISA)	1	1	15	2	5	2	13
YERSINIA ENTER.	0	0	8	2	2	1	4
SALMONELLA	1	1	7	2	3	2	7
CAMPYLOBACTER	1	1	5	2	3	1	7
E. COLI O157	0	0	5	1	2	1	8
E. COLI O26	0	0	3	0	0	0	8
ENTER. STAFILOC.	0	0	7	2	3	2	4
LISTERIA MONOC.	1	1	14	3	4	4	11
STAFIL. COAG.+	0	0	6	0	2	1	5
ENTEROBATTER.	0	0	0	0	0	0	1
E. COLI	0	0	9	2	3	2	8
BACILLUS CER.	0	0	7	1	3	2	3
ANAEROBI S.R.	0	0	8	1	2	2	2
PSEUDOMONAS	0	0	10	2	2	1	4
IDENT. SPECIE	1	0	18	3	5	3	16
PEST. ORG.CLOR.	0	0	4	0	2	1	4
PEST. ORG. FOSF.	0	0	4	0	2	1	4
UMID. E GRASSO	0	0	5	1	2	1	4
FOSF. ALCALINA	0	0	24	4	8	4	21
FUROSINA	0	0	4	1	2	1	3
AFLATOSSINA M1	0	0	4	0	1	0	4
PIOMBO	0	0	4	0	1	0	3

3 VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti

- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PROCEDURE PER IL CORRETTO CAMPIONAMENTO

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-QUALITATIVI

- **PESTICIDI ORGANOCLORURATI:**

n. 5 aliquote da circa gr. 250 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. Nel caso si effettui il campionamento di mozzarelle, le aliquote possono essere formate da una o più unità elementari scelte a caso dalla stessa partita, fino al raggiungimento dei 250 grammi; le aliquote vanno riposte in contenitori puliti e chimicamente inerti a loro volta inseriti nelle buste da sigillare; le aliquote vanno portati al più presto al laboratorio a temperatura di refrigerazione. Si ritiene che tali modalità siano conformi alle procedure dettate dal D.M.23/7/03 in applicazione della Dir CE 2002/63. In caso di riscontro di non conformità (superamento del limite massimo consentito dal combinato disposto dalla Dir. CE 86/363 e dal Reg. CE 396/05) il Servizio Veterinario:

- a) effettuerà una informativa alla Procura di competenza
- b) attiverà tutte le dovute procedure di follow up a tutela della sicurezza alimentare, eventualmente imponendo un monitoraggio in autocontrollo del residuo.
- c) notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte
- d) procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4 per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

- **PESTICIDI ORGANOFOSFORICI:** come al punto precedente

- **GRADO DI UMIDITÀ E GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA:**

n. 5 aliquote da circa gr. 200 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. I campioni con tale ricerca avranno come matrice esclusivamente la "mozzarella di bufala campana DOP". Gli esemplari da campionare devono essere intere senza che sia effettuato alcun taglio. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza per la violazione al disciplinare di produzione approvato con DPCM 10/5/93 così come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, sanzionato dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Della non conformità bisogna darne comunicazione al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

- **FOSFATASI ALCALINA**

La ricerca deve essere effettuata solo per appurare se il procedimento di pastorizzazione utilizzato è idoneo allo scopo, nel caso essa sia obbligatorio (latte esclusivamente di provenienza da allevamenti non indenni o non ufficialmente indenni da brucellosi e tubercolosi). Pertanto la matrice da campionare è esclusivamente latte pastorizzato: verranno costituite n. 4 aliquote da circa 250 ml ciascuna di cui una da lasciare all'OSA. Il

limite normativo massimo è stabilito in non >4 microgr di fenolo per ml. In caso di non conformità (superamento del limite massimo), il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Imposizione della non lavorazione in loco del latte proveniente da aziende non indenni fino alla risoluzione della non conformità
- b. Imporrà al caseificio la revisione delle procedure di pastorizzazione del latte
- c. Imporrà l'effettuazione di prove in autocontrollo per verificare il ripristino della funzionalità delle apparecchiature (se la non conformità è da essa dipendente).
- d. Contesterà all'OSA la violazione all'All. III, Sez. IX, Cap. I, punto 3 del Reg. CE 853/04, sanzionabile con l'art. 6, punto 8 del D.L.vo 6/11/07 n. 193 che prevede l'irrogazione di una sanzione amministrativa da € 1.000 a € 6.000.

• FUIOSINA

n. 5 aliquote da circa gr. 200 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. La ricerca viene effettuata per appurare l'uso fraudolento di lattini in polvere o caseinati per la produzione di formaggi freschi a pasta filata e pertanto vanno campionate solo tali matrici. Se possibile, per una corretta analisi del rischio si avrà cura di procedere per la stessa partita anche ad un campionamento per l'identificazione di specie (ovviamente con verbale di campionamento distinto). In caso di non conformità (superamento del limite massimo, come stabilito dal D.M. 15/12/00, di 12 mg/100gr. di sostanza proteica o di 10 mg/100gr. di sostanza proteica nel caso di mozzarelle con attestazione di specificità), come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Se la matrice è un formaggio fresco a pasta filata non DOP, l'OSA avrebbe violato l'art. 6 della L. 11/4/74 n. 138 e pertanto il Servizio Veterinario procederà:
 - i. al sequestro immediato della partita di prodotti campionati
 - ii. all'imposizione del ritiro della partita di prodotti campionati
 - iii. alla trasmissione degli atti all'Assessorato all'Agricoltura competente per la contestazione dell'illecito amministrativo
- b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP, l'OSA, oltre ad aver violato la norma richiamata al punto a) precedente, avrebbe violato anche il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che stabilisce i requisiti per il prodotto DOP in questione. Tali norme vietano l'utilizzazione di altri tipi di lattini al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea da utilizzarsi crudo o pastorizzato. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Pertanto:
 - i. trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza
 - ii. richiederà alla procura l'autorizzazione a dare opportuna comunicazione della non conformità al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

• IDENTIFICAZIONE DI SPECIE

il campione va eseguito quando l'etichettatura indica la presenza esclusiva del latte bufalino, oppure quando il prodotto viene esposto nel reparto vendita indicando che è stato usato solo latte bufalino. Il campione deve essere composto da n. 5 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio

Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza tenendo conto che:

- a. Se la matrice è un prodotto lattiero-caseario non DOP, l'OSA avrebbe violato l'art. 515 del C.P.. Poiché però in materia esiste una letteratura giurisprudenziale che rivela disparità di giudizio sulla valenza dell'illecito, sarebbe il caso che i Servizi Veterinari nella notizia di reato richiedessero alle Procure destinatarie se, ai sensi del co. 1 dell'art. 9 L. 689/81, l'illecito debba essere considerato di tipo amministrativo per violazione all'art. 5 del D.L.vo 109/92.
- b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP l'OSA avrebbe violato il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che vieta per il prodotto DOP in questione l'utilizzazione di altri tipi di lattici al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Della non conformità bisogna darne comunicazione al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

• AFLATOSSINA M₁

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto del punto F dell'allegato I del Reg CE 401/06, della L. 283/62 e del DPR 327/80. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

1. immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non venga compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che l'aflatossina M₁ possa essere considerata come distribuita omogeneamente in tutta la partita.
2. si procederà al prelievo di almeno n. 12 campioni elementari da cl 350 circa ciascuno, prelevati in più punti della cisterna.
3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 4 litri circa.
4. Il campione globale verrà mescolato e successivamente suddiviso in n. 4 aliquote da 1 litro ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio.
5. n.1 aliquota viene rilasciata all'OSA, le altre n. 3 vengono inviate al laboratorio. Se il campione viene effettuato durante la fase di trasporto, deve essere formata una quinta aliquota

Il numero dei campioni elementari, e qualsiasi deroga a tale metodo, vanno segnalati nel verbale Mod. 3 da utilizzarsi per il campionamento.

Il limite massimo di aflatossina M₁ è stabilito dal punto 2.1.8 dell'allegato I del Reg CE 1881/06. In caso di non conformità, il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4 per gli alimenti prodotti

con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

• **PIOMBO**

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto dell'allegato I del Reg CE 333/07, della L. 283/62 e del DPR 327/80. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

1. immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non venga compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che il piombo possa essere considerato come distribuito omogeneamente in tutta la partita.
2. si procederà al prelievo di campioni elementari omogenei, prelevati in più punti della cisterna. Il numero minimo di campioni elementari è così calcolato:

Volume della partita/sottopartita in litri	Numero minimo di campioni elementari da prelevare
< 50	12
≥ 50 e ≤ 500	20
> 500	40

3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 4 litri circa.
4. Il campione globale verrà mescolato e successivamente suddiviso in n. 4 aliquote da 1 litro ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio.
5. n.1 aliquota viene rilasciata all'OSA, le altre n. 3 vengono inviate al laboratorio. Se il campione viene effettuato durante la fase di trasporto, deve essere formata una quinta aliquota

Il numero dei campioni elementari, e qualsiasi deroga a tale metodo, vanno segnalati nel verbale Mod. 3 da utilizzarsi per il campionamento.

Il limite massimo è stabilito dal punto 3.1.1. dell'allegato I del Reg CE 1881/06. In caso di non conformità, il Servizio Veterinario come follow up:

- a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
- b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4, per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

• **BRUCELLE**

Poiché l'esecuzione dell'analisi colturale necessita di almeno 6 settimane di incubazione, più i tempi tecnici collaterali, essa risulterebbe inutilmente dispendiosa se venisse applicata alla totalità dei campioni. Per tale motivo il IZSM provvederà ad effettuare uno screening

preliminare mediante PCR sui campioni inviati dalle AA.SS.LL.. Tale screening è stato sviluppato dal centro di Referenza Nazionale per la brucellosi dell'IZS di Teramo. Il test si limita ad indicare la *non negatività* del campione e soltanto quelli risultati *non negativi* saranno sottoposti all'analisi colturale ufficiale per la ricerca delle brucelle. La validità del test PCR consiste nella possibilità di evidenziare frammenti di DNA, anche di batteri inattivati dalla pastorizzazione e/o dalla filatura, che altrimenti non sarebbero rilevabili. E' stato introdotto inoltre il test ELISA per ricerca degli anticorpi anti-brucelle nel latte crudo.

Le matrici da campionare sono:

- ✓ prodotti a base di latte
- ✓ latte crudo alla stalla (fase di produzione primaria)
- ✓ latte crudo stoccato presso strutture di produzione o di raccolta (fase di trasformazione e commercializzazione)

Per quanto riguarda il campionamento di latte nella fase di produzione primaria (prima ipotesi) ci si atterrà a quanto segue:

Il campionamento alla stalla sarà effettuato esclusivamente sul latte di massa di allevamenti bufalini che abbiano lo status sanitario di indenne o ufficialmente indenne da Brucellosi. L'indicazione di tali allevamenti sarà effettuata e comunicata dal Settore Veterinario Regionale secondo criteri epidemiologici suggeriti dall'Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario (OERV). In tali aziende i Servizi Veterinari procederanno contemporaneamente ad effettuare un campione per la ricerca "brucelle" ed un campione per la ricerca di anticorpi anti brucella con test ELISA latte entrambi sullo stesso latte crudo di massa.

I follow up da adottare, in base alle varie ipotesi che si possono presentare, sono i seguenti:

1. negatività alla PCR, negatività all'ELISA
il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere
2. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo
i due campioni (PCR/colturale e ELISA) saranno ripetuti (sempre sul latte di massa) dopo almeno 15 giorni e possibilmente a non più di 20 dal primo campionamento. In caso di risultato analogo si procederà ad effettuare un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché all'effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame PCR /colturale ed ELISA; le analisi sierologiche (SAR e FDC) devono essere considerate come facenti parte del Piano per l'eradicazione della Brucellosi e si effettuano con le sue relative modalità
3. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale positivo
 - a. apertura di focolaio di brucellosi con revoca della qualifica di U.I. o I. per BRC e conseguente obbligo della pastorizzazione di tutto il latte prodotto in azienda
 - b. effettuazione di un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame PCR /colturale ed ELISA
4. negatività alla PCR, positività all'ELISA
 - a. sospetta presenza di brucellosi in allevamento con sospensione della qualifica sanitaria di allevamento U.I. o I. da brucellosi e conseguente obbligo della pastorizzazione di tutto il latte prodotto in azienda

- b. effettuazione di un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame ELISA;
 - c. sui capi risultati positivi a quest'ultimo test, verrà effettuato un ulteriore campione di latte PCR/colturale (ovviamente tale ultimo campione va effettuato solo su capi risultati SAR e FDC negativi, in quanto la loro positività comporta altri provvedimenti sanitari già normati)
5. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo
come al punto 4
 6. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale positivo
come al punto 3

Si precisa che i campioni ematici per le analisi sierologiche (SAR e FDC), anche effettuati in seguito a positività delle analisi sopradescritte svolte nell'ambito della LR 3/05, rientrano in ogni caso negli adempimenti finalizzati all'eradicazione della brucellosi di cui all'apposita normativa, e pertanto non sono da ricomprendere nella stessa LR 3/05.

Per quanto riguarda il campionamento di latte nella fase di trasformazione e commercializzazione (seconda ipotesi) ci si atterrà a quanto segue:

Per l'effettuazione dei campioni, i Servizi Veterinari potranno utilizzare come matrice:

- prodotti a base di latte bufalino o misto
- latte crudo di massa esclusivamente proveniente da più aziende U.I. o I. da brucellosi
- latte crudo proveniente da un'unica azienda U.I. o I. da brucellosi

Nel caso la matrice sia latte crudo, si procederà ad effettuare contemporaneamente:

- a. un campione di latte crudo per la ricerca delle brucelle mediante PCR/colturale
- b. un campione di latte crudo per il test ELISA latte.

In uno stesso caseificio i campioni possono essere più di uno se i lattici delle aziende conferitrici sono ben distinti.

I campioni possono essere prelevati con le stesse modalità anche nella fase di trasporto.

Nel verbale di prelievo dei campioni effettuati direttamente nei caseifici o sui mezzi di trasporto, dovrà essere ben specificato l'elenco delle aziende conferitrici da cui proviene il latte o con il quale è stato prodotto il prodotto a base di latte.

I follow up da adottare, in base alle varie ipotesi che si possono presentare, sono i seguenti:

CAMPIONE DI LATTE CRUDO

1. negatività alla PCR, negatività all'ELISA
il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere
2. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo
Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito *non negativo* della PCR all'ASL territorialmente competente per i controlli nelle aziende indenni o ufficialmente indenni di provenienza del latte. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.
3. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale positivo
Il Servizio Veterinario comunicherà immediatamente l'esito delle analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli nelle aziende di provenienza del latte, nonché alle aziende stesse. I Servizi Veterinari di tali

ASL procederanno:

- ✓ secondo le stesse procedure previste al punto 4 per la produzione primaria, se il latte proveniva da più aziende
- ✓ secondo le stesse procedure previste al punto 3 per la produzione primaria, se il latte proveniva da una sola azienda

4. negatività alla PCR, positività all'ELISA

Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito positivo dell'ELISA all'ASL territorialmente competente per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.

5. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo
come punto 4

6. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale positivo
come punto 3

CAMPIONI DI PRODOTTI A BASE DI LATTE

1. negatività alla PCR

il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere

2. non negatività alla PCR, esame colturale in corso o negativo

- I IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni*

Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito *non negativo* alla PCR all'ASL territorialmente competente per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.

- II IPOTESI- *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che non hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni (negative o infette).*

Il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere

- III IPOTESI - *Il prodotto a base di latte PCR è stato ottenuto con latte proveniente sia da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni, sia da aziende negative o infette.*

Il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere

3. non negatività alla PCR, esame colturale positivo

- I IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni*

Il Servizio Veterinario comunicherà immediatamente l'esito delle analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli in tali aziende, nonché alle aziende stesse. I Servizi Veterinari di tali ASL procederanno:

- secondo le stesse procedure previste al punto 4 per la produzione primaria, se il latte proveniva da più aziende
- secondo le stesse procedure previste al punto 3 per la produzione primaria, se il latte proveniva da una sola azienda

- II IPOTESI- *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che non hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni (negative o infette).*

Il Servizio Veterinario effettuerà una notizia di reato a carico del caseificio per violazione all'art. 5 L. 283/62 ed all'art. 444 del C.P., in quanto, pur essendo a conoscenza della presenza del pericolo, ha adottato procedure di pastorizzazione non adeguate immettendo in commercio alimenti contaminati contenenti un pericolo batteriologico infettante per l'uomo.

- III IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente sia da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni, sia da aziende negative o infette.*

Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito dell'analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai due esami PCR /colturale ed ELISA secondo le indicazioni relative alla produzione primaria.

A. Nel caso il risultato della PCR /colturale ed ELISA sia negativo, il Servizio Veterinario territorialmente competente per i controlli nella singola azienda comunicherà il risultato al Servizio Veterinario che ha effettuato il prelievo di prodotto a base di latte. Una volta accertata la negatività di tutti gli allevamenti U.I. o I. che conferirono il latte con il quale è stato prodotto il prodotto a base di latte, tale Servizio Veterinario trasmetterà una notizia di reato a carico del caseificio per violazione all'art. 5 L. 283/62 ed all'art. 444 del C.P., in quanto, pur essendo a conoscenza della presenza del pericolo sicuramente proveniente dalle aziende negative o infette, ha adottato procedure di pastorizzazione non adeguate immettendo in commercio alimenti contaminati contenenti un pericolo batteriologico infettante per l'uomo.

B. Nel caso il risultato della PCR/colturale ed ELISA effettuate nell'azienda U.I. o I. sia positivo, il Servizio Veterinario prenderà i provvedimenti di cui al punto 3 o 4 delle procedure relative alla produzione primaria. Di ciò dovrà esserne data comunicazione al Servizio Veterinario che ha effettuato il prelievo di prodotto a base di latte che non prenderà altri provvedimenti.

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

PRODOTTI A BASE DI LATTE

La ricerca non va effettuata sui prodotti stagionati oltre i 60 giorni; il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo "ricerca" con la semplice dicitura "brucelle" e il campo "altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

LATTE CRUDO ALLA STALLA (campionamento per ricerca "brucella")

Il campione di latte di massa per la ricerca di brucelle, sia in produzione primaria che in nella fase di produzione e trasporto, dovrà essere composto da n. 4 aliquote da 5 ml cadauna di cui una da lasciare all'OSA secondo le stesse modalità già stabilite per i prodotti a base di latte. Il verbale di campionamento da utilizzare è quello denominato Mod. 2. Il campione di latte di massa per la ricerca di brucelle deve essere costituito da

aliquote composte da latte mescolato, prodotto da un massimo 50 capi bufalini (non necessariamente i primi 50 capi sottoposti a mungitura). Le aliquote del campione non possono essere congelate.. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*L.R. 3/05*”. Deve essere poi spuntato il campo “ ricerca” con la semplice dicitura “*brucelle*” e il campo “ altri parametri microbiologici”. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

LATTE CRUDO STOCCATO PRESSO STRUTTURE DI PRODUZIONE O DI RACCOLTA (campionamento per ricerca “brucella”)

Come nell’ipotesi precedente a prescindere dal numero dei capi che hanno formato il latte di massa

LATTE CRUDO ALLA STALLA (campionamento per ricerca “anticorpi anti-brucelle con test ELISA”)

Il campionamento per la ricerca degli anticorpi anti brucelle nel latte con il test ELISA deve essere contestuale al campionamento per la ricerca “brucelle”. Il campione deve essere composto da n. 1 aliquota da 100 ml di latte. Il verbale di campionamento da utilizzare sarà quello denominato Mod. 3 A. Quando il campione deve essere effettuato sul singolo capo bufalino, verrà utilizzato il Mod 3.A opportunamente adattato e riportante l’identificazione dell’animale. L’aliquota del campione può essere congelata. Sul verbale deve essere specificato “*Piano di monitoraggio ex L.R. 3/05*”. Per quanto riguarda la ricerca, nel verbale deve essere riportata la dicitura “*Test ELISA per brucelle*”. L’aliquota va trasportata e conservata in frigorifero. Il campione di latte di massa per il test ELISA per brucelle deve essere costituito da un aliquota composta da latte mescolato prodotto da un massimo 50 capi bufalini (non necessariamente i primi 50 capi sottoposti a mungitura).

LATTE CRUDO STOCCATO PRESSO STRUTTURE DI PRODUZIONE O DI RACCOLTA (campionamento per ricerca “anticorpi anti-brucelle con test ELISA”)

Le modalità sono le stesse di quelle illustrate al punto precedente con la differenza che deve essere utilizzato il Mod. 3.B. e che sarà effettuato il campione unico a prescindere dal numero dei capi che hanno formato il latte di massa.

• **YERSINIA ENTEROCOLITICA**

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all’OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all’art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l’inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all’uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*L.R. 3/05*”. Deve essere poi spuntato il campo “ ricerca” con la semplice dicitura “*Yersinia enterocolitica*” e il campo “ altri parametri microbiologici”. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

Il limite critico stabilito in via sperimentale è di “assenza in 25gr”. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l’IZSM riscontra la patogenicità del germe riferendone sul referto

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Esplorerà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante (di solito uomo o latte) in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM riscontra la NON patogenicità del germe riferendone sul referto
Come I ipotesi omettendo però le azioni previste dai punti a) e d)

SALMONELLA IN PRODOTTI LATTIERO-CASEARI PRODOTTI CON LATTE SOTTOPOSTO A PASTORIZZAZIONE

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi assolutamente precisato che la matrice è stata prodotta con latte pastorizzato, deve essere spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "Salmonella" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Esplorerà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

• CAMPILOBACTER

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "Campilobacter" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b) Notizierà il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. circa la non conformità

- c) Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- d) Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

• **E. COLI O157**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uso previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo "ricerca" con la semplice dicitura "E. Coli O157" e il campo "altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Esplorerà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani e delle braccia degli operatori nonché alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni

Come I ipotesi senza la notizia di reato

• **E. COLI O26**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla

difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*E. Coli O26*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

- e. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- f. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- g. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani e delle braccia degli operatori nonché alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- h. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni

Come I ipotesi senza la notizia di reato

• **ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE**

il campione deve essere costituito da n. 4 aliquote ognuna a sua volta costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93); un aliquota deve essere lasciata all'OSA. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Il campionamento va effettuato esclusivamente sul prodotto posto in vendita. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se il campionamento viene effettuato in caseificio, ai fini di una corretta analisi del rischio sarebbe utile effettuare contemporaneamente anche un altro campione per la ricerca degli stafilococchi coagulasi +. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*L.R. 3/05*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Enterotossine stafilococciche*" e il campo " criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante (di solito uomo o latte) in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori, ai controlli sul corretto comportamento degli operatori, al controllo delle mani e delle braccia mirato ad escludere la presenza di ferite o altre patologie) o di HACCP (facendo inserire la ricerca dei stafilococchi coagulasi + come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

• **LISTERIA MONOCYTOGENES**

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uso previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se gli agenti prelevatori hanno dubbi se la matrice campionata possa o meno essere considerata come substrato favorevole alla crescita della listeria, preleveranno una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2. Gli agenti prelevatori inoltre dovranno segnalare nel verbale se:

I° IPOTESI - Il produttore ha già dimostrato, con soddisfazione del Servizio Veterinario, che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità: in tal caso il campionamento viene effettuato solo sul prodotto posto in vendita. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "*Listeria monocytogenes*" e il campo " criterio di sicurezza alimentare".

II° IPOTESI - Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità: in tal caso il campionamento viene effettuato solo sul prodotto ancora da porre in vendita, prima che non sia più sotto il controllo diretto dell'OSA che lo produce. Pertanto il campionamento **NON** va effettuato in fase di commercializzazione. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Listeria monocytogenes*" e il campo " criterio di sicurezza alimentare".

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Notizierà il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di

HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

• **SALMONELLA IN MOZZARELLE PRODOTTE CON LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE ALLA PASTORIZZAZIONE**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo "ricerca" con la semplice dicitura "Salmonelle" e il campo "criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato durante la fase di commercializzazione. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Esplorerà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
- c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
- d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

• **STAFILOCOCCI COAGULASI +**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo "

numerazione” con la semplice dicitura “*Stafilococchi coagulasi +*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Nel verbale deve essere anche indicato se il latte utilizzato era crudo, sottoposto a trattamento termico con temperatura inferiore alla pastorizzazione o sottoposto a trattamento termico con temperatura di pastorizzazione. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori, ai controlli sul corretto comportamento degli operatori, all controllo delle mani e delle braccia mirato ad escludere la presenza di ferite o altre patologie) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

• **ENTEROBATTERIACEE**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui gelati prodotti con latte bufalino. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*L.R. 3/05*”. Deve essere poi spuntato il campo numerazione” con la semplice dicitura “*Enterobatteriacee*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Il campione va effettuato solo in caseificio alla fine della fase di produzione, indicandolo sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

• **E. COLI IN PRODOTTI OTTENUTI DA LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui formaggi prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*L.R. 3/05*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*E. coli*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- b) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno

come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

• **E. COLI IN PRODOTTI LATTIERO CASEARI PRODOTTI CON LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO CON TEMPERATURA INFERIORE ALLA PASTORIZZAZIONE**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "E. coli" e il campo " criterio di igiene di processo". Sul verbale deve essere anche specificato che la matrice è stata prodotta con latte crudo o sottoposto a trattamento termico con temperatura inferiore alla pastorizzazione. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

Il superamento del limite di 1.000 ufc/g (stabilito in via sperimentale prendendo ad esempio il limite previsto dal punto 2.2.2.2 del capitolo 2 dell'allegato al Reg. CE 2073/05) dovrà essere considerato come una non conformità significativa. In tal caso come follow up il Servizio Veterinario:

- Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

• **BACILLUS CEREUS**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. La ricerca può essere effettuata su tutti i prodotti a base di latte con particolare preferenza alla ricotta. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "L.R. 3/05". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "Bacillus Cereus" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 10⁴ germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)

• ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “L.R. 3/05”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Anaerobi solfito riduttori*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 10⁴ germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)

• PSEUDOMONAS

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “L.R. 3/05”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Pseudomonas spp*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 10⁴ germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi

Il piano si è reso necessario in considerazione dei risultati di alcune ispezioni svolte nel golfo di Napoli negli anni scorsi durante i quali sono stati rinvenuti allevamenti abusivi di molluschi destinati all'alimentazione umana al di fuori dei normali circuiti commerciali.

Esso verte sulla:

- ✓ ricerca a mare di allevamenti abusivi
- ✓ ispezione delle imbarcazioni da pesca
- ✓ controllo dei tratti costieri per verificare la presenza di sbarchi illegali del pescato

1. PIANIFICAZIONE

Nella pianificazione di tale piano si è partiti dal presupposto che il consumo di molluschi allevati o pescati in acque non classificate o precluse è un rischio estremamente alto per la salute del cittadino. La riprova di tale analisi è data dall'incidenza in Regione Campania di malattie a trasmissione oro-fecale (come l'epatite virale "A") di cui i molluschi non conformi rappresentano una delle cause principali, anche in considerazione che il consumo pro-capite regionale di molluschi risulta notevolmente superiore alla media nazionale.

Il monitoraggio in questione comporta due vantaggi rispetto alle operazioni di repressione effettuate sulla terraferma:

- blocco alla fonte dell'approvvigionamento sia della filiera commerciale ordinaria sia dei banchetti ambulanti illegali
- riduzione dei costi dei controlli

1.1 INDICATORI

La ricerca dei possibili allevamenti abusivi si avvarrà anche delle indicazioni fornite dalle associazioni di categoria, dalle associazioni amatoriali che prevedono attività subacquee, dalle Forze dell'Ordine che operano a mare, e da qualsiasi altro soggetto che venga a conoscenza della presenza di tali attività illecite. Pertanto il presente piano verrà portato a conoscenza di tutti gli indicatori sopradescritti

1.2 SCOPI

Verifica della presenza dell'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi.

1.3 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato da:

3. Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. costiere
4. ARPAC
5. Guardia Costiera
6. NU.RE.C.U.
7. CC NAS
8. G.d.F

Durante l'attuazione del piano possono essere coinvolte altre Autorità per implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

1.4 ATTREZZATURE

Per l'effettuazione delle ispezioni dovranno essere utilizzare imbarcazioni delle Autorità coinvolte. Potranno essere utilizzate anche imbarcazioni di proprietà privata soprattutto quelle destinate ad uso specialistico come rimorchiatori, chiatte munite di gru etc.

1.5 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Se durante i controlli ufficiali saranno effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S.M

1.6 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.7 COSTI E BENEFICI

I costi previsti per il noleggio di imbarcazioni e per il pagamento di ditte specializzate nello smaltimento di rifiuti speciali (boe e le altre attrezzature reperite), sono sicuramente inferiori ai costi sociali e sanitari conseguenti alle tossinfezioni alimentari dovuti al consumo di molluschi allevati abusivamente.

I costi di cui sopra sono interamente a carico di specifiche risorse del Fondo sanitario appostate sul bilancio regionale dei rispettivi esercizi finanziari di vigenza del presente Piano.

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

2.1 SCOPI

come sopra definiti

2.2 ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

La presenza di allevamenti abusivi di molluschi bivalvi e la raccolta di molluschi bivalvi in acque non classificate o precluse

2.3 MODALITA'

I controlli ispettivi saranno visivi effettuati con l'ausilio di subacquee e di altre attrezzature utili, quali sonar, telecamere subacquee etc.

2.4 FREQUENZA DELLE ISPEZIONI

Si prevede l'effettuazione di n. 7 ispezioni l'anno così suddivise:

ASL	N. ispezioni annuali
CASERTA	1
NA 2 NORD	1
NA 1 CENTRO	2
NA 3 SUD	2
SA	1
	TOT ANNUALE 7

Per l'anno 2011 le ispezioni ammontano a n. 3 suddivise tra le AASSLL NA 2 Nord, NA 1 Centro e NA 3 Sud.

2.5 PROCEDURE DOCUMENTATE

Alla conclusione di ogni ispezione gli ispettori dovranno compilare il modello di ispezione allegato al presente Piano denominato "Mod. 5", pur non attribuendo alcun punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. nell'anagrafica denominata "altri operatori" e cliccando "operatori abusivi".

3. VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica annuale e finale da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

PIANO DI MONITORAGGIO ANNUALE SULLA PRESENZA DI OSTREOPSIS OVATA NEL LITORALE COSTIERO CAMPANO

PIANIFICAZIONE

Negli anni 2007-2010 in Regione Campania è stato attuato un Piano straordinario di monitoraggio sullo sviluppo e presenza di *Ostreopsis ovata*. L'opportunità del piano è stata dettata, in base a conoscenze scientifiche, dall'esistenza di almeno tre elementi di pericolosità legata alle fioriture in questione:

- a) Contaminazione di organismi marini eduli,
- b) Presenza di tossine in acque di balneazione,
- c) Sviluppo di aerosol tossico.

La stesura del Piano ha tenuto conto di quanto stabilito dalle Linee Guida del Ministero della Salute e ha previsto il coinvolgimento di diversi enti competenti in materia. Tale gruppo di lavoro definito Gruppo di Coordinamento su *Ostreopsis ovata* è costituito da :

1. Assessorato alla Sanità della Regione Campania - Settore Veterinario
2. Assessorato alla Sanità della Regione Campania - Assistenza Sanitaria
3. Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA)
4. Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Campania (ARPAC)
5. Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZS)
6. Stazione Zoologica Anton Dohrn (SZN)
7. Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

L'elaborazione di un tale Piano di monitoraggio nonché la creazione di un gruppo tecnico è auspicata altresì nel D.Lgs. 116 del 30 maggio 2008 recante "Attuazione della Direttiva 2006/7/CE relativa alla gestione della qualità delle acque di balneazione e abrogazione della Direttiva 76/160/CEE" e nel relativo decreto attuativo D.M. 30 marzo il quale ribadisce *l'importanza nell'affrontare problematiche come questa con l'apporto delle competenze ed esperienze provenienti dai diversi soggetti istituzionali.*

L'obiettivo del monitoraggio è stato, dunque, di acquisire dati sui rischi presenti lungo le coste della nostra regione e sui controlli indispensabili per la tutela della salute pubblica.

Il fenomeno delle fioriture di *Ostreopsis*, inizialmente noto per le acque tropicali e subtropicali, negli ultimi anni si è esteso sempre più in acque temperate (Shears & Ross 2010, Rhodes 2011). Il collegamento fra queste fioriture e i cambiamenti climatici delle ultime decadi non è ovvio: infatti,

dai dati ottenuti così come da quelli di altri studi (Totti et al. 2010, Mangialajo et al. 2011) non si evince una relazione delle fioriture con le temperature elevate, sebbene gli eventi che costituiscono un rischio per la salute si concentrino nel periodo che va da giugno a ottobre, quando i valori di temperatura dell'acqua nelle nostre aree non sono inferiori ai 22° C. Ricerche fisiologiche condotte nei laboratori SZN mostrano infatti che *Ostreopsis ovata* può crescere a temperature comprese fra i 18 e i 30°C, mentre a 15° C (temperature tipiche dell'inverno e dell'inizio della primavera) non cresce e a 32° (valori che in estate si possono misurare in pozze di scogliera o in acque estremamente basse e riparate) le cellule vanno incontro a lisi.

Nelle nostre acque sembra essere consolidato un andamento stagionale che vede i massimi a inizio estate (fine giugno-metà luglio), una diminuzione fra fine luglio e inizio settembre e un nuovo aumento nel mese di settembre. Questa stagionalità può tuttavia variare anche fra stazioni abbastanza vicine (ad esempio Gaiola e Rocce Verdi, in prossimità di Napoli) dove si rilevano aumenti anche in agosto o dove il picco di fine estate-autunno a volte non viene rilevato. La distribuzione temporale e spaziale di *Ostreopsis* in effetti può variare anche a scale molto piccole, come risulta sia dalle ricerche della SZN che da quelle condotte in altri siti. La situazione è resa più complessa dal diverso grado di ricettività delle macroalghe sulle quali *Ostreopsis* cresce che portano a stime delle abbondanze molto variabili anche in uno stesso sito quando si campionano specie macroalgali diverse.

Al fine di valutare il rischio associato alla proliferazione di *Ostreopsis ovata* il piano ha previsto il controllo di tre matrici : acque superficiali, macroalghe (investigate per la presenza di cellule di *O. ovata* e, nel 2007, per l'effettiva tossicità di tali cellule) e organismi marini eduli (controllati per la presenza di tossine del tipo 'palitossine'). I tre approcci vanno intesi in senso gerarchico dal punto di vista logico e temporale, dal momento che le proliferazioni sulle matrici macroalgali rappresentano il primo step del processo, che di per sé non dovrebbe costituire un rischio ma che è campanello di allarme per rischi connessi con la presenza di tossine in animali marini, nell'acqua di mare e nell'aerosol.

Valutazione sulle matrici

✓ *Acqua superficiale*

L'attività di campionamento nel 2007 si è svolta solo nel mese di agosto, con la raccolta di 367 campioni presi dalla rete di monitoraggio per i controlli sulle acque di balneazione della Regione. Nessun campione ha rivelato concentrazioni superiori ai 10.000 cell/l (di seguito definiti come campioni positivi secondo le linee guida del Ministero della Salute)

Nel 2008 la quantificazione delle cellule di *O. ovata* è stata effettuata in 505 campioni di acqua di

mare superficiale distribuiti nelle province di Napoli e Salerno. I risultati hanno rilevato concentrazioni sempre inferiori alle 5000 cell/L per tutto il periodo di campionamento, tranne che nel punto Fuenti, sito nel comune di Vietri in cui in un prelievo effettuato nella prima metà di luglio si è avuta la più alta concentrazione di *O. ovata* (150.000 cell/L) rilevata. Nel 2009 i risultati delle analisi condotte su circa 980 campioni di acqua di mare superficiale hanno mostrato nella maggior parte dei casi concentrazioni al di sotto di 60 cell/L, solo nel campionamento del 6 luglio nella stazione di Ravello si è avuto il superamento del limite previsto dal piano di 10.000 Cell/L. rientrato nelle successive repliche sotto il limite di rilevabilità.

Nel 2010, dei circa 1130 campioni di acqua, solo 3 campioni (2 prelevati a luglio e 1 ad agosto) hanno superato il limite critico che però è rientrato al controllo successivo, per gli altri la quantità di *O. ovata* si è mantenuta su concentrazioni al di sotto di 60 cell/l.

Negli ultimi anni, con l'evoluzione del quadro normativo comunitario e nazionale, sono state introdotte profonde modifiche nelle modalità di monitoraggio e definizione dell'idoneità delle acque destinate alla balneazione. In particolare, con l'emanazione del D.Lgs. 116 del 30 maggio 2008 recante "Attuazione della Direttiva 2006/7/CE relativa alla gestione della qualità delle acque di balneazione e abrogazione della Direttiva 76/160/CEE" e del relativo decreto attuativo D.M. 30 marzo 2010, sono stati ridefiniti i parametri di campionamento, la frequenza dei controlli e la metodologia di valutazione e classificazione delle acque di balneazione. In particolare relativamente alla problematica *Ostreopsis ovata* il D.Lgs 116/08 prevede, all'articolo 12 che "*qualora il profilo delle acque di balneazione mostri una tendenza alla proliferazione di macroalghe o fitoplancton marino, le regioni e le province autonome provvedono allo svolgimento di indagini per determinarne il grado di accettabilità e i rischi per la salute ed adottano misure di gestione adeguate, di cui all'articolo 2, comma 1, lettera f), numeri 6), 7), 8), 9) e 10).*", ossia :

- Identificazione e valutazione delle cause dell'inquinamento che potrebbero influire sulle acque di balneazione e nuocere alla salute dei bagnanti;
- Informazione al pubblico;
- Azioni volte ad evitare l'esposizione dei bagnanti all'inquinamento;
- Azioni volte a ridurre il rischio di inquinamento;
- Azioni volte alla rimozione delle cause di inquinamento ed al miglioramento delle acque di balneazione.

Nonostante quanto specificato dalla norma suddetta ad oggi l'unico monitoraggio specifico per *Ostreopsis ovata* è stato effettuato ai sensi del Piano regionale oggetto del report.

Sviluppo di aerosol tossico

I fenomeni di trasferimento di tossine nell'aerosol non sono ancora del tutto chiari. E' probabile che

condizioni di forte idrodinamismo (onde che si frangono) può facilitare il distacco sia delle macroalghe dal substrato inorganico che le microalghe dalle macroalghe. Poco note sono invece le condizioni di effettiva patogenicità dell'aerosol: in pratica non è noto se è la presenza di cellule a determinare le reazioni allergiche, ovvero se le tossine (palitossine o altre sostanze che potrebbero fungere da allergeni) devono essere liberate nell'acqua perchè si verifichino le sindromi da inalazione.

Non sono stati segnalati fino ad oggi casi di intossicazione umana derivanti dall'esposizione agli aerosol tossici lungo le coste Campane, quantomeno non in forme tanto eclatanti quali quelle verificatisi lungo le coste Liguri nell'estate 2005. Questo potrebbe essere attribuito a ciascuno o all'insieme dei seguenti fattori:

- alle caratteristiche geomorfologiche delle nostre zone, che non facilitano il ristagno di acque costiere e il conseguente accumulo di quantità rilevanti di microalghe tossiche e relative tossine;
- al fatto che finora lungo le coste campane non sono state registrate concentrazioni cellulari in acqua dell'ordine di 1-2 milioni di cellule/l (registrate invece presso Genova durante l'outbreak tossico del 2005);
- alla mancata coincidenza tra concentrazioni cellulari >100.000 cellule/l e forti mareggiate.
- alla mancata messa in relazione di alcuni casi di disturbi respiratori e/o sindromi irritative della mucosa congiuntivale, con eventuale balneazione in zone infestate da *Ostreopsis*.

Sulla base dell'esperienza pregressa, il rischio per la generazione degli aerosol tossici dovrebbe essere piuttosto limitato, ma non può essere totalmente escluso, qualora le condizioni climatiche e ambientali dovessero cambiare o le proliferazioni cellulari di *Ostreopsis spp.* dovessero diventare massive.

Presenza di tossine in acque di balneazione

La presenza di *Ostreopsis spp.* nelle acque di balneazione è stata recentemente messa in relazione a casi di dermatiti e congiuntiviti in uno studio epidemiologico effettuato da Tichadou et al. (Clinical Toxicology, 2010, 48, 839-844) lungo le coste Francesi, così come è riportato anche da Deeds e Schwartz (Toxicon, 2010, 56, 150-162) in altra pubblicazione.

E' stato valutato che anche in presenza di una concentrazione di *Ostreopsis* nelle acque di mare bassa o inferiore al valore critico di 10.000 cellule/l, questo, non è sufficiente ad escludere la presenza di elevate concentrazioni di tossina nelle acque. Infatti, essendo l'*Ostreopsis ovata* un'alga

bentonica che si sviluppa e vive attaccata a substrati, come macroalghe, ciottoli e rocce, è possibile e probabile, nei siti dove la proliferazione algale è elevata, che ci sia un rilascio diretto, anche ad alte concentrazioni, della tossina nelle acque di mare.

Da ciò nasce l'opportunità di attivare un monitoraggio anche sulla presenza di tossina nell'acqua di mare lungo il litorale campano.

✓ *Macroalghe*

Nel 2007 le analisi quali/quantitative sui campioni di macroalghe sono stati condotti dalla Stazione Zoologica Anton Dohrn (SZN). Su circa 50 campionamenti nel solo mese di agosto e su punti preliminarmente scelti dalla stessa SZN, 13 campioni sono risultati positivi (≥ 10.000 cell/g w/w). Il valore massimo riscontrato è stato di 194.996 cell/g a Nisida.

Questi risultati sono stati utili per l'identificazione di 28 stazioni di campionamento che a partire dal 2008 sono state oggetto di monitoraggio e prelievo di campioni da parte dell'ARPAC.

Tale attività si è dunque definita in maniera specifica a partire dal 2008 che pertanto viene considerato il punto di partenza per un'analisi dati più specifica.

Nel 2008 il dinoflagellato *O. ovata* è stato ritrovato in quasi tutte le 31 stazioni di campionamento e le zone maggiormente interessate dalla proliferazione della microalga, con valori superiori alle 25000 cell/g di peso fresco, sono la zona di Posillipo (Trentaremi, Gaiola e Rocce Verdi) e Ischia.

Prendendo in esame le 14 stazioni con le più alte concentrazioni riscontrate nel periodo di monitoraggio si è notato che per quasi tutte le stazioni considerate i picchi massimi di concentrazione di *O.ovata* si sono avuti nella seconda metà di luglio.

Nel 2009 sono state 32 le stazioni monitorate per la concentrazione della microalga sulle macroalghe. Il campionamento del 2009 ha fatto registrare due picchi di concentrazione, a luglio ed a ottobre. L'inaspettato picco di ottobre, evento rimasto poi isolato, è stato attribuito ad una particolare condizione meteomarina di fine settembre di grande calura e dalla combinazione di vento e correnti che, per circa dieci giorni, hanno forzato le acque sotto costa ed in superficie, non consentendo un sufficiente rimescolamento.

Il monitoraggio ha previsto anche per l'anno 2010, 32 stazioni di prelievo. Le stazioni sono state in parte quelle monitorate negli anni precedenti e in parte dei nuovi punti ritenuti a rischio di fioriture potenzialmente tossiche e molto frequentati dai bagnanti.

Durante la campagna del 2010 si è registrato un picco isolato a fine giugno a Sorrento nel quale si è raggiunta una concentrazione di 3.850.420 cell/g su substrato macroalgale, il valore più alto rilevato nei quattro anni di monitoraggio.

In generale durante l'anno 2010 i prelievi su scala regionale effettuati da ARPAC con cadenza quindicinale hanno evidenziato il picco delle fioriture annuali solo nel mese di luglio

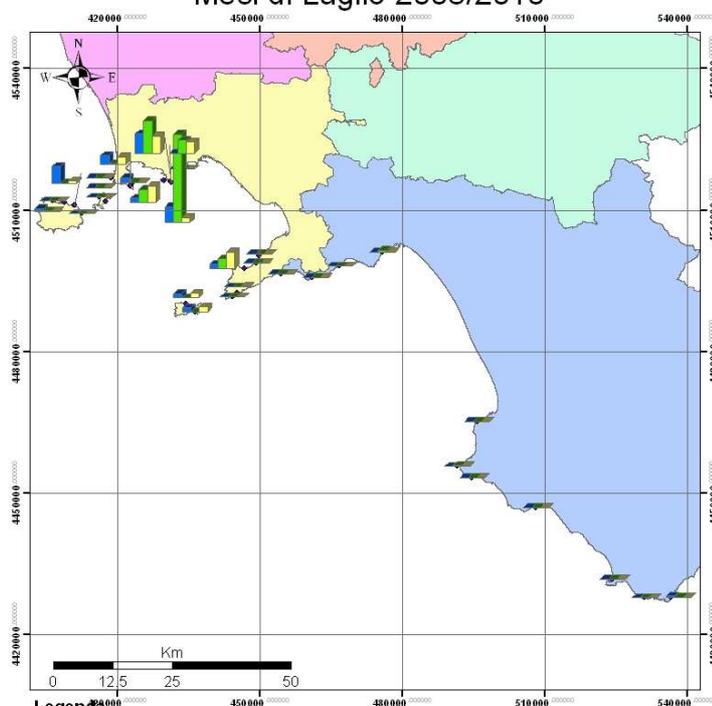
differentemente è avvenuto nei prelievi effettuati su piccola scala spaziale con cadenza settimanale effettuati da SZN dove si sono registrati due picchi uno estivo l'altro autunnale.

Differentemente dagli anni precedenti, durante il 2010 si sono registrate un maggior numero di positività nel mese di agosto.

Appare chiaro che il comportamento delle fioriture sia abbastanza vario dal punto di vista temporale sia nei tre anni per la stessa stazione che nello stesso anno tra stazioni diverse ;ne sono un esempio la fioritura nel sito di Marina di Camerota verificatasi solo nel 2008; quella a Punta Campanella solo nel 2010, ed il sito di Lacco Ameno interessato solo per il 2009.

D'altro canto esistono alcune aree (Trentaremi, Nisida, Gaiola e Rocce Verdi) caratterizzate da una costante presenza della microalga anche se le concentrazioni risultano variare regolarmente di settimana in settimana e di anno in anno.

O. ovata - massima concentrazione di cell di O. ovata su macroalge Mesi di Luglio 2008/2010



Legenda

Macroalge_luglio_triennio



La valutazione dell'abbondanza di *Ostreopsis* sulle macroalghe epifitate, piuttosto che nella colonna d'acqua, sembra essere a tutt'oggi il metodo più efficace per ottenere informazioni immediate su eventuali rischi di contaminazione di alimenti di origine marine e/o di fenomeni di tossicità attraverso l'inalazione di aerosol o il contatto diretto. Le concentrazioni della specie in acqua superficiale sono infatti molto variabili in relazione alle condizioni meteo-marine e non mostrano una correlazione elevata con le abbondanze registrate sulle macrofite e con eventuali rischi di tossicità. Per chiarire la dinamica di rilascio delle cellule in acqua, e i rischi connessi per l'eventuale insorgenza di dermatiti o problemi respiratori, sarebbero utili campionamenti della matrice acqua a scala spaziale e temporale più piccola.

I risultati ottenuti dal campionamento a cadenza settimanale, su diversi tipi di macroalghe e con tre repliche a distanza di meno di 10 m, contestualmente alla raccolta di dati fisici e chimici, effettuati dalla Stazione Zoologica nei 4 anni di attività, hanno permesso di evidenziare un'elevatissima variabilità a bassa scala spaziale e temporale, che trova conferma nei dati ottenuti in altre aree geografiche. Questo risultato porta ad interpretare con cautela dati di abbondanza riscontrati in singoli punti che, pur essendo indispensabili per poter ottenere una buona copertura spaziale del fenomeno, vanno integrati con campionamenti più fitti in aree selezionate in base alle informazioni pregresse come 'ad alto rischio' durante i periodi di fioritura.

A tale scopo alla Stazione Zoologica è anche stata messa a punto una tecnica di campionamento speditiva, che messa ripetutamente a confronto con metodi più classici, è risultata essere altrettanto idonea per ottenere una valutazione quali-quantitativa dell'abbondanza di *O. ovata* su macrofite, permettendo altresì di aumentare il numero di campioni e quindi la copertura del fenomeno dal punto di vista del rischio. Verifiche ulteriori saranno effettuate per comprendere la distribuzione di *O. ovata* su singoli talli, e quindi integrare il confronto del metodo speditivo con quello classico.

Anche la quantità di cellule in acqua libera andrebbe valutata con cadenza più ravvicinata durante i periodi di fioritura. Infatti, sebbene i dati di letteratura siano scarsi a proposito, la variabilità di questo fattore è probabilmente ancora più elevata, essendo strettamente dipendente da fattori fisici (moto ondoso e correnti).

Il confronto nelle stesse aree (in particolare Gaiola e Rocce Verdi) fra campionamenti condotti in anni diversi mostrano una variabilità interannuale del fenomeno per il quale non è ancora possibile parlare di un trend positivo o negativo, avendo a disposizione una serie troppo breve (3 anni) per un'analisi di lungo termine.

Per ottenere informazioni sull'andamento del fenomeno a lungo termine, che siano utili come strumento di previsione dei fenomeni in questione e di calibrazione del monitoraggio, si rendono necessari campionamenti a più piccola scala spaziale e temporale almeno in alcuni siti-chiave.

Il campionamento quindicinale effettuato dall'ARPAC, che ha come finalità la più ampia copertura spaziale possibile, non si presta a confronti interannuali in quanto la frequenza del campionamento non riesce a comprendere i picchi anche intensi ma di breve durata.

Lo studio della variabilità interannuale potrà anche contribuire, a fare luce, dal punto di vista interpretativo, sul problema dell'individuazione dei fattori scatenanti l'inizio delle fioriture, i cui effetti sono responsabili dell'accumulo delle tossine nell'acqua e negli organismi marini eduli.

Sebbene esperimenti di laboratorio abbiamo dimostrato che la specie in questione non può crescere a temperature inferiori a 18° C, e che cresce in misura maggiore a temperature estive (22° C- 26°C), la relazione con la temperatura non dà conto delle differenze riscontrate fra le varie stazioni e nei diversi anni. D'altro canto la relazione con i nutrienti non evidenzia una dipendenza del fenomeno da processi di eutrofizzazione. Infine, non è stato possibile identificare stadi di resistenza la cui germinazione porterebbe alla fase di crescita delle cellule a partire da concentrazioni non rilevabili riscontrate fino a giugno inoltrato, e si rendono necessarie ulteriori analisi condotte sui sedimenti, con prove di germinazione in laboratorio. La ripresa delle fioriture in ottobre, riscontrata anche se non regolarmente in diversi casi, richiede inoltre analisi sulle popolazioni che sono responsabili delle fioriture in periodi diversi, per accertarne l'identità genetica.

Il diverso comportamento della microalga nelle diverse stazioni e nei diversi anni suggerisce che non sempre quanto provato in laboratorio trova una relazione stretta con la realtà. E' plausibile infatti che differenti comportamenti siano attribuibili alla presenza di diverse popolazioni genetiche con caratteristiche fisiologiche eterogenee, sia per le caratteristiche fisiologiche che per quantità e Fare luce su questi aspetti potrebbe consentire valutazioni più precise del rischio in relazione ai diversi periodi di fioritura. composizione di tossine.

✓ *Organismi marini eduli differenti*

Esami biotossicologici

Per accertare se vi fosse, nei siti contaminati dall'alga, un trasferimento di tossicità agli organismi marini consumati abitualmente come alimenti, sono stati condotte approfondite indagini tossicologiche nei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

In base a quanto riportato in bibliografia ed alle abitudini alimentari della regione sono stati analizzati principalmente cozze e ricci di mare. I prelievi sono stati effettuati in sette siti dei 32 individuati per le macroalghe nonché nei punti entrati nella fase di attenzione/emergenza. Il metodo di analisi utilizzato è stato il mouse test come descritto nel D.M. 16/05/2002.

I primi campioni analizzati nel 2007 hanno evidenziato che cozze e ricci di mare raccolti in zone contaminate dalla presenza di *Ostreopsis* risultavano tossici. Risultati analoghi si sono avuti gli anni successivi (2008-2010) con il trasferimento della tossicità dalle alghe ai frutti di mare.

I dati analitici descrivono tale situazione come si evince dalle tabelle di seguito dove sono evidenziate in rosso le positività mese per mese, indipendentemente dal numero dei campioni analizzati e dalla specie in questione.

2007					
Sito di prelievo	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
Gaiola	n.d.	Positivo	Positivo	n.d.	n.d.
Lacco Ameno	n.d.	n.d.	Positivo	n.d.	n.d.
Nisida	n.d.	n.d.	Positivo	n.d.	n.d.
Porto Infreschi	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Punta Pennata	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Rocce Verdi	n.d.	Positivo	Positivo	n.d.	n.d.
Praiano	n.d.	n.d.	Positivo	n.d.	n.d.

2008					
Sito di prelievo	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
Gaiola	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Lacco Ameno	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo	n.d.
Nisida	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Porto Infreschi	n.d.	n.d.	Positivo	n.d.	Negativo
Punta Pennata	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo	n.d.
Rocce Verdi	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Praiano	Negativo	Negativo	Negativo	n.d.	n.d.

2009					
Sito di prelievo	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
Gaiola	n.d.	Positivo	Positivo	Positivo	Negativo
Lacco Ameno	n.d.	Positivo Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Nisida	n.d.	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo Negativo
Porto Infreschi	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Negativo
Punta Pennata	n.d.	Positivo	Positivo Negativo	Negativo	Negativo
Rocce Verdi	n.d.	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Praiano	n.d.	Positivo	Positivo	Negativo	Negativo

2010					
Sito di prelievo	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
Gaiola	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Negativo
Lacco Ameno	Negativo	Positivo Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Nisida	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Negativo
Porto Infreschi	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo	Negativo
Punta Pennata	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo	Negativo
Rocce Verdi	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Praiano	Negativo	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo

A fronte di tale situazione è opportuno sottolineare che i controlli dei mitili di allevamento, intensificati in presenza di proliferazione algali, hanno mostrato, durante tutto il periodo di riferimento, assenza di tossicità anche quando i prelievi venivano effettuati in allevamenti situati in località poco lontane delle aree colpite da fioriture di *O. ovata*.

Mettendo in relazione la sensibilità del metodo biologico, il limite di determinazione analitico e le indicazioni di tossicità, desunte dalla bibliografia ed in particolare da indicazioni dell'EFSA, dopo i primi tre anni di attività si è deciso di limitare la positività del mouse test alle 6 ore, classificando come esito dubbio le positività tra le 6 e le 24 ore.

Il rischio di intossicazione è risultato essere maggiore nei mesi centrali della stagione balneare, proprio quando si intensifica la raccolta ad uso personale di frutti di mare che crescono spontaneamente lungo le coste rocciose della regione.

A fronte di questa immagine estremamente critica, è opportuno una considerazione analitica : l'assenza di riscontri di intossicazioni alimentari documentate da parte della popolazione in questi ultimi anni da un lato sembra premiare tutto il complesso meccanismo di protezione scaturito da questo piano, dall'altro non permette di escludere che ci si trovi dinanzi ad una sopravvalutazione del rischio effettivo. Infatti il dato certo è la conferma dell'elevatissima tossicità dei campioni raccolti quando questi venivano testati con mouse test mediante una somministrazione intraperitoneale. E' mancato invece un sicuro e quantificato rapporto tra dose delle tossine prodotte dalle alghe delle nostre coste e specifico effetto tossico nell'uomo in relazione alle quantità eventualmente ingerite.

Sarebbe necessario, dunque, pianificare una procedura finalizzata alla valutazione del possibile nesso tra l'ingestione per via alimentare delle palitossine prodotte in Campania ed il relativo effetto tossico nei mammiferi, allo scopo di inferire i possibili rischi per l'uomo.

L'Istituto Zooprofilattico, durante gli anni di attività, ha integrato l'attività analitica di routine con la raccolta e l'analisi di diverse specie animali commestibili per l'uomo e presenti in alcune zone contaminate. Sono così state analizzate diverse specie animali quali patelle, murici, granchi, e pesci di varie specie con costante esito negativo. Un'unica eccezione si è verificata nell'estate 2010, quando sono stati campionati dall'ARPAC per la prima volta dei cefali nel sito di Sorrento. In questo caso l'esito dell'analisi eseguita sulla parte edibile è stato negativo, ma i visceri hanno dato esito positivo.

Esami chimici

Come già riportato dall'analisi effettuata dall'IZSM è apparso evidente che le ovatossine si accumulano in organismi presenti nelle di aree di sviluppo di *Ostreopsis ovata* a livelli notevoli, in molti casi ben al di sopra dei livelli di guardia proposti dall'EFSA (30 microgrammi per Kg di carne di molluschi e crostacei).

Grazie agli studi effettuati, è stato possibile individuare alcuni siti lungo la costa Campana dove il rischio per la salute umana connesso al consumo di molluschi eduli contaminati sussiste e ricorre ogni anno nel periodo di monitoraggio.

In particolare, nei siti di raccolta della collina di Posillipo (Gaiola e Rocce Verdi) nonché nei siti Nisida e Punta Pennata, che sono stati monitorati con un certa continuità, sono state rilevate concentrazioni di ovatossine ben superiori ai limiti di tolleranza previsti dall'EFSA e in molti casi persino superiori ai valori soglia di 250 µg/Kg per le palitossine proposti nel corso del 1st Meeting of Working Group on Palytoxins, indetto dal Community Reference Laboratory for Marine Biotoxins. A titolo di esempio, le concentrazioni di tossine massime misurate sono state:

- nel sito Gaiola, nel range 38-110 µg/kg (anno 2007), 321-518 µg/kg (anno 2008), 45-229 µg/kg (anno 2009), 22-66 µg/kg (anno 2010). Nell'ambito di ciascun anno il picco massimo di tossicità è stato misurato tra fine giugno e inizio agosto e decresce fino a livelli di ovatossine non rilevabili nel periodo settembre-ottobre, fatta eccezione per l'anno 2009 in cui è stato registrato un ritorno della tossicità nella prima decade di settembre (55 µg/kg).
- Nel sito Rocce Verdi, 147 µg/kg (anno 2007), 82-625 µg/kg (anno 2008), 63-207 µg/kg (anno 2009), 13-216 µg/kg (anno 2010). Nell'ambito di ciascun anno il picco massimo di tossicità è misurato tra fine luglio e inizio agosto, decresce fino a livelli

di ovatossine non rilevabili, per poi raggiungere un nuovo massimo tra settembre e ottobre.

- Nel sito Nisida, 107-482 µg/Kg (anno 2008), 93-161 µg/Kg (anno 2009), 42 µg/Kg (anno 2010). Nell'ambito di ciascun anno il picco massimo di tossicità è stato misurato tra metà luglio e inizio agosto e decresce fino a livelli di ovatossine non rilevabili entro ottobre senza raggiungere nuovi massimi.
- Nel sito Punta Pennata, 303-446 µg/Kg (anno 2008), 11-37 µg/Kg (anno 2009), 6-45 µg/Kg (anno 2010)
- Per tutti questi siti, sono stati registrati, in ciascun anno di monitoraggio, livelli di ovatossine totali molto elevati. Il livello massimo di ovatossine totali è stato registrato nell'anno 2008 e sembra decrescere negli anni successivi, con valori che in ogni caso superano il limite di tolleranza dell'EFSA.

Accanto ai suddetti siti, ve ne sono altri, che sono stati ugualmente monitorati con continuità, dove però sono stati registrati livelli di ovatossine totali nei mitili significativamente più bassi e che solo occasionalmente hanno superato i limiti di tolleranza dell'EFSA.

Si tratta dei siti:

- Lacco Ameno nell'Isola d'Ischia; qui le ovatossine sono risultate presenti nei molluschi, ma solo occasionalmente, negli anni 2008 e 2009, a livelli superiori al limite EFSA (125-161 µg/kg), mentre nell'anno 2010 il loro livello di concentrazione è sceso al di sotto di tale limite.
- Praiano, dove in tutti gli anni di monitoraggio, le quantità di ovatossine totali sono risultate sempre inferiori al limite EFSA.
- Vietri sul Mare (località Fuenti), dove nell'anno 2008 un solo campione (su 2 analizzati) conteneva 161 µg/kg di ovatossine, mentre negli anni 2009-2010 i campioni contenevano ovatossine a livelli poco superiori al limite EFSA.
- Sorrento, dove sono stati rilevati contenuti di ovatossine nel range 16-57 µg/kg in soli 3 campioni (su 7 analizzati).

Esistono infine alcuni siti che solo sporadicamente sono stati monitorati; per alcuni, il contenuto di palitossine è al di sotto del limite EFSA, mentre, per altri, i quantitativi totali di palitossine nei molluschi aumentano nel corso degli anni, raggiungendo valori massimi e superiori al limite EFSA proprio nell'anno 2010.

Si tratta dei siti:

- Trentaremi, dove le concentrazioni di ovatoossine sono aumentate da 71 µg/kg (in 1 solo campione su 4 analizzati nel 2009) fino ad un massimo di 192 µg/kg in 5 campioni su 7 analizzati nel 2010.
- Punta Gradelle, sito negativo alla presenza di ovatoossine nell'anno 2008, e Capri, negativo alla presenza di ovatoossine nell'anno 2007, dove nel 2010, le ovatoossine erano presenti a livelli anche molto superiori al limite EFSA (61-126 µg/kg).
- Castel dell'Ovo, campionato solo nel 2009, e Bagni Elena (vicino geograficamente ai siti di massimo insediamento dell'*Ostreopsis*, ossia Gaiola e Rocce Verdi), campionato nel solo anno 2010, dove sono state registrate concentrazioni di ovatoossine inferiori al limite EFSA.
- Erchie e Salerno, dove nel 2010, le ovatoossine sono risultate presenti a livelli variabili tra 20 e 79 µg/kg.

La scelta degli organismi da analizzare, prelevati nelle aree dove maggiore è la presenza di *Ostreopsis ovata* sulle macroalghe (superiore a 10.000 cell/g di macroalga), si è rivelata opportuna ed efficace. Infatti, dagli studi effettuati è possibile mettere in relazione la densità cellulare di *Ostreopsis* spp su macroalga (cell/g umido di macroalga) e contenuto di ovatoossine totali nei molluschi eduli raccolti nelle immediate vicinanze (Figura 2). Tale comparazione suggerisce che c'è una certa relazione tra concentrazione massima di cellule su macroalga e picco massimo di tossicità dei mitili raccolti nei 1-15 giorni successivi alla proliferazione e che probabilmente la contaminazione dei mitili a livelli superiori al limite di tolleranza proposto dall'EFSA avviene quando la concentrazione di cellule su macroalghe supera le concentrazioni di 10.000 cellule di *Ostreopsis* spp. su grammo di macroalga. Dall'altra parte invece, quando su macroalga si trovano concentrazioni di *Ostreopsis* spp. inferiori o uguali a 1000 cell/g, generalmente la concentrazione di ovatoossine risulta inferiore al limite EFSA.

A titolo di esempio, nell'anno 2009:

- Nel sito Gaiola, a concentrazioni massime di 66.165 e 234.446 cell/g misurate il 3 e il 15 luglio corrispondevano dei massimi di 188 e 229 µg/kg di ovatoossine totali misurate nei mitili raccolti il 7 e il 16 luglio, così come ad un aumento delle cellule su macroalga registrato agli inizi di settembre corrispondeva un ritorno della contaminazione di ovatoossine totali nei mitili raccolti circa dieci giorni dopo.
- Nel sito Rocce Verdi, a concentrazioni massime di 111.139 e 80.284 cell/g misurate il 15 e il 22 luglio corrispondevano dei massimi di 188 e 207 µg/kg di ovatoossine totali misurate nei mitili raccolti nei giorni immediatamente successivi, così come ad un aumento delle cellule su macroalga registrato agli inizi di

settembre corrispondeva un ritorno della contaminazione di ovatossina nei mitili raccolti circa nei giorni successivi.

- Nel sito Nisida, a concentrazioni massime di 87.460 e 113.708 misurate il 9 e 15 luglio corrispondeva un massimo di 161 µg/kg di ovatossine misurate nei mitili raccolti il 16 luglio.
- La relazione fra i due parametri non è però lineare e in diversi casi, a parità di abbondanza di *O. ovata*, la quantità di tossine è molto diversa. Ciò è spiegabile considerando che il dato relativo alla quantità di tossine accumulate negli animali è il risultato della filtrazione o dell'ingestione di cellule integrata su un periodo di diversi giorni, che sono quelli che precedono il prelievo, e andrebbe pertanto confrontato con le abbondanze delle cellule utilizzando un modello dinamico di accumulo piuttosto che un confronto statistico.

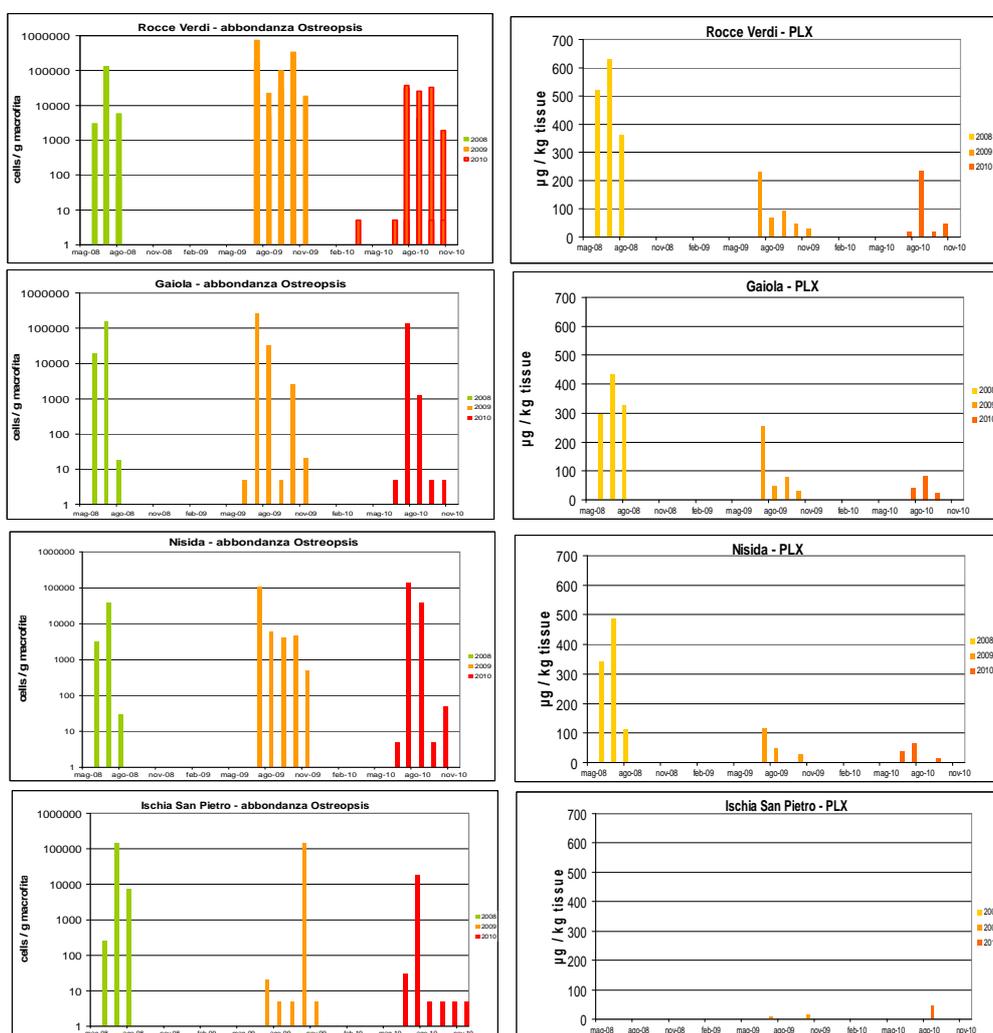


Figura 2. Confronto dell'abbondanza di *Ostreopsis ovata* su macrofite e quantità di tossine rilevate con metodo chimico

I valori di tossicità risentono inoltre della distanza degli animali dai punti di massima abbondanza delle cellule, nonché delle condizioni oceanografiche che possono aumentare o diminuire la quantità di cellule filtrate a parità di distanza degli animali dai punti di massima abbondanza. Si può concludere che l'abbondanza di *Ostreopsis ovata* sulle macroalghe epifitate è condizione necessaria ma non sufficiente per la tossicità dei mitili e che, a parità di concentrazioni cellulari, le quantità di tossina accumulate sono modulate da altri fattori quali, ad esempio, la durata della fioritura, la diversità della fonte di cibo per gli animali, e le correnti che facilitano l'accumulo o la dispersione di cellule in prossimità degli animali.

SCOPI

In considerazione di quanto sopra esposto, nell'ambito di questo PRI 2011-2014 verrà riproposto un Piano di monitoraggio regionale sulla presenza di *Ostreopsis ovata* lungo il litorale campano, fondato sull'analisi dei dati derivati dagli anni precedenti, al fine di elaborare un'analisi del rischio appropriata.

L'analisi dati del monitoraggio effettuato dal 2008-2010 ha messo in evidenza la necessità di modificare il Piano attuato fino ad oggi ; in particolare gli obiettivi prefissati sono riportati di seguito:

1. Attuazione delle misure restrittive di tutela della salute pubblica previste dal Piano (divieti di raccolta e pesca di organismi potenzialmente tossici, informazione alla popolazione a rischio, formazione degli stakeholder, divieti di balneazione, etc);
2. Miglioramento delle conoscenze sulla distribuzione spaziale e temporale della microalga che siano di supporto all'ottimizzazione delle operazioni di monitoraggio nonché individuazione, su scala spaziale ridotta, dei siti più adatti allo sviluppo delle fioriture, sia lungo transetti orizzontali che verticali;
3. Messa a punto definitiva di una metodica di analisi più snella che permetta di monitorare un numero più elevato di stazioni a frequenza più elevata riducendo tempi di campionamento e di analisi;
4. Conoscenza dei rischi di trasferimento lungo la rete trofica attraverso l'individuazione di animali capaci di accumulare la tossina e attraverso studi di nutrizione forzata di tali animali in vasche di allevamento;
5. Individuazione di altre specie potenzialmente dannose (*Gambierdiscus* sp., *Prorocentrum lima*), che potrebbero dare luogo a nuove fioriture potenzialmente dannose;

6. Raccolta di informazioni che permettano lo sviluppo di modelli predittivi delle fioriture e del rischio legato ai loro effetti dannosi, in relazione a regimi idrografici e meteorologici diversi;
7. Ricerca della tossina nell'acqua nei siti più adatti allo sviluppo delle fioriture individuati per il monitoraggio a scala spaziale ridotta;
8. Elaborazione di un capillare studio epidemiologico che consenta di raccogliere dati sulle manifestazioni cliniche conseguenti all'esposizione all'alga tossica ed ai suoi prodotti;
9. Rimodulazione costante delle attività di ricerca e di monitoraggio in funzione delle evidenze risultanti annualmente dall'attuazione del Piano.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Gli enti incaricati ad effettuare il monitoraggio previsto dal Piano sono stati individuati in funzione delle competenze in materia ed all'alta professionalità e riconoscimento, anche a livello internazionale, presenti in Campania.

Le attività di monitoraggio su scala regionale sono rese possibili dalle professionalità tecniche ed operative dell'ARPAC che, anche grazie all'utilizzo di propri mezzi nautici, consente di attuare in Regione Campania tale Piano.

Il monitoraggio è considerato, per le attività svolte uno dei più articolati a livello nazionale e per questo spesso preso come riferimento da altre regioni.

Il Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e la Stazione Zoologica Anton Dohrn partecipano attivamente a tavoli di lavoro internazionali e costituiscono pertanto un importante elemento di confronto tra l'esperienza in Campania e quella degli altri Paesi europei ed extraeuropei. Attraverso i predetti contatti e le competenze scientifiche dei suddetti enti viene assicurata la possibilità di conoscere costantemente gli sviluppi delle conoscenze emergenti nella comunità internazionale, e di garantire al piano di monitoraggio e di informazione la maggiore aderenza possibile alle conoscenze scientifiche più aggiornate.

Partecipano all'attuazione del Piano i seguenti Enti:

- a) Assessorato alla Sanità della Regione Campania -Settore Veterinario;
- b) Assessorato alla Sanità della Regione Campania -Assistenza Sanitaria;
- c) Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare;
- d) Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente della Campania;
- e) Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno ;
- f) Stazione Zoologica Anton Dohrn;

- g) Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II";
- h) Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL .

FUNZIONI DEL PERSONALE

Le funzioni del personale impiegato nello svolgimento del Piano sono quelle proprie dei ruoli occupati nelle amministrazioni di appartenenza, siano essi a tempo determinato o indeterminato, e secondo gradazione gerarchica. Il personale è coordinato dai responsabili delle rispettive strutture di competenza, cui sono affidate le funzioni di programmazione, verifica e controllo sulle attività previste dal Piano.

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Le verifiche, secondo ruoli e competenze come sopra indicato, consistono:

- nel monitoraggio del corretto andamento del Piano, per quanto attiene al rispetto di tempi e modalità di campionamento a livello territoriale effettuato dall'Assessorato Regionale alla Sanità coadiuvato dall'ORSA;
- interpretazione e valutazione epidemiologica dei dati risultanti ed eventuali interventi correttivi;
- corretta implementazione della banca dati attraverso l'utilizzo del software appositamente predisposto;
- adeguati sistemi e tempi di comunicazione fra gli enti e verso la popolazione nelle fasi di attenzione e di emergenza così come stabilite dal Piano;
- attuazione delle misure cautelative imposte a tutela della salute pubblica dall'Assessorato alla Sanità in applicazione del Piano.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Il Piano è articolato in tre livelli di indagine:

1. Fase di routine;
2. Fase di attenzione;
3. Fase di emergenza.

1° Livello d'indagine: Fase di routine

Il Piano di Monitoraggio si estenderà secondo quanto emerso dalla valutazione del rischio da inizio

luglio a metà ottobre, prevedendo dunque l'attuazione di 7 campagne di campionamento.

Monitoraggio delle acque superficiali di balneazione

Nei punti individuati ed appartenenti alla rete di monitoraggio per i controlli della qualità delle acque di balneazione ai fini D.Lgs. 116 del 30 maggio 2008 e del relativo decreto attuativo D.M. 30 marzo 2010, saranno prelevati dall'ARPAC alcuni campioni della matrice acqua, secondo le modalità previste dallo stesso decreto. I punti di prelievo sono stati selezionati sulla base delle caratteristiche geomorfologiche della costa, sulle condizioni idrodinamiche del sito, sulla vicinanza di aree con alta frequentazione di bagnanti e sulla scorta dei risultati ottenuti negli anni di studio relativi alla distribuzione di *Ostreopsis ovata* lungo la costa regionale.

Al fine di valutare la presenza di tossina nell'acqua di mare, saranno raccolti dalla Stazione Zoologica alcuni campioni nel periodo di massimo sviluppo algale, che saranno analizzati presso il laboratorio del Dipartimento di Chimica e delle Sostanze Naturali dell'Università Federico II per la ricerca della tossina libera. Al momento non esiste un metodo analitico per la determinazione della tossina nelle acque, per cui nella prima fase del piano di monitoraggio, il Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali, sarà impegnato nella messa a punto di un metodo di analisi specifico, sensibile e quantitativo.

L'attività di prelievo e analisi di campioni di acqua verrà effettuata nel corso dello sviluppo della fioritura in uno o in entrambi i siti-chiave (Gaiola e Rocce Verdi) individuati sulla base dei risultati finora ottenuti attraverso la ricerca scientifica e il monitoraggio delle acque della Campania. Il campionamento sarà organizzato in modo flessibile valutando i dati risultanti dai campionamenti effettuati settimanalmente nei suddetti siti.

Questa attività ha lo scopo di tutelare la salute pubblica dei bagnanti per il rischio derivante dall'esposizione alle tossine per cute/mucose/congiuntive, in presenza di alte concentrazioni nelle acque superficiali di microalghe tossiche, come già accaduto in altre Regioni italiane.

Monitoraggio sulla matrice Macroalghe

I prelievi per la matrice macroalghe saranno effettuati in 23 punti (allegato 1), individuati sulla base delle conoscenze acquisite dalle attività svolte in due anni di studio. In tali punti, nel corso di specifiche missioni, gli operatori subacquei specializzati dell'ARPAC preleveranno campioni di macroalghe appartenenti ad un numero limitato e ben definito di specie, individuate sulla base dell'esperienza del precedente monitoraggio e definite nelle "Metodiche campionamento macroalghe".

Il metodo di prelievo adottato per il prelievo delle macroalghe è il metodo classico utilizzato per le campagne di campionamento negli anni scorsi (prelievo di 1 campione della stessa specie a una profondità compresa tra - 0,20 m. e 1,50 m., ricoprendo la macroalga, tagliarla alla base e

chiudendo il sacchetto per evitare la perdita di cellule di *Ostreopsis*).

Per testare il metodo “Falcon”, messo a punto dalla SZN, e per confrontarlo con quello classico, in alcuni punti di prelievo (almeno 5) saranno prelevati in doppio campioni sia col metodo classico che con il alternativo proposto dalla SZN.

Si prevede dunque la raccolta di in fase di routine di 161 campioni.

Dai dati degli anni precedenti si stima che in relazione alle diverse situazioni contemplate dal Piano tale numero possa incrementare circa del 19%.

Monitoraggio sulla matrice Organismi marini eduli

In sette stazioni individuate sulla base delle esperienze pregresse, gli operatori subacquei specializzati dell'ARPAC preleveranno campioni di organismi marini eduli (ricci, mitili, gasteropodi, crostacei) preferendo quelli situati superficialmente,; questi saranno recapitati all'IZSM di Portici per le analisi tossicologiche e successivamente, i campioni risultati positivi, saranno consegnati al Dipartimento di Chimica e delle Sostanze Naturali dell'Università di Napoli Federico II, per le analisi quali/quantitative della tossina .

Si prevede dunque la raccolta di in fase di routine di 49 campioni.

Dai dati degli anni precedenti si stima che in relazione alle diverse situazioni contemplate dal Piano tale numero possa incrementare circa del 50 % per condizioni “extrapiano” e 19% per condizioni di “emergenza”.

Predisposizione di un piano di Sorveglianza sindromica

La sorveglianza sindromica è uno strumento di Sanità Pubblica, che ha recentemente trovato un sempre più diffuso impiego, basata non più sulla diagnosi di malattia, ma sulla presenza di un insieme di segni e sintomi, che costituiscono una sindrome.

L'utilizzo del termine sindrome è legato all'oggetto della sorveglianza, che non può essere limitato ad una precisa diagnosi eziologica e un quadro clinico strettamente definito, ma deve comprendere un insieme di sintomi/segni, il cui rilevamento può definire la comparsa di un evento epidemico.

L'istituzione di un sistema di sorveglianza sindromica *ad hoc* risulta particolarmente importante per la precoce identificazione di casi potenzialmente riconducibili all'esposizione alla tossina dell'alga *O. ovata*, al fine di attivare prontamente le necessarie misure preventive di Sanità Pubblica, contribuendo, inoltre, alla sensibilizzazione degli operatori sanitari.

Ulteriori obiettivi di un tale sistema di sorveglianza clinico-epidemiologica sono brevemente di seguito elencati:

- Stima dell'incidenza delle sindromi irritative delle alte vie aeree e della mucosa congiuntivale in presenza o assenza di esposizione ad aerosol marini;

- Acquisizione di ulteriori informazioni sulla storia naturale e sul quadro clinico riconducibile all'esposizione alla tossina dell'alga *O. ovata*;
- Individuazione delle caratteristiche della popolazione a maggior rischio di quadri clinici più gravi;
- Integrazione dei dati ambientali per la valutazione dell'esposizione e creazione di una mappa delle aree a maggior rischio;
- Integrazione dei dati ambientali per la definizione dello stato di attenzione, di allerta e di emergenza;
- Miglioramento della coordinazione tra le diverse componenti coinvolte nella sorveglianza epidemiologica ambientale e in ambito umano e nella risposta rapida ad eventi epidemici legati a fenomeni di tipo microbiologico;
- Attivazione delle misure preventive di Sanità Pubblica, in costante collaborazione con Comune, ASL territoriali, Ospedali.

Predisposizione di un piano di comunicazione del rischio

L'Autorità competente, attraverso l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA), predispone un piano di comunicazione del rischio per informare gli *stakeholders*, la popolazione interessata e gli organismi competenti sul territorio.

Tale comunicazione assume forme diverse in ragione del periodo di attività nel monitoraggio in questione: "tempo di pace" e "fase di emergenza".

La comunicazione del rischio "*in tempo di pace*" viene effettuata attraverso una informazione preventiva, mirata alla promozione di comportamenti protettivi da adottare nella vita quotidiana ed in caso di emergenza. La comunicazione, pertanto, verrà organizzata lungo due direttrici principali: verso l'interno e verso l'esterno. La comunicazione interna (Servizio Sanitario), effettuata secondo mezzi consueti, ha lo scopo di diffondere informazioni utili sulle attività che vengono svolte dai gruppi di lavoro e di informare il personale circa eventuali aggiornamenti di carattere scientifico/normativo. La comunicazione esterna ha invece l'obiettivo di rendere noti alla popolazione ed alle altre categorie coinvolte i rischi sanitari, i comportamenti atti a ridurli e l'attività che l'Istituzione svolge per tutelare la salute pubblica, con la finalità di consolidare il rapporto di fiducia con il pubblico e, nel contempo, di promuovere la propria immagine sul territorio.

Le azioni di comunicazione da sviluppare a tutti i livelli sono:

- Progettazione e realizzazione di campagne di informazione;

- Aggiornamenti del sito web dell'ORSA con sezioni dedicate al rischio sanitario legato ad *Ostreopsis ovata*;
- Progettazione e realizzazione di materiale informativo (brochure, poster, audiovisivi, slide, etc.);
- Organizzazione di eventi ed incontri con il pubblico;
- Partecipazione ad esposizioni e manifestazioni cittadine.

Sulla base di quanto esposto il piano di comunicazione del rischio connesso alla proliferazione di *Ostreopsis ovata* lungo le coste del litorale campano si articola in una fase di formazione ed informazione che si svilupperà durante l'inverno, periodo in cui non esiste un rischio imminente per la salute pubblica, ed interventi mirati in caso di emergenza.

L'attività di comunicazione sarà rivolta alle seguenti categorie:

1. Operatori turistici (ad es. gestori di lidi e bagnini, albergatori, ristoratori, commercianti), pescatori, e tutti coloro che hanno dal mare una loro fonte di reddito;
2. Cittadini, turisti, sportivi nautici, diving e tutti coloro che utilizzano il mare a livello ricreativo;
3. Istituzioni nazionali, locali, strutture tecniche di riferimento e associazioni ambientaliste.

Per quanto riguarda coloro che ricadono nella prima e terza categoria, la comunicazione e la formazione preventiva saranno effettuate nel periodo invernale e si articoleranno nelle seguenti azioni:

- Incontri per divulgare informazioni di base sulle alghe tossiche marine e le possibili conseguenze ad esse associate;
- Illustrazione del lavoro svolto dalle Autorità competenti a tutela della salute umana;
- Presentazione e discussione del piano operativo nei casi di emergenza;
- Presentazione e verifica annuale del lavoro svolto durante i periodi critici in termini di efficienza ed efficacia.

Il coinvolgimento dei portatori d'interesse economico ha lo scopo di rendere più efficienti le attività di prevenzione ed il successo di eventuali piani di emergenza. La comunicazione al cittadino che ha come finalità lo scambio d'informazioni, evitando tuttavia fenomeni di allarme ingiustificato e gli inevitabili effetti negativi sul mercato dei prodotti non coinvolti nel rischio da *Ostreopsis ovata*. In pratica l'utente viene opportunamente informato e formato, così da partecipare attivamente alle attività di monitoraggio (segnalazioni di presenza di fioriture, di casi clinici, spiaggiamenti di fauna ittica, ecc).

In particolare l'informazione ai cittadini, dovrebbe prevedere le seguenti azioni:

- Realizzazione di una serie di incontri per divulgare informazioni di base sulle alghe tossiche marine e le possibili conseguenze ad esse associate da svolgersi nelle scuole, anche in occasioni di eventi formativi che coinvolgono le famiglie;
- Realizzazione e distribuzione di depliant sulla caratterizzazione del pericolo in occasione degli incontri suddetti;
- Divulgazione di notizie attraverso il sito web di ORSA dove saranno raccolti i dati di monitoraggio del periodo balneare e le azioni svolte dalle Autorità competenti.

Durante la “*fase di emergenza*”, di seguito dettagliata, l’attività di comunicazione sarà rivolta principalmente a:

1. Autorità competenti sul territorio (ad es. AASSLL, Capitanerie, Comuni, forze dell’ordine, etc);
2. operatori turistici (ad es. gestori di lidi e bagnini, albergatori, ristoratori, commercianti), pescatori, e tutti coloro che hanno dal mare una loro fonte di reddito;
3. cittadini, turisti, sportivi, diving e tutti coloro che utilizzano il mare a livello ricreativo (pubblicazione delle ordinanze e degli avvisi nei luoghi frequentati da bagnanti e turisti);
4. Tutte le principali informazioni saranno inoltre disponibili attraverso una apposita sezione del sito web di ORSA e dei comuni interessati.

Scopo ultimo del piano di comunicazione del rischio sarà quello di generare uno scambio informativo atto ad aiutare il pubblico ad incanalare timori ed allarmi ingiustificati verso un’appropriata vigilanza, un apprendimento attento ed una preparazione costruttiva.

2° Livello d’indagine: Fase di attenzione

Questa fase si articola diversamente se la fase di routine oppure a seguito di altre segnalazioni mette in evidenza un pericolo legato alla produzione di aerosol o un pericolo legato alla produzione di tossina e suo accumulo in talune specie ittiche.

In funzione delle condizioni che si verificano si distinguono:

- *fase di attenzione “aerosol/acqua*
- ed una *fase di attenzione “alimenti”*

FASE DI ATTENZIONE “AEROSOL/ ACQUA”

Tale fase si attiva se:

- Si rilevano, in seguito a condizioni meteo marine favorevoli, concentrazioni **molto elevate** (\geq 10.000 cell/litro) di *O. ovata* nei campioni di acqua superficiale;

- Se nel corso della sorveglianza sindromica vengono segnalati casi riferibili a sindrome clinica da *O. ovata*.

Sono previste le seguenti azioni:

- L'ARPAC comunica all'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria (allerta.alimenti@regione.campania.it – tel. 081/7969399 – Fax 081/7969391) e all'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (orsacampania@izsmportici.it – tel. 081/7865279 – Fax 081/7865333) e ai membri del gruppo di Coordinamento regionale le aree costiere oggetto dello stato di attenzione;
- L'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria, in funzione dell'estensione del fenomeno, convoca il gruppo di coordinamento per valutare, in attesa di ulteriori elementi, l'attivazione del piano di comunicazione del rischio;
- L'ARPAC effettuerà una accurata ispezione dei luoghi e un accurato controllo visivo della zona con idonea documentazione fotografica dello stato ambientale al fine di verificare la presenza di aggregati mucillaginosi, di eventuale sofferenza di organismi marini, della presenza di biofilm e di ogni segnale che possa indicare situazioni di rischio ed intensificherà le attività di monitoraggio per delimitare l'area interessata, procederà inoltre:
- Nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di attenzione si procederà alla raccolta di campioni di macroalghe appartenenti alle specie *Asparagopsis taxiformis*, *Halopteris* spp. *Corallina elongata*, *Jania rubens*. per verificare la presenza/assenza di *Ostreopsis ovata*, *P. lima* e *C. monotis* e di eventuale altre microalghe potenzialmente tossiche;
- Nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di attenzione si procederà al prelievo di organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) per l'esecuzione dei test di tossicità attraverso saggi tossicologici e delle analisi quali/quantitative della tossina accumulata in tali organismi.

FASE DI ATTENZIONE “ALIMENTI”

Tale fase si attiva se:

- si rilevano concentrazioni ≥ 10.000 cell/g di *O. ovata* nei campioni di macroalga (punti 1.3 della fase di routine);

- se nel corso della sorveglianza sindromica (punto 1.5 della fase di routine) vengono segnalati casi riferibili ad intossicazione alimentare riferibile a ovatosina, come descritto nella letteratura internazionale;

Sono previste le seguenti azioni:

- L'ARPAC, comunicherà all'Assessorato alla Sanità, AGC, Assistenza Sanitaria, all'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare ed ai membri del gruppo di Coordinamento le aree costiere oggetto dello stato di attenzione con le procedure già indicate per la problematica "aerosol/acqua";
- l'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria, in funzione dell'estensione del fenomeno, convoca il gruppo di coordinamento per valutare, in attesa di ulteriori elementi, l'attivazione del piano di comunicazione del rischio;
- L'ARPAC attiverà i controlli sulle acque superficiali nonché del controllo visivo nelle zone interessate con idonea documentazione fotografica dello stato ambientale al fine di verificare la presenza di aggregati mucillinosi, di eventuale sofferenza di organismi marini, della presenza di biofilm e di ogni segnale che possa indicare situazioni di rischio;
- L'ARPAC intensificherà i prelievi sugli organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) nei punti che hanno definito la fase di attenzione, in aggiunta ai 7 punti già individuati nella fase di routine, sui quali l'IZSM effettuerà i saggi tossicologici secondo quanto stabilito nell'allegato 7 e il Dipartimento di chimica delle sostanze naturali le analisi quali/quantitativa delle tossine secondo quanto stabilito nell'allegato 8;
- Le AASSLL procederanno ad intensificare la frequenza (settimanale) dei controlli sui molluschi d'allevamento secondo quanto stabilito dal Piano di Monitoraggio soltanto nei comuni interessati dalla non conformità ed i quelli limitrofi; i campioni aggiuntivi dovranno pervenire all'IZSM di Portici con la richiesta specifica della ricerca dell'*Ostreopsis ovata*.

3° Livello d'indagine: Fase di emergenza

In questa fase è necessario avviare iniziative e misure per il contenimento del rischio e per prevenire esposizioni pericolose per la popolazione.

In funzione delle condizioni che si verificano si distinguono:

1. una fase di emergenza "aerosol/acqua";
2. ed una fase di emergenza "alimenti".

FASE DI EMERGENZA “AEROSOL/ACQUA”

La fase di emergenza si attiva se:

- Si rilevano, in seguito a condizioni meteo marine favorevoli ed il persistere di concentrazioni di *O. ovata* superiori a 10.000 cellule/l nei campioni di acqua superficiale.

Sono previste le seguenti azioni:

- Divieto di balneazione nelle aree interessate;
- Prosecuzione dei controlli, come disposto dalle norme cogenti, nelle acque dichiarate temporaneamente non idonee alla balneazione;
- Pulizia a cura dei Comuni interessati, della battigia per impedire l'accumulo di macroalghe o altro materiale organico, evitando (o cercando di evitare) che l'azione meccanica del mare (risacca) o la decomposizione di tale materiale possa incidere negativamente sulla qualità e salubrità dell'aerosol marino;
- Nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di emergenza “aerosol” si procederà al prelievo di organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) per l'esecuzione dei test di tossicità attraverso saggi tossicologici e delle analisi quali/quantitative della tossina accumulata in tali organismi;
- Comunicazione del rischio.

FASE DI EMERGENZA “ALIMENTI”

- Nel caso di sola positività al mouse test su campioni di organismi eduli marini si attiverà immediatamente la fase di emergenza e si procederà nel tempo più breve possibile all'analisi chimica della tossina al fine di individuare se si tratta della ovatossina, palitossina o qualsiasi altra tossina responsabile di malattia alimentare.

Sono previste le seguenti azioni:

- Divieto di pesca sottocosta di ricci, mitili, gasteropodi e crostacei nei comuni dove sono stati prelevati i campioni positivi;
- Attivazione della comunicazione del rischio;
- Notifica al Ministero della Salute e al Ministero dell'Ambiente dell'emergenza in atto ed informativa sulle azioni poste in essere.

REVOCA PROVVEDIMENTI

Tutti i provvedimenti adottati in fase di emergenza saranno revocati se in caso di fase “aerosol-

acqua” i campioni d’acqua torneranno conformi e in caso di fase “alimenti” gli esiti al mouse test su organismi marini eduli risulteranno negativi e la quantità di tossina rilevata mediante metodo chimico saranno < 100µg/kg.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Il gruppo di coordinamento utilizza il software predisposto alla raccolta dati accessibile attraverso il sito dell’ORSA.

L’inserimento nel sistema informatico e l’aggiornamento dei dati deve essere effettuato costantemente e parallelamente allo svolgersi del Piano e deve comprendere tutti le informazioni raccolte durante le attività di monitoraggio.

ATTREZZATURE NECESSARIE

Sono utilizzate tutte le attrezzature di cui sono dotati i diversi enti per il prelevamento delle diverse matrici di campionamento, esecuzione delle analisi, e le altre attività previste dal Piano (raccolta dati meteomarini etc.).

LABORATORI DI RIFERIMENTO

I laboratori di coinvolti nelle attività di monitoraggio afferiscono a :

- Agenzia Regionale per la Protezione dell’Ambiente della Campania
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
- Stazione Zoologica Anton Dohrn
- Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”

DURATA

Il Piano ha durata quadriennale, con rimodulazione annuale in funzione delle evidenze risultanti dal monitoraggio e degli aggiornamenti della ricerca scientifica.

COSTI E BENEFICI

I costi per lo svolgimento delle attività previste dal Piano sono quantificati per le attività di missione con utilizzo di imbarcazioni sui siti individuati in fase di pianificazione, prelevamento ed esecuzione delle analisi su campioni, e sono così distribuiti:

ARPAC

Spese barche	€ 28.116,00
Personale	€ 31.804,56
Analisi, parametri chimico-fisici, dati meteo	€ 43.956,00
Manutenzione Strumentazione di misura	€ 7.000,00
Spese generali	€ 11.087,66
Totale	€ 121.964,22
Totale scontato del 30%	€ 85.000,00

Stazione Zoologica Anton Dohrn

Spese barca e campionamento	€ 10.000
Personale a contratto	€ 36.000
Strumentazione	€ 4.000
Consumo e missioni	€ 7.600
Spese generali	€ 5.760
Totale	€ 63.360,00

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici

Personale	€ 18.000,00
Materiale di consumo, noleggi, convenzioni, missioni ecc	€ 60.000,00
Spese generali	€ 7.360,00
Totale	€ 85.360,00

Dipartimento di Chimica "Università degli Studi di Napoli Federico II"

Personale	€ 30.000,00
Consumo, funzionamento, missioni, piccole attrezzature	€ 25.000,00
Spese generali	€ 5.500,00
TOTALE	€ 60.500,00

TOTALE COSTO COMPLESSIVO DEL PIANO

A.R.P.A.C.	€ 85.000,00
-------------------	--------------------

Stazione Zoologica Anton Dohrn	€ 63.360,00
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici	€ 85.360,00
Dipartimento di Chimica “Università degli Studi di Napoli Federico II ”	€ 60.500,00
TOTALE	€ 294.220,00

REPORT

Le rendicontazioni periodiche saranno effettuate direttamente dall'ORSA mentre il report di annuale è a cura degli enti del Gruppo di Coordinamento con il coordinamento del suddetto Osservatorio.

PROGRAMMAZIONE DEL PIANO

Il Piano si articola in come indicato nella sezione Istruzioni operative

Matrice acqua

In considerazione dei risultati ottenuti nei quattro anni e con l'obiettivo di monitorare possibili condizioni di rischio per la salute rispettando le indicazioni delle norme sanitarie, si ritiene di razionalizzare i campionamenti delle acque superficiali operando secondo quanto disposto dal D.M 30 marzo relativo al D.Lgs. 116 del 30 maggio 2008 recante "Attuazione della Direttiva 2006/7/CE relativa alla gestione della qualità delle acque di balneazione e abrogazione della Direttiva 76/160/CEE".

Sarà effettuato dalla SZN uno studio della distribuzione e valutazione dell'andamento stagionale, approfondendo il ruolo e le relazioni fra i fattori ambientali e meteo marini e la dinamica di fioritura di *Ostreopsis ovata*, effettuando campionamenti mirati ad aree di più intensa fioritura per valutare microvariazioni e fattori che le determinano. Il fenomeno di fioritura è soggetto ad un'elevata variabilità spaziale: anche punti a distanza molto bassa possono presentare concentrazioni molto diverse per cui i campionamenti saranno effettuati in ogni sito su tre punti distanti circa 10 m. La SZN intensificherà i campionamenti nei siti di Gaiola e Rocce Verdi per valutare le variazioni della concentrazione microalgale su piccola scala e per comprenderne la dinamica dell'estensione spaziale.

Questa attività sarà svolta attraverso il prelievo di n° 6 campioni di macroalghe in due stazioni, Gaiola e Rocce Verdi, con frequenza settimanale dalla seconda metà di giugno all'inizio di ottobre (16 campagne), per complessivi n. 96 campioni. I campioni verranno prelevati con metodo classico.

Nel periodo di picco, intorno dalla metà di luglio a metà agosto saranno raccolti 50 campioni con metodo speditivo per un'ulteriore verifica del metodo alternativo su parti diverse della macroalga e in diversi punti del sito di Gaiola.. Durante la fioritura verranno raccolti altresì campioni di acqua che saranno analizzati in relazione alla ricerca sulle tossine in acqua (vedi di seguito).

I campionamenti da parte della Stazione Zoologica saranno corredati da misure delle variabili ambientali (nutrienti, temperatura, salinità) che presumibilmente potrebbero avere una relazione con il fenomeno di fioritura e con la sua intensità. Nell'ambito di una convenzione con Centro Studi Interdisciplinari dell'AMP Gaiola si posizionerà una strumentazione fissa per il rilevamento di dati ambientali in continuo.

Sviluppo di aerosol tossico

Sono in definizione nuove strategie di controllo per questa problematica che verranno trattate nel corso dei prossimi anni.

Presenza di tossine in acque di balneazione

Si ritiene opportuno che nel prossimo piano di monitoraggio il rischio derivante dall'esposizione alle ovatossine per cute/mucose/congiuntive debba essere affrontato. Questo potrebbe essere realizzato:

- attraverso una diffusione capillare d'informazioni (manifesti o altro) nelle zone dove il rischio è considerato più elevato
- effettuando un capillare studio epidemiologico attraverso un opportuno questionario da distribuire presso le Farmacie, Guardie Mediche, Medici di Base e Pediatri
- mettendo in relazione eventuali casi con:
 - a) la densità cellulare di *Ostreopsis* su macroalge e ciottoli/sabbia e nell'acqua di mare in prossimità della riva delle zone balneabili;
 - b) la quantità di ovatossine presente nell'acqua di mare.

Le evidenze scientifiche hanno dimostrato come la determinazione delle ovatossine nell'acqua di mare potrebbe essere una nuova linea di monitoraggio molto utile.

A tale scopo sarà effettuato uno studio della dinamica del trasferimento fra colonna d'acqua e substrato, allo scopo di individuare fasi di rischio per la formazione di aerosol tossici o per la solubilizzazione della tossina in acqua, con conseguenti sindromi patologiche per l'uomo e danni agli animali del benthos che costituiscono una risorsa alimentare nelle acque della Campania.

Pertanto si prevede per l'anno in corso la raccolta e l'analisi per la ricerca di ovatossine in un certo numero di campioni di acqua di mare prelevati dove la concentrazione di *Ostreopsis* su macroalga (o altro substrato: ciottoli, sabbia, rocce) superi le 10.000 cellule/g.

Tenendo conto dei dati storici rilevati nel corso di questi anni, i campioni verranno raccolti solo nel

periodo di massimo sviluppo algale nelle due campagne del mese di luglio per un totale di 17 campioni. Inoltre qualora dallo studio epidemiologico dovessero emergere specifici siti di balneazione dove i casi di intossicazione umana collegabili all'esposizione di cute/mucose e/o congiuntive alle ovatossine sono stati particolarmente frequenti, l'analisi delle acque raccolte in tali siti fornirebbe un utile elemento per collegare i casi di intossicazione umana alla presenza delle ovatossine nelle acque.

Matrice macroalghe

In base alle evidenze scaturite dall'analisi dei dati si ritiene opportuno concentrare i prelievi di macroalghe su 23 stazioni considerate a rischio sia esso basso, medio o alto (Allegato1).

Il campionamento dovrà estendersi da inizio luglio a metà ottobre e ogni anno potrà essere soggetto a modifiche qualora l'analisi del rischio evidenzia la necessità di variazioni.

La SZN ha messo a punto un metodo speditivo da utilizzare nell'ambito degli studi di distribuzione e monitoraggio di microalghe bentoniche, in modo da rendere più semplici le operazioni di campionamento e permettere di monitorare un numero più elevato di stazioni a frequenza più elevata riducendo tempi di campionamento e di conteggio.

Il metodo adottato per il prelievo delle macroalghe è il metodo classico utilizzato per le campagne di campionamento negli anni passati (prelievo di 1 campione della stessa specie a una profondità compresa tra - 0,20 m. e 1,50 m., ricoprendo la macroalga, tagliandola alla base e chiudendo il sacchetto per evitare la perdita di cellule di *Ostreopsis*).

Per testare il metodo messo a punto dalla SZN e per confrontarlo con quello classico, in alcuni punti di prelievo (almeno 5) saranno prelevati in doppio campioni sia col metodo classico che con il alternativo proposto dalla SZN.

Nelle stazioni dove le fioriture sono risultate più intense negli anni precedenti saranno effettuate ricerche delle cisti e degli stadi di resistenza attraverso germinazione diretta dei sedimenti. Il metodo, una volta messo a punto permetterebbe di identificare preventivamente altre aree di rischio.

Matrice eduli

Sulla base dei risultati sopra descritti appare necessario che prosegua l'attività di monitoraggio sui molluschi eduli, sia nei siti dove *Ostreopsis* spp sembra essersi insediato e dove la presenza delle ovatossine da esso prodotte è registrata dal 2007 (Gaiola, Rocce Verdi, Nisida, Punta Pennata), sia nei siti nei quali nel corso degli anni sono state rilevate un alto numero di cellule di *Ostreopsis* sulle macroalghe indipendentemente dalla frequenza dei campionamenti effettuati.

In ogni caso va seguito con attenzione, come è stato fatto nell'ultimo quadriennio, la diffusione di

cellule di *Ostreopsis* su macroalghe lungo le coste Campane e, tempestivamente, vanno analizzati organismi eduli prelevati in aree dove la diffusione supera i limiti di guardia.

Inoltre la SZN proseguirà e porterà a completamento ricerche avviate nell'ambito di altri progetti già in corso sui rischi di trasferimento lungo la rete trofica attraverso esperimenti su animali capaci di accumulare la tossina e attraverso studi di nutrizione forzata di tali animali in vasche di allevamento.

Comunicazione del Rischio

L'attività di comunicazione dovrà essere condotta nel prossimo futuro tenendo conto delle evidenze scaturite dall'analisi del rischio attraverso i modi ed i tempi già indicati dettagliatamente nel piano.

L'analisi dei dati e la caratterizzazione del rischio *Ostreopsis ovata* porterà alla realizzazione di un report che verrà pubblicato sul sito ORSA nella sezione apposita.

Successivamente verrà realizzato nuovo materiale informativo da distribuire in occasione di incontri pubblici.

Piano di Sorveglianza Sindromica

Si auspica di elaborare di concerto fra Orsa e l'Assistenza Sanitaria (Osservatorio Epidemiologico Umano) un capillare studio epidemiologico attraverso un opportuno questionario da distribuire presso le Farmacie, Guardie Mediche, Medici di Base e Pediatri che evidenzino il rischio effettivo di *Ostreopsis ovata* sulla salute dei bagnanti e consumatori.

SVOLGIMENTO DEL PIANO

Lo svolgimento è assicurato dalle enti coinvolti nel Piano, ciascuno secondo le sue competenze e le attività previste nella sezione "Istruzioni Operative".

VERIFICA DELL'ANDAMENTO DEL PIANO E DEI RISULTATI

Il piano di monitoraggio sarà opportunamente verificato dall'Assessorato alla Sanità, che si avvale della collaborazione dell'ORSA, per permettere di stabilire se:

- ❖ Gli scopi siano stati raggiunti;
- ❖ Si rende necessaria la sua prosecuzione;
- ❖ Sia necessario apportare le modifiche proposte dal Gruppo di Coordinamento;
- ❖ Occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo e monitoraggio.

ALLEGATO 1

ID	CODICE	LOCALITA'
	OS 1	Miliscola-isolotto di San Martino
	OS 2	Miseno Faro
	OS 3	Punta Pennata
	OS 7	Casamicciola
	OS 9	San Pietro
	OS 10	Lacco Ameno
	OS 11	Trentaremi
	OS 12	Nisida
	OS 13	Gaiola
	OS 14	Rocce Verdi
	OS 16	Punta Gradelle
	OS 17	Sorrento
	OS 18	Marina Grande
	OS 19	Marina Piccola
	OS 22	Praiano
	OS 24	Fuenti
	OS 30	Porto Infreschi
	OS 33	Castello Aragonese
	OS 34	Sant'Agnello
	OS 35	Baia di Ieranto
	OS 38	Spiaggia Cimitero
	OS 39	Bagni Elena
		Erchie

**PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTI ALIMENTI E BEVANDE
PARTE SIAN**

Introduzione

I piani di campionamento su matrici alimentari illustrati nel presente atto possono essere integrati a cura dei Dipartimenti di Prevenzione, ove necessità contingenti lo rendessero necessario; i SIAN dovranno assicurare i controlli minimi previsti nelle tabelle allegate. Considerato che tra gli obiettivi generali di salute previsti dal Piano Nazionale per la Prevenzione 2010-2012 e le aree di intervento dei LEA rientrano le attività previste nel presente Piano, si dà atto che il corretto adempimento di quanto in esso contenuto, nonché la puntuale ed esaustiva attività di reporting saranno oggetto di valutazione relativamente agli obiettivi strategici dei Direttori Generali Aziendali.

Il programma di campionamento regionale di matrici alimentari è stato elaborato sulla base dei dati risultanti

- Regolamentazione Nazionale e Comunitaria;
- Richieste e Raccomandazioni dell'UE e Ministero della Salute;
- Rapporto R.A.S.F.F. 2010 e coinvolgimento del Nodo Regionale su sistemi di allerta;
- Esiti analisi chimiche e microbiologiche effettuate nella Regione Campania negli anni precedenti;
- Valutazioni del rischio da parte dell'EFSA;
- Comunicazioni USMAF.

Per quanto sopra premesso, il piano di cui al presente atto, prevede che siano garantiti per il quadriennio 2011/2014, in sintesi, i seguenti ambiti :

- **Attività di controllo su matrici alimentari di origine vegetale**
 - **Controlli microbiologici**-Prevede controlli su contaminanti microbiologici in prodotti alimentari di origine vegetale, con riferimento al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.;
 - **Controlli microbiologici e chimici** di cui al DPR 14 luglio 1995;
- **Sanità delle piante:** Accordo Stato-Regioni su commercio e impiego di prodotti fitosanitari e Piano nazionale residui di antiparassitari di cui al DM 23/12/1992, Piano coordinato comunitario;
- **Piano OGM;**
- **Attività di controlli su matrici alimentari di origine vegetale - Controlli Chimici-** Acrilammide (tenore di acrilammide in alimenti – Racc. 2010/307/UE);, Radiazioni ionizzanti su matrici alimentari, con riferimento al D.lgs. 94/2001; Sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti e monitoraggio etilcarbammato in distillati di drupacee;controlli esterni su acque potabili e acque destinate al consumo umano;
- **Attività di campionamento regionale-**
 - Piano Radioattività ambientale;**
 - **Piano Salmonella in rucola in prodotti orticoli coltivati nella Piana del Sele (II anno).**

Piano regionale di vigilanza e controllo degli alimenti e bevande (ai sensi del DPR 14 luglio 1995; DM 8 ottobre 1998)

Macroarea : Alimenti; Settore Sicurezza e Nutrizione (tipologia attività 4b)

Premessa

Il campionamento è uno degli strumenti del controllo ufficiale, teso alla verifica ultima dell'efficacia delle misure di controllo dei processi produttivi, effettuato quindi quasi sempre sul prodotto finito. Spetta infatti agli OSA l'eventuale verifica analitica in autocontrollo.

La ripartizione numerica del totale dei campionamenti per ogni ASL è stata effettuata in base a 2

criteri:

- 1) esistenza sul territorio di competenza, di imprese con significativa presenza del prodotto ricercato in modo da rendere significativo il campionamento;
- 2) disponibilità di risorse umane e di attrezzature adeguate alle richieste.

autorità competenti	ruoli
AC Regionali	programmazione dei controlli ufficiali
AC Locali	attuazione del piano regionale, prelievo campioni, ispezioni (verifiche documentali e rintracciabilità)
Laboratori: Arpa Campania, Piemonte, Emilia, IZS di Portici	analisi dei campioni

dettagli dell'attività	
categorizzazione	vale quanto stabilito in premessa.
frequenza	frequenze minime indicate nel DPR luglio 1995 e dalla categorizzazione del rischio indicata nel P.R.I.
luogo e momento del controllo	<p>produzione, trasformazione e vendita. In linea di massima il 20% dei campioni assegnati dovrà essere prelevato nei punti vendita al dettaglio, mentre il rimanente 80% dovrà essere prelevato direttamente negli stabilimenti di produzione e nei depositi all'ingrosso, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e il più vicino possibile alla messa in commercio.</p> <p>Distribuzione dei campioni- I campioni sono stati distribuiti considerando il numero di stabilimenti produttivi presenti nel territorio, nonchè in base alla popolazione.</p>
metodi e tecniche	campionamenti per analisi chimiche, fisiche e microbiologiche.
rendicontazione, verifica e feedback	<p>mediante tabelle (allegate al DM 1998):</p> <p>Flussi informativi - I Sian delle ASL della Campania redigono annualmente la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo ufficiale effettuata (Mod. A ministeriale) e la trasmettono, entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello a cui si riferisce la scheda stessa, al Servizio 03- Igiene degli Alimenti dell'Assessorato alla Sanità della Regione Campania.</p> <p>L'Arpac compila annualmente la scheda prevista (Mod. B ministeriale relativa alle attività di analisi) e la trasmette, entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello a cui si riferisce la scheda stessa, al Servizio 03- Igiene degli Alimenti dell'Assessorato alla Sanità della Regione Campania. I Laboratori provvedono anche all'inserimento dei dati nei sistemi informativi ministeriali (NSIS) ove previsto.</p> <p>Le tabelle vengono validate dalla Regione e trasmesse all'Uff. VIII del Ministero della Salute che le aggrega in dati nazionali e predispose la relazione annuale al Parlamento</p>

Campionamenti-Il piano di controllo 2011-2014 prevede la verifica della conformità microbiologica e chimica mediante ricerche mirate di:

priorità controlli microbiologici	priorità controlli chimici e fisici
-----------------------------------	-------------------------------------

- Conteggio dei microrganismi mesofili aerobi (CM)
- Escherichia Coli (EC);
- Listeria monocytogene (LI);*
- Staphilococcus coagulasi positivo produttore di enterotossine (ST);
- Bacillus cereus (Bc);
- Clostridium perfringens (Cp);
- Miceti (MI);
- Salmonella (SA)
- metalli pesanti;
- micotossine;
- additivi, coloranti, aromi
- acrilammide;
- sostanze perfluoroalchiliche;
- carbammato di etile;
- radionuclidi;
- radiazioni ionizzanti;
- prodotti fitosanitari

*E' utile ribadire che per la L. monocytogenes si applicano i criteri di cui al REG. (CE) 2073/2005 per gli alimenti RTE (Ready to Eat), mentre per gli alimenti da consumarsi previa cottura sono ancora validi i criteri di cui all'O.M. 7 dicembre 1993.

Tabella della frequenza dei campionamenti presso produttori/ confezionatori /deposito all'ingrosso e distribuzione al dettaglio –controlli microbiologici anno 2011

matrici	controlli microbiologici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	numero campioni attesi al 31.1.2.2011 n. 556
Prodotti della macinazione	MI, FI, PA, (prod. destinati alla panificazione)	10	8	15	18	15	15	18	n.99
Paste alimentari secche	FI, PA, SA	10	6	10	12	10	20	15	n.83
Paste all'uovo e speciali	CM,EC, ST,SA,BC	10	6	10	12	10	10	12	n.70
Prodotti di pasticceria deperibili	CM,EC, ST,SA BC	14	6	15	15	12	12	22	n.96
Conserve vegetali a bassa acidità e conserve di pomodoro	MI	10	8	15	20	15	15	42	n.125
Bevande analcoliche	MI	10	8	12	14	12	12	15	n.83
Totale		64	42	77	91	74	84	124	556

Al fine di ottenere corrette indicazioni di natura epidemiologica sulla effettiva misura del rischio sanitario sul territorio si ritiene di dover porre particolare attenzione anche ai settori della ristorazione (collettiva, pubblica ed etnica), con campionamento di alimenti maggiormente a rischio e di largo consumo, esempio:

alimenti che subiscono manipolazioni (prodotti farciti con ripieni);

alimenti crudi o con aggiunta di ingredienti crudi e che vengono preparati con largo anticipo

rispetto alla somministrazione (vari tipi di insalate, anche di pasta, riso, ecc.);

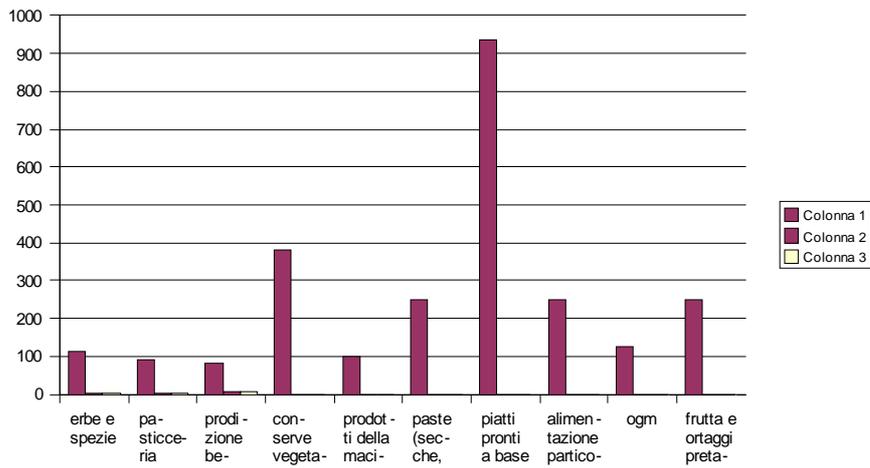
Tabella della frequenza dei campionamenti nella Ristorazione Collettiva (scolastica, aziendale, ospedaliera, fornitura pasti preparati, sola somministrazione ecc.)

matrici	controlli microbiologici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	num. campioni attesi n.583
piatti pronti a base di verdure	SA,EC, LI	15	10	15	20	10	15	20	n.105
insalate	SA,EC LI	10	10	14	20	20	15	20	n.109
macedonie	SA,EC LI	10	10	15	10	15	15	15	n.90
Preparazioni gastronomiche in genere	CM,EC,ST,CP,BC, SA, LI	30	24	45	50	40	40	50	n.279
		n.65	n.54	n.89	n.100	n.85	n.85	n.105	tot. n.583

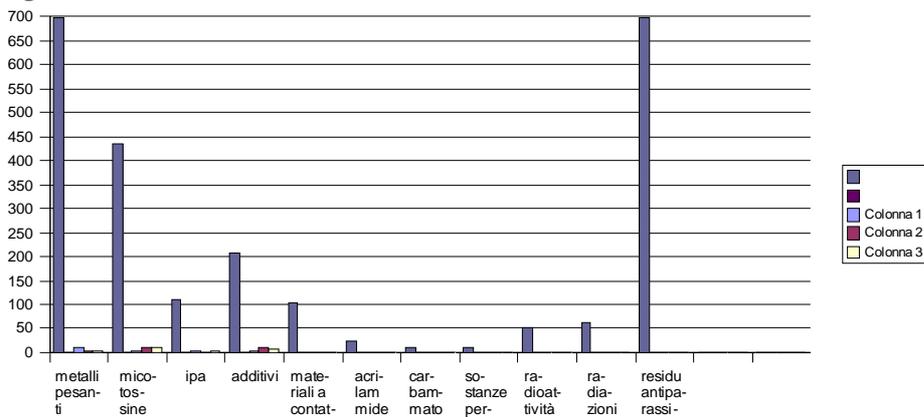
Tabella della frequenza dei campionamenti nella Ristorazione pubblica (anche etnica)

matrici	controlli microbiologici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	num. campioni attesi n.412
piatti pronti a base di verdure	Sa,Ec, Listeria.	10	8	10	10	10	10	10	n.68
insalate	Sa,Ec, Listeria.	10	8	15	20	10	10	20	n.93
macedonie	Sa,Ec, Listeria.	8	4	10	10	8	8	12	n.60
Preparazioni gastronomiche	CM,EC,ST,CP,BC, SA, LI	22	20	20	40	27	27	35	n.191
		n.50	n.40	n.55	n.80	n.55	n.55	n.77	n.412

Riepilogo controlli microbiologici



Riepilogo controlli chimici e chimico-fisici



PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DEGLI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI.

1. PIANIFICAZIONE

Gli allergeni sono sostanze normalmente innocue per la maggior parte degli individui, ma potenzialmente in grado di indurre reazioni indesiderate in alcuni soggetti. Tali reazioni spaziano da sintomatologia lieve (prurito, gonfiore, nausea, vomito, diarrea), fino a sintomatologia grave (shock anafilattico), che può condurre ad esito letale. Le allergie alimentari rappresentano un fattore critico per la salute pubblica nei Paesi industrializzati. Dati ISTAT riferiscono che le allergie rappresentano il 9,9% delle malattie riscontrate in Italia negli anni 1999-2000. L'aumento di tale incidenza sembra essere legato a diversi fattori, tra i quali la minor frequenza dell'allattamento al seno materno, l'abuso di fitofarmaci, insetticidi e diserbanti in agricoltura, l'utilizzo crescente di additivi alimentari ed altre cause ancora in corso di identificazione.

La Direttiva CE/89/2003, recepita con il Decreto Leg.vo n.114 dell'8/02/2006 e successive modifiche ed integrazioni, entrato in vigore il 7 aprile dello stesso anno, ha l'obiettivo di tutelare la salute dei cittadini con sensibilità nota nei confronti di componenti o additivi alimentari. Tale norma contempla, nella sezione III, la lista delle sostanze considerate "allergeniche", che devono essere riportate in etichetta anche se presenti come derivati: crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi, soia e prodotti derivati, latte e derivati (compreso il lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, sesamo ed i derivati, anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10mg/l. La Direttiva n. 142 del 2006 ha poi aggiunto i lupini ed i molluschi e derivati; è previsto infatti che la lista venga periodicamente aggiornata in base alle conoscenze scientifiche.

Poiché il numero di cittadini affetti da sindromi allergiche è purtroppo in crescita costante, diventa basilare la rilevazione anche di piccole quantità di allergeni presenti nei prodotti alimentari per salvaguardare la vita di tale target di consumatori.

1.1 SCOPI

L'analisi del rischio evidenzia che durante le fasi di produzione, conservazione, trasporto ed utilizzazione degli alimenti, contaminazioni crociate possono far sì che quantità ridotte di allergeni possano contaminare altri prodotti alimentari; di conseguenza alcuni prodotti che in etichetta non riportano alcun tipo di allergene possono invece contenerli.

In sede di programmazione regionale, diventa un obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla presenza nei prodotti alimentari di allergeni non dichiarati in etichetta. Di conseguenza le finalità di tale piano sono:

- Salvaguardia della salute della popolazione affetta da allergie alimentari
- Riduzione dei costi sociali conseguenti a manifestazioni allergiche nella popolazione affetta da tale sindrome

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Le A.C. ad effettuare i controlli ufficiali nell'ambito di tale Piano saranno:

- I Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
- I Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.2 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e dell'ARPA Campania, accreditati per l'esecuzione delle prove.

1.3 DURATA

Il Piano inizierà il 1/1/2012 e si concluderà il 31/12/2014.

1.4 COSTI E BENEFICI

Ai fini della determinazione dei costi del Piano, si stabilisce che il costo di ogni analisi effettuata dai due laboratori è di € 25, 00 per singola determinazione.

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Si prevede che nel triennio saranno effettuati n. 200 campioni anno.

La previsione dei benefici economici del Piano sono relativi alla probabile riduzione dei costi sociali dovuti a manifestazioni allergiche nella popolazione affetta da sindrome allergica

1.5 PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del DPR 327/80. I campioni dovranno essere effettuati negli esercizi di vendita e nei depositi all'ingrosso, privilegiando quelli inseriti nella categoria di rischio 5, per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente. Dovranno essere campionati i prodotti alimentari che non contengono l'indicazione della presenza di allergeni. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nelle Tabelle 1 e 2.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA

2 PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 della ripartizione dei campioni dei **Servizi Veterinari**

Ricerca	Matrice	MESE	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA	
ovoalbumine + lattoglobuline	Carni macinate o preparazioni di carni	Gennaio	1		1	1		1		
		Febbraio		1		1	1		1	
		Marzo			1				1	1
		Aprile				1	1			1
		Maggio	1		1	1			1	
		Giugno		1				1		1
		Luglio				1	1	1	1	
		Settembre					1	1		1
		Ottobre	1		1				1	
		Novembre			1		1	1		1
ovoalbumine + lattoglobuline	Alimenti per la prima infanzia a base di carne	Gennaio								
		Febbraio				1			1	
		Marzo					1			
		Aprile			1				1	
		Maggio				1				
		Giugno	1							
		Luglio		1					1	
		Settembre							1	
		Ottobre			1					
		Novembre						1		
crostacei	Piatti pronti a base di pesce	Gennaio	1			1			1	
		Febbraio		1			1		1	
		Marzo			1	1		1		

		Aprile	1			1	1		1
		Maggio		1			1	1	
		Giugno			1	1		1	
		Luglio			1	1			1
		Settembre	1				1	1	
		Ottobre		1		1	1		
		Novembre			1		1		1
ovoalbumine + lattoglobuline	omogeneizzati di carne	Gennaio		1		1			1
		Febbraio			1		1		1
		Marzo		1		1		1	
		Aprile			1		1		1
		Maggio	1			1		1	
		Giugno		1		1			
		Luglio			1		1		1
		Settembre				1		1	
		Ottobre	1				1		1
		Novembre			1			1	

Tabella 2 della ripartizione dei campioni dei **SIAN**

Ricerca	Matrice		ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
ovoalbumine + lattoglobuline	Alimenti destinati ad una alimentazione particolare NON a base di prodotti di origine animale	Gennaio	1		1	1	1	1	1
		Febbraio	1	1		2	1	1	1
		Marzo			1	1	1	1	1
		Aprile		1	1	1	1	1	1
		Maggio	1		1	1	1	1	1
		Giugno		1		2	1	1	1
		Luglio	1		1	1	1	1	1
		Settembre		1	1	1	1	1	1
		Ottobre	1		1	1	1	1	1
		Novembre		1	1	1	1	1	1
ovoalbumine + lattoglobuline	Piatti pronti NON a base di prodotti di origine animale	Gennaio			1	1	1		
		Febbraio	1			1	1	1	1
		Marzo		1	1	1	1	1	
		Aprile			1	1		1	1
		Maggio		1		1		1	1
		Giugno	1		1	1	1		1
		Luglio		1		1		1	1
		Settembre			1	1		1	1
		Ottobre		1	1	1			1
Novembre	1			1	1	1			

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del PRI.

Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali,

alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi sono stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ è necessario apportare modifiche
- ❖ occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

Piano di monitoraggio sui punti di sbarco dei prodotti della pesca

La Regione Campania è caratterizzata da ca. km 512 di costa e le attività legate al settore della pesca assumono, conseguentemente, un'importanza notevole sia sotto il profilo commerciale che della sicurezza alimentare. Con Decreto dirigenziale n. 9/2011 la Regione ha identificato i punti sbarco e ne ha disciplinato le modalità di controllo con il successivo Decreto n. 12/2011.

Le attività di cattura delle specie autoctone, in Campania, si affiancano alla raccolta dei molluschi bivalvi dai banchi naturali e, soprattutto, dalle zone in concessione appositamente classificate.

1. PIANIFICAZIONE

Per garantire la sicurezza del pescato è necessario che le attività del controllo ufficiale siano effettuate, oltre che sul prodotto già immesso in commercio, anche nella fase della produzione primaria. Pertanto, vanno sottoposte a monitoraggio tutte le attività che si svolgono presso i punti di sbarco dove obbligatoriamente devono attraccare le imbarcazioni da pesca per il trasbordo dei prodotti.

Lo scopo del Piano è quello di avere un quadro esaustivo e sistematico sulle condizioni igieniche e sulle attività svolte presso i punti di sbarco, che possono incidere sulla sicurezza alimentare.

1.1 INDICATORI

Contestualmente a tale attività è possibile identificare e contrastare i fenomeni di abusivismo nel settore, già più volte oggetto di interventi repressivi sia da parte delle AA.SS.LL. che di altri organismi di controllo.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano è quella territoriale, con i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. costiere che coordineranno le attività con le Capitanerie di Porto locale, per i controlli di rispettiva competenza.

1.3 SCOPI

Verificare le procedure attuate nei punti di sbarco sotto il profilo igienico-sanitario ed il rispetto delle norme sulla pesca. In particolare, il piano verte sull'effettuazione di ispezioni congiunte presso i punti di sbarco dei prodotti della pesca per verificare:

1. Competenza ASL
 - a. requisiti igienico sanitari del punto di sbarco
 - b. requisiti igienico sanitari delle imbarcazioni da pesca
 - c. condizioni igieniche dello sbarco
 - d. requisiti di igiene e della temperatura del pescato
 - e. requisiti di igiene dei mezzi di trasporto del pescato
 - f. controllo documentale (documentazione di trasporto e documento di registrazione per i molluschi bivalvi) con particolare riferimento ai molluschi bivalvi
 - g. stato di freschezza del pescato
2. Competenza Capitaneria:
 - a. corrispondenza tra tipo di pescato e sistema di pesca autorizzato
 - b. controllo della taglia minima

1.4 ATTREZZATURE

Non sono previste attrezzature particolari rispetto a quelle in uso alle Autorità sopradescritte.

Il modello di procedura documentata per l'esecuzione delle ispezioni è il Mod 5.

1.5 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Qualora durante i controlli ufficiali siano effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S.M.

1.6 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014.

1.7 COSTI E BENEFICI

Il Piano non prevede costi aggiuntivi né benefici economici se non quelli derivanti dalla diminuzione dei costi sociali causati dalle malattie alimentari legate al consumo di prodotti della pesca. I report del Piano sono estrapolati direttamente dal GISA dove devono essere inseriti i dati dei controlli.

2. PROGRAMMAZIONE

Si prevede l'effettuazione di n. 172 ispezioni l'anno così suddivise:

ASL	N. ispezioni mensili
CASERTA	2
NA 2 NORD	2
NA 1 CENTRO	3
NA 3 SUD	5
SA	6
	TOT MENSILE 18
	TOT ANNUALE 216

Per l'anno 2011 i controlli sono ridotti del 50%.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica finale da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze da inserire nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA RADIOATTIVITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI SOMMINISTRATI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

1. PIANIFICAZIONE

1.1. SCOPI: Il monitoraggio della radioattività ambientale, disciplinato dal D.lgs n.230/1995, viene effettuato in Italia da apposite reti di sorveglianza (reti nazionali, regionali e locali) ed è relativo al controllo della sola radioattività artificiale, dovuta all'immissione nell'ambiente di radionuclidi non presenti in natura.

L'insieme delle Reti Regionali per il controllo della radioattività istituite e gestite dalle varie ARPA costituisce la Rete Nazionale di Sorveglianza della Radioattività Ambientale il cui coordinamento è affidato ad ISPRA. Le reti consistono in un insieme di punti di osservazione utilizzati per analizzare l'andamento spazio-temporale delle concentrazioni dei radioelementi. Le frequenze di campionamento delle matrici ambientali previste nelle diverse reti tengono conto dei tempi di accumulo della radioattività nei vari comparti ambientali e dei limiti di rilevabilità delle metodologie di misura impiegate.

L'Arpac, con Deliberazione n. 193 del 26/07/2001 del Direttore Generale costituiva, nell'ambito della sua struttura organizzativa, il Centro Regionale Radioattività, nodo di riferimento della Rete Nazionale di Sorveglianza della Radioattività, la cui struttura ha sede a Salerno. Il CRR ha effettuato nel tempo misure di contaminazione in matrici alimentari e bevande secondo protocolli definiti annualmente di concerto con l'Assessorato Regionale alla Sanità e le AA.SS.LL. quest'ultime hanno curato anche i campionamenti delle varie matrici sull'intero territorio regionale.

Riferimenti normativi:

1.2. AUTORITÀ COMPETENTI:

Le A.C. incaricate dello svolgimento del piano sono i SIAN ed i Servizi Veterinari delle ASL

1.3. LABORATORI DI RIFERIMENTO:

Il laboratorio di riferimento è il Centro Ricerca Radioattività (CRR) dell'ARPAC con sede in Salerno

1.4. ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA:

Si prevede di effettuare campionamenti sulle matrici di alimenti di origine animale e non, previste sia dalla Raccomandazione 2000/473/Euratom sia dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 351/2011. I campioni saranno prelevati esclusivamente negli stabilimenti che producono pasti per la ristorazione collettiva. Al momento le analisi concerneranno esclusivamente nella ricerca del Cesio 137.

1.5. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Le A.C. effettueranno campioni di prodotti alimentari o piatti pronti sia a base di alimenti di origine animale che non di origine animale. I campioni verranno prelevati esclusivamente negli stabilimenti che producono pasti per la ristorazione collettiva, quali mense scolastiche, ospedaliere etc. Per la scelta degli stabilimenti, saranno privilegiati quelli che risultano inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

1.6. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del DPR 327/80. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nelle

Tabella 1 e 2.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3 specificando nel campo ricerca la dicitura "radioattività". L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

8.4. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

8.5. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed ai laboratori pubblici per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione tenendo sotto controllo uno dei fattori di rischio più temibili di estrema attualità.

2. PROGRAMMA

Tabella 1 –programmazione mensile dei Servizi Veterinari

	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 Nord	ASL NaA3 Sud	ASL SA
Gennaio	1	1	1	1	1	1	1
Febbraio	1	1	1	1	1	1	1
Marzo	1	1	1	1	1	1	1
Aprile	1	1	1	1	1	1	1
Maggio	1	1	1	1	1	1	1
Giugno	1	1	1	1	1	1	1
Luglio	1	1	1	1	1	1	1
Settembre	1	1	1	1	1	1	1
Ottobre	1	1	1	1	1	1	1
Novembre	1	1	1	1	1	1	1
TOTALE	10	10	10	10	10	10	10

Tabella 2 – programmazione annuale dei SIAN

n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	Cereali e derivati	stagionale
n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	Pasta	trimestrale
n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	frutta ANCHE DI BOSCO	stagionale
totale complessivo n.50 annui								

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANO DI MONITORAGGIO SULL'IDONEITA' DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

8. PIANIFICAZIONE

8.1. SCOPI

L'attività di verifica sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, a seguito della recente emanazione di norme comunitarie, assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale. Tali norme hanno infatti esteso ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti alcuni obblighi, quali rintracciabilità e buone norme di fabbricazione, che peraltro già esistevano per la filiera alimentare, a dimostrazione del fatto che, dal punto di vista della sicurezza alimentare, essi vengono sempre più assimilati, dal legislatore, ad un "ingrediente" del prodotto alimentare finito.

Si ritiene quindi opportuno preparare un piano di intervento specifico su questo settore, riguardante anche la verifica dell'applicazione delle norme in tema di etichettatura, dichiarazioni di "conformità", completezza delle documentazioni che accompagnano questi prodotti.

La **normativa** sugli imballaggi e sugli M.C.A. (o Food Contact Materials), che si pone trasversalmente rispetto alla normativa sulla sicurezza alimentare, prende l'avvio con la Legge 30.4.1962, n. 283, ed è costituita da oltre 350 atti legislativi e decreti di norme tecniche e di laboratorio, che si sono succeduti nel corso degli anni fino al più recente Regolamento (CE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Ai sensi dell'art. 3 del Regolamento 1935/04 (noto come Regolamento Quadro) tutti i materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi ed intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone norme di fabbricazione, affinché in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana. Tali pratiche di buona fabbricazione sono esplicitate in un'altra norma di derivazione comunitaria e precisamente nel Reg. (CE) n. 2023/2006 del 22/12/2006.

Principali riferimenti legislativi:

Decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze ad uso personale.	D.M. 1 febbraio 2007; recepimento della Direttiva 2005/31/CE della Commissione del 29 aprile 2005, che modifica la Direttiva 1984/500/CEE del Consiglio, per quanto riguarda una dichiarazione di conformità e i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica, destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.
Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777 Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	. Decreto del Ministero della Salute 25 settembre 2007 n. 217. Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari
Decreto Legislativo 25 gennaio 1992, n. 108 Attuazione della direttiva (CEE) n. 109/89, concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Decreto Ministero della Salute 12 dicembre 2007, n. 269, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, limitatamente agli acciai inossidabili.
Reg. Ce 1935/2004. E' la norma quadro stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. -L'art. 17 del Regolamento n. 1935/2004 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 178/2002 per la filiera alimentare.	Regolamento (CE) n. 282/2008 del 27/3/2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il Regolamento CE 2023/2006.
Regolamento (CE) n. 2023/2006 del 22/12/2006 stabilisce che tutti i materiali e gli oggetti elencati nell'allegato I del Regolamento n.1935/2004 e le loro combinazioni, nonché i materiali ed oggetti riciclati vanno fabbricati nel	Regolamento (CE) n. 450/2009 del 29 maggio 2009 relativo ai materiali attivi e intelligenti, cioè destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti imballati.

rispetto delle norme generali e specifiche sulle buone pratiche di fabbricazione, definite in lingua inglese come Good Manufacturing Practices (GMP).	
Decreto Ministeriale n° 76 del 18/04/2007 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti.	Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le imprese che producono o utilizzano oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllarne la rispondenza alle norme ad essi applicabili ed a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed agli accertamenti necessari.

Ai sensi dell'art. 16 del Regolamento n. 1935/2004 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati dell'allegato I, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.

Analogamente a quanto avviene nel settore alimentare, le imprese che svolgono attività connesse con qualunque fase della lavorazione, trasformazione e distribuzione dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono istituire un sistema di controllo della qualità e devono dimostrare di aver adeguatamente provveduto ai controlli e agli accertamenti necessari.

Inoltre, ai sensi dell'art. 16 del Reg. CE n.1935/04 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati nell'all.1 del medesimo Regolamento, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Il produttore è tenuto, inoltre, a conservare la cosiddetta "documentazione di supporto", che comprova la conformità dichiarata; tale documentazione dovrebbe includere, ad esempio, le dichiarazioni dei produttori di materie prime e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

L'attività di controllo non deve trascurare anche le verifiche sulla rintracciabilità e l'etichettatura dei prodotti in questione.

Rintracciabilità- L'art. 17 del Regolamento n. 1935/2004 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 178/2002 per la filiera alimentare. In particolare la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità.

Etichettatura- Un altro aspetto da considerare, non di secondaria importanza, nel corso dell'attività di controllo è l'etichettatura dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari disciplinata dall'art. 15 del Regolamento 1935/2004.

In particolare i materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato sono corredati di quanto segue:

- a) la dicitura «*per contatto con i prodotti alimentari*» o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo riprodotto nell'allegato II; tali informazioni, non sono tuttavia obbligatorie per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.
- b) se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato;
- c) il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;
- d) un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17; le informazioni sono scritte in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile;
- e) nel caso di materiali e oggetti attivi, le informazioni sull'impiego o sugli impieghi consentiti e le altre informazioni pertinenti come il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dalla componente attiva, in modo da permettere agli operatori del settore alimentare che impiegano

tali materiali od oggetti di conformarsi ad altre disposizioni comunitarie pertinenti o, in difetto, alle disposizioni nazionali sui prodotti alimentari, comprese le disposizioni sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Il commercio al dettaglio di materiali e oggetti è proibito se le informazioni di cui al paragrafo precedente, lettere a), b) ed e), non sono espresse in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I **campionamenti** dovranno essere effettuati prevalentemente, laddove possibile, presso le **aziende di importazione/produzione**, ove il prodotto viene confezionato e successivamente posto in vendita. Nella tabella sottoindicata si riepilogano le tipologie di materiali e le relative determinazioni analitiche (come da D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.).

Le determinazioni da effettuare vanno riferite al controllo dell'idoneità dei materiali stessi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari, attraverso la determinazione della migrazione (o cessione) globale e specifica, e le altre prove previste dal DPR n.777/1982 e relativi decreti di attuazione, da ultimo modificato con Dlgs n.108/92.

Le verifiche riguardano anche la documentazione relativa alla dichiarazione di conformità, alle procedure di rintracciabilità e l'etichettatura dei materiali e degli oggetti.

Campionamento - Come precedentemente indicato, nel corrente anno si ritiene utile predisporre un piano di intervento presso le ditte di produzione/importazione e di commercio all'ingrosso di questi materiali, effettuando campionamenti unitamente alla verifica soprattutto della documentazione che l'impresa deve compilare. Per il 2011 l'attività di controllo si limiterà ai prodotti in ceramica e vetro, per poi estendere i controlli anche alla filiera dei prodotti in plastica ed alluminio nel prossimo anno, a procedure di accreditamento del laboratorio ultimate. Ciò non preclude la possibilità di effettuare verifiche documentali presso tutti gli stabilimenti che producono materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

L'attività di prelievo sarà effettuata presso gli stabilimenti di produzione, depositi all'ingrosso ed eventualmente presso gli esercizi di vendita e produttori.

8.6. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

8.7. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC

8.8. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

8.9. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'ARPAC per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

9. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

MATRICI	DETERMINAZIONI ANALITICHE Migrazione metalli pesanti	AS L AV	ASL BN	AS L CE	ASL NA1	ASL NA2 Nord	ASL NA3 Sud	AS L SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011 N. 64
Ceramiche (piatti, tazze, ecc) anche di importazione	cessione metalli pesanti (cadmio, piombo)	n.6	n.4	n.8	n.10	n.6	n.6	n.10	n. 50
Pirofile in vetro	cessione metalli pesanti (cadmio, piombo)	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n. 14
		n.8	n.6	n.10	n.12	n.8	n.8	n.12	n.64

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DI ISTAMINA NELLE CONSERVE E NELLE SEMICONSERVE DI PESCE

9. PIANIFICAZIONE

L'istamina è un prodotto di degradazione dell'istidina. Tale amminoacido è presente in misura notevole in alcune specie ittiche e le modalità di conservazione rappresentano il fattore principale della sua formazione. Il limite massimo di istamina consentito nei prodotti ittici è stabilito dal Reg. CE 2073/05. L'ingestione di prodotti alimentari contenenti istamina in misura massiccia può comportare l'insorgenza di una sindrome tossica con sintomatologia simile ad una allergia, in alcuni rari casi anche con prognosi infausta

9.1. SCOPI

Le finalità di tale piano è quella di:

- ridurre il rischio di ingestione di conserve di pesce accidentalmente contenenti istamina, salvaguardando in tal modo la salute della popolazione
- avere dati certi sull'incidenza di tale pericolo chimico per l'effettuazione di una corretta analisi del rischio

1.2. COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano è attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I campioni sono prelevati esclusivamente nelle medie e grandi strutture di vendita o nei depositi all'ingrosso, privilegiando quelli inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

Le matrici sono rappresentate da conserve e semiconserve di pesce.

9.4. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del combinato disposto dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 2073/05. Pertanto devono essere prelevate n. 5 aliquote, ciascuna costituita da 9 u.c. da 50 gr. cadauna. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nelle Tabelle 1 e 2.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni deve essere utilizzato il Mod. 3.

L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà essere, come tutti gli altri controlli, inserito nel sistema informatico GISA

9.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

9.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

9.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale

aspetto.

10. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 – programmazione annuale (2012-2014)

MESE	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
Gennaio	1	1	1	2	2	2	1
Febbraio	1	1	1	2	2	2	1
Marzo	1	1	1	2	2	2	1
Aprile	1	1	1	2	2	2	1
Maggio	1	1	1	2	2	2	1
Giugno	1	1	1	2	2	2	1
Luglio	1	1	1	2	2	2	1
Settembre	1	1	1	2	2	2	1
Ottobre	1	1	1	2	2	2	1
Novembre	1	1	1	2	2	2	1

Tabella 2 – programmazione anno 2011

MESE	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
Luglio		1	1	1	1	1	
Settembre	1			1	1	1	1
Ottobre		1	1	1	1	1	
Novembre	1			1	1	1	1

3. VERIFICA

A fine anno il piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari prodotti e/o somministrati nelle imprese di ristorazione pubblica

La ristorazione pubblica comprende quelle attività di produzione e somministrazione effettuate negli esercizi pubblici tipo “A”, “B” e “C” ex L. 287/91.

La vocazione turistica della Campania e le mutate tendenze comportamentali degli ultimi anni, che inducono sempre più spesso l’utenza a consumare pasti al di fuori della propria dimora, rendono tale settore della filiera alimentare particolarmente pregnante. E’, pertanto, opportuno effettuare un piano di campionamenti microbiologici al fine di ottenere dati statistici significativi per una approfondita analisi dei rischi legati alla ristorazione collettiva.

1. PIANIFICAZIONE

1.1 SCOPI

Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici:

- degli ingredienti e dei pasti pronti preparati negli esercizi pubblici
- dei prodotti alimentari somministrati negli esercizi pubblici

I campioni prelevati potranno, quando possibile, essere sottoposti preventivamente a test di screening, in modo da eseguire esclusivamente sui campioni risultati positivi gli esami microbiologici volti all’isolamento del patogeno ricercato. In tale modo sarà possibile:

- abbreviare i tempi di risposta e segnalare tempestivamente le eventuali criticità emerse dallo screening e ridurre i rischi di somministrazione di pietanze pericolose;
- ridurre i costi del piano

Per ogni campione potrà essere richiesta la determinazione di un solo parametro tra i seguenti:

- listeria monocytogenes in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di l. monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali.
- salmonella in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- salmonella in prodotti non compresi nel Reg. CE 2073/05
- e. coli O157:H7 in prodotti vari
- enterobatteriacee in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- e. coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- bacillus cereus
- anaerobi solfito riduttori

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari e dai SIAN delle AA.SS.LL. secondo le rispettive competenze.

1.3 ATTREZZATURE

I Servizi Veterinari e SIAN si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento batteriologico

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell’I.Z.S. del Mezzogiorno e dell’ARPAC.

1.5 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.6 COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed ai laboratori ufficiali per le analisi.

1.7 MODALITA' OPERATIVE

1.7.1. Listeria Monocytogenes negli alimenti pronti (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali) che costituiscono terreno favorevole alla crescita

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sé stante; ogni aliquota, contenente cinque u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Qualora gli agenti prelevatori avessero dubbi sulla idoneità della matrice campionata come substrato favorevole alla crescita della listeria, dovrà essere prelevata una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2.

In corso di campionamento possono verificarsi le seguenti condizioni:

I° IPOTESI - la matrice del campione è costituita da un prodotto alimentare prodotto in loco.

In considerazione del presumibile breve lasso di tempo intercorso tra la produzione ed il consumo e del fatto che il campione viene effettuato nella fase di produzione, ci si atterrà in ogni caso alla II° ipotesi prevista dal punto 1.2 del Cap I del Reg CE 2073 (Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità) e, pertanto, sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e specificato "*ristorazione pubblica*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Listeria monocytogenes*" e il campo " criterio di sicurezza alimentare".

II° IPOTESI - la matrice del campione è costituita da un prodotto alimentare non prodotto in loco.

Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*somministrazione*". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "*Listeria monocytogenes*" e il campo " criterio di sicurezza alimentare".

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio prelevatore (Veterinario o SIAN):

- a. trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. notizierà il Servizio Epidemiologia circa la non conformità
- c. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

1.7.2. Salmonella in prodotti elencati nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza

alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "somministrazione". Deve essere poi spuntato il campo "ricerca" con la semplice dicitura "Salmonelle" e il campo "criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- e. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subito un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
- f. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- g. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

1.7.3. - Salmonella in prodotti non compresi nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "somministrazione". Deve essere spuntato il campo "ricerca" con la semplice dicitura "Salmonella" e il campo "altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- e. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subito un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
- f. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- g. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

1.7.4. - E. Coli O157:H7 in prodotti vari

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "somministrazione". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "E. Coli O157" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Nel caso cui venga rilevata la presenza del patogeno in questione si procederà alla valutazione dei fattori di patogenicità. In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- c. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni:

Come I ipotesi senza la notizia di reato

1.7.5. - Enterobatteriacee

I campioni verranno effettuati sia sui prodotti elencati nel REG. CE 2073/05 sia, in via sperimentale, in tutti gli altri prodotti alimentari, considerandoli anch'essi come criteri di igiene di processo. Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "somministrazione". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "Enterobatteriacee" e il campo " criterio di igiene di processo". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- c) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

1.7.6. - E. Coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "somministrazione". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "E. coli" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote

vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- b) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

1.7.7. - Bacillus Cereus

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*somministrazione*". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "*Bacillus Cereus*" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- c) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

1.7.8. - Anaerobi solfito riduttori

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*somministrazione*". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "*Anaerobi solfito riduttori*" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- d) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

2.1 FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Si prevede l'effettuazione di n. 316 campioni/anno.

Per l'anno 2011 i campioni previsti sono il 50% dei subtotali e totali.

I campioni assegnati a ciascuna ASL devono intendersi come assegnati per il 50% ai SIAN ed il 50% ai Servizi Veterinari.

Prima dell'inizio delle attività di cui al presente Piano, I Servizi Veterinari e SIAN devono coordinarsi preventivamente con i laboratori territorialmente competenti per concordare la tempistica dei campionamenti e le modalità di consegna campioni.

I campioni sono stati così ripartiti:

	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2	ASL NA 3	ASL SA
GENNAIO	3	3	3	6	5	3	3
FEBBRAIO	4	4	4	8	6	5	5
MARZO	4	4	4	8	6	5	5
APRILE	4	4	4	8	6	5	5
MAGGIO	4	4	4	8	6	5	5
GIUGNO	3	3	3	6	5	3	3
LUGLIO	3	3	3	6	5	3	3
SETTEMBRE	3	3	3	6	5	3	3
OTTOBRE	4	4	4	8	6	4	4
NOVEMBRE	4	4	4	8	6	4	4
totali	36	36	36	72	56	40	40
Totale generale	316						

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

2.2 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il "Mod. 5". Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere inserito nel sistema informatico regionale G.I.S.A..

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei pasti prodotti nei centri di produzione alimenti destinati alla ristorazione collettiva

La ristorazione collettiva presenta dal punto di vista della sicurezza alimentare problematiche peculiari. La necessità di allestire un grande numero di pasti, spesso con largo anticipo sul momento del consumo, crea numerose opportunità alle contaminazioni da germi patogeni, con conseguenze che si ripercuotono su un gran numero di consumatori.

Per quanto attiene in particolare alla ristorazione collettiva scolastica, vi è la consapevolezza che essa debba essere considerata non solo come l'offerta di un pasto sicuro e equilibrato dal punto di vista nutrizionale in una fase della vita fondamentale per lo sviluppo dei ragazzi, ma anche un servizio educativo che deve agire positivamente sui comportamenti nutrizionali/alimentari. In quest'ottica, è fondamentale la interazione tra Comune, scuola, OSA, Azienda Sanitaria e famiglie.

1. PIANIFICAZIONE

1.1 SCOPI

Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici degli ingredienti e dei pasti pronti preparati nei laboratori che destinano i loro prodotti alla ristorazione collettiva. Rientrano in tale settore:

1. Centri preparazione pasti per gli ospedali e case di cura
2. Centri preparazione pasti per la ristorazione scolastica
3. Centri preparazione pasti per carceri e similari
4. Centri preparazione pasti per catering

Particolare attenzione si intende porre alle mense scolastiche, ciò per assicurare un controllo significativo a vantaggio di soggetti di una fascia d'età di particolare vulnerabilità che, generalmente, sono fruitori assidui dei servizi di mensa/ refezione per l'intero anno scolastico.

I campioni prelevati potranno, quando possibile, essere sottoposti preventivamente a test di screening, in modo da eseguire esclusivamente sui campioni risultati positivi, gli esami microbiologici volti all'isolamento del patogeno ricercato. In tale modo è possibile:

- Abbreviare i tempi di risposta in modo da segnalare tempestivamente eventuali criticità al fine di ridurre i rischi di somministrazione di pietanze pericolose
- Ridurre i costi del piano

Per ogni campione potrà essere richiesta la determinazione di un solo parametro tra i seguenti:

- listeria monocytogenes in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali.
- salmonella in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- salmonella in prodotti non compresi nel Reg. CE 2073/05
- e. coli O157:H7 in prodotti vari
- enterobatteriacee in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- e. coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- bacillus cereus
- anaerobi solfito riduttori

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari e dai SIAN delle AA.SS.LL. secondo le rispettive competenze.

1.3 ATTREZZATURE

I Servizi Veterinari e SIAN si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento

battereologico

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S. del Mezzogiorno e dell'ARPAC.

1.5 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014.

1.6 COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed all'IZSM ed all'ARPAC per le analisi.

1.7 MODALITA' OPERATIVE

Nella scelta delle matrici da campionare NON devono essere compresi gli alimenti preparati da altre imprese e somministrati ancora in confezione originale (es. yogurt, succhi di frutta, merendine ecc). Possono essere invece campionati sia i piatti già pronti, sia i prodotti o i loro ingredienti prima della cottura o, comunque, nelle fasi di lavorazione.

Le modalità di campionamento sono di seguito esplicitate:

1.7.1. Listeria Monocytogenes negli alimenti pronti (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali) che costituiscono terreno favorevole alla crescita

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sé stante; ogni aliquota, contenente cinque u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Qualora gli agenti prelevatori avessero dubbi sulla idoneità della matrice campionata come substrato favorevole alla crescita della listeria, dovrà essere prelevata una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2.

In considerazione del brevissimo lasso di tempo tra la produzione ed il consumo e del fatto che il campione viene effettuato nella fase di produzione, ci si atterrà in ogni caso alla II° ipotesi prevista dal punto 1.2 del Cap I del Reg CE 2073 (Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità) e pertanto sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "ristorazione collettiva". Deve essere poi spuntato il campo "ricerca" con la semplice dicitura "Listeria monocytogenes" e il campo "criterio di sicurezza alimentare".

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- e. Notizierà il Servizio Epidemiologia circa la non conformità
- f. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita).

1.7.2. Salmonella in prodotti elencati nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*ristorazione collettiva*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Salmonelle*" e il campo " criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- h. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subito un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
- i. Esplenterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- j. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

1.7.3. - Salmonella in prodotti non compresi nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*ristorazione pubblica*". Deve essere spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Salmonella*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- h. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subito un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
- i. Esplenterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- j. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

1.7.4. - E. Coli O157:H7 in prodotti vari

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "ristorazione pubblica". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "E. Coli O157" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Nel caso cui venga rilevata la presenza del patogeno in questione si procederà alla valutazione dei fattori di patogenicità.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

- d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- e. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- f. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni:

Come I ipotesi senza la notizia di reato

1.7.5. - Enterobatteriacee

I campioni verranno effettuati sia sui prodotti elencati nel REG. CE 2073/05 sia, in via sperimentale, in tutti gli altri prodotti alimentari, considerandoli anch'essi come criteri di igiene di processo. Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "ristorazione collettiva". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "Enterobatteriacee" e il campo " criterio di igiene di processo". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- d) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

1.7.6. - E. Coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "ristorazione collettiva". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "E. coli" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote

vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- e) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

1.7.7. - Bacillus Cereus

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*ristorazione collettiva*". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "*Bacillus Cereus*" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- f) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

1.7.8. - Anaerobi solfito riduttori

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*ristorazione collettiva*". Deve essere poi spuntato il campo " numerazione" con la semplice dicitura "*Anaerobi solfito riduttori*" e il campo " criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- g) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

2.1 FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Si prevede l'effettuazione di n. 316 campioni/anno.

Per l'anno 2011 i campioni previsti sono il 50% dei subtotali e totali.

I campioni assegnati a ciascuna ASL vanno distribuiti il 50% ai SIAN ed il 50% ai Servizi Veterinari.

Essi vengono inoltre divisi secondo la seguente legenda:

a = Campioni da effettuare nei:

- Centri preparazione pasti per gli ospedali e case di cura
- Centri preparazione pasti per carceri e similari
- Centri preparazione pasti per catering

b = Campioni da effettuare nei:

- Centri preparazione pasti per la ristorazione scolastica

Prima dell'inizio delle attività di cui al presente Piano, I Servizi Veterinari e SIAN devono coordinarsi preventivamente con i laboratori territorialmente competenti per concordare la tempistica dei campionamenti e le modalità di consegna campioni.

I campioni sono stati così ripartiti:

	ASL AV		ASL BN		ASL CE		ASL NA 1		ASL NA 2		ASL NA 3		ASL SA	
	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b
GENNAIO	3	0	3	0	3	0	6	0	5	0	3	0	3	0
FEBBRAIO	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
MARZO	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
APRILE	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
MAGGIO	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
GIUGNO	3	0	3	0	3	0	6	0	5	0	3	0	3	0
LUGLIO	3	0	3	0	3	0	6	0	5	0	3	0	3	0
SETTEMBRE	3	0	3	0	3	0	6	0	5	0	3	0	3	0
OTTOBRE	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	2	2	2	2
NOVEMBRE	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	2	2	2	2
subtotali	24	12	24	12	24	12	48	24	38	18	28	12	28	12
Totali ASL	36		36		36		72		56		40		40	
Totale generale	316													

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

2.2 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il "Mod. 5". Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

**PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DEGLI IPA NEI PESCI
SELVAGGI PESCATI NELLE ACQUE ANTISTANTI LA REGIONE CAMPANIA
10. PIANIFICAZIONE**

10.1. SCOPI

Gli Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono composti ubiquitari generati da combustione incompleta di sostanze organiche. Vengono rilasciati nell'atmosfera attraverso combustioni spontanee (eruzioni vulcaniche, incendi ecc.), ma principalmente attraverso l'attività umana (produzione di energia industriale, scarichi di autoveicoli, riscaldamento domestico).

L'assunzione di questi composti da parte dell'uomo avviene principalmente attraverso l'ingestione di alimenti contaminati ed alcuni IPA hanno dimostrato, in test di laboratorio, di essere in grado di causare il cancro allo stomaco per ingestione.

La contaminazione degli alimenti deriva sia da trattamenti tecnologici mal gestiti (grigliatura, affumicatura), sia dall'inquinamento atmosferico attraverso la deposizione di particolato contaminato sulle colture in campo. Tra i più di cento diversi IPA conosciuti, quelli comunemente presenti nelle matrici ambientali e sospettati di causare danni alla salute dell'uomo e degli animali sono: il benzo(a)pirene, il benzo(b)fluorantene, il benzo(k)fluorantene, l'indeno(1,2,3-c,d)pirene, il benzo(a)antracene, il benzo(j)fluorantene ed il dibenzo(a,h)antracene.

Vari IPA sono stati classificati dalla IARC (1987) come probabili o possibili cancerogeni per l'uomo. Pur essendo lo studio di queste miscele particolarmente complicato, è stato comunque dimostrato che l'esposizione alle miscele IPA comporta un aumento dell'insorgenza di tumori soprattutto in presenza di benzo(a)pirene. L'attività cancerogena è dovuta ai prodotti del metabolismo di queste sostanze che sono pertanto considerate pre-mutagene.

La presenza negli alimenti può essere dovuta a contaminazione ambientale, processi di lavorazione o trattamenti termici di cottura. L'assunzione giornaliera media di benzo(a)pirene attraverso gli alimenti viene stimata approssimativamente tra 50 e 300 ng/persona, superiore a quella per inalazione (stimabile intorno a 20 ng/persona).

Gli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) sono sostanze inquinanti che possono entrare nella catena alimentare. Scopo di tale piano è quello di verificare la presenza di tali sostanze nei pesci selvaggi pescati nelle acque antistanti la Regione Campania. Tale ricerca sarà d'ausilio anche per l'Assessorato all'Ambiente che riceverà un dato significativo sull'inquinamento ambientale. Le finalità di tale piano sono comunque la salvaguardia della salute della popolazione che consuma pesce.

1.2. COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Il campionamento avrà come matrice i pesci (preferibilmente bentonici escludendo i predatori pelagici) pescati nelle acque antistanti il territorio regionale

10.4. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del combinato disposto dal DPR 327/80, dal Reg CE 333/07, dal DM 18/4/06, dal Reg. CE 1881/06. In considerazione del target sottoposto a campionamento rappresentato da piccoli pescatori costieri con conseguenti difficoltà operative, dovrà essere prelevata una sola aliquota di 1 kg ca. costituita da almeno 3 esemplari che rappresentano i campioni elementari; non si procederà alla prevista omogeneizzazione dei campioni elementari. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nella Tabella 1.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo

ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

10.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno che effettueranno l'analisi sulla parte muscolare dei pesci inviati.

10.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

10.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

11. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

MESE	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
Gennaio	1	1	1	1	1
Febbraio	1	1	1	1	1
Marzo	1	1	1	1	1
Aprile	1	1	1	1	1
Maggio	1	1	1	1	1
Giugno	1	1	1	1	1
Luglio	1	1	1	1	1
Settembre	1	1	1	1	1
Ottobre	1	1	1	1	1
Novembre	1	1	1	1	1

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DEGLI IPA NEGLI ALIMENTI VEGETALI

11. PIANIFICAZIONE

11.1. SCOPI

Gli Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono composti ubiquitari generati da combustione incompleta di sostanze organiche. Vengono rilasciati nell'atmosfera attraverso combustioni spontanee (eruzioni vulcaniche, incendi ecc.), ma principalmente attraverso l'attività umana (produzione di energia industriale, scarichi di autoveicoli, riscaldamento domestico).

L'assunzione di questi composti da parte dell'uomo avviene principalmente attraverso l'ingestione di alimenti contaminati ed alcuni IPA hanno dimostrato, in test di laboratorio, di essere in grado di causare il cancro allo stomaco per ingestione.

La contaminazione degli alimenti deriva sia da trattamenti tecnologici mal gestiti (grigliatura, affumicatura), sia dall'inquinamento atmosferico attraverso la deposizione di particolato contaminato sulle colture in campo. Tra i più di cento diversi IPA conosciuti, quelli comunemente presenti nelle matrici ambientali e sospettati di causare danni alla salute dell'uomo e degli animali sono: il benzo(a)pirene, il benzo(b)fluorantene, il benzo(k)fluorantene, l'indeno(1,2,3-c,d)pirene, il benzo(a)antracene, il benzo(j)fluorantene ed il dibenzo(a,h)antracene.

Vari IPA sono stati classificati dalla IARC (1987) come probabili o possibili cancerogeni per l'uomo. Pur essendo lo studio di queste miscele particolarmente complicato, è stato comunque dimostrato che l'esposizione alle miscele IPA comporta un aumento dell'insorgenza di tumori soprattutto in presenza di benzo(a)pirene. L'attività cancerogena è dovuta ai prodotti del metabolismo di queste sostanze che sono pertanto considerate pre-mutagene.

La presenza negli alimenti può essere dovuta a contaminazione ambientale, processi di lavorazione o trattamenti termici di cottura. L'assunzione giornaliera media di benzo(a)pirene attraverso gli alimenti viene stimata approssimativamente tra 50 e 300 ng/persona, superiore a quella per inalazione (stimabile intorno a 20 ng/persona).

Tale ricerca sarà d'ausilio anche per l'Assessorato all'Ambiente che riceverà un dato significativo sull'inquinamento ambientale. Le finalità di tale piano sono comunque la salvaguardia della salute della popolazione.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Il campionamento avrà come matrice i cereali, i vegetali, gli oli e i grassi

Punti di prelievo :I campioni andranno prelevati preferibilmente presso le seguenti strutture:

- grossisti e principali ipermercati e supermercati;
- piccoli rivenditori e/o produttori locali;
- esercizi della somministrazione pubblica e collettiva

Le ricerche saranno indirizzate a valutare le contaminazioni volontarie durante le fasi di produzione e commercializzazione al dettaglio e le contaminanti ambientali la cui pericolosità diretta o indiretta per l'uomo è ormai accertata.

11.4. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del combinato disposto dal DPR 327/80, dal Reg CE 333/07, dal DM 18/4/06, dal Reg. CE 1881/06.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

11.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC

11.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

11.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'ARPAC per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

12. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

Matrici	Determinazioni analitiche	Asl av	Asl bn	Asl Ce	Asl Na1	Asl Na2	Asl Na3	Asl Sa	n. campi oni n.139
Olio	Benzo(a)pirene; acidità, perossidi, volume, caratteri organolettici, indice di rifrazione, saggio di kreiss, composizione spettrofotometrica	20	20	6	5	5	10	21	n.87
Grassi vegetali	Benzo(a)pirene); solventi organici, n.perossidi, acidità	n.10	n.10	n.6	n.5	n.6	n.6	n.9	n.52
Tot. Completo		n.30	n.30	n.12	n.10	n.11	n.16	n.30	n.139

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

Criteria Microbiologici (Reg. CE n. 2073/2005 e 1441/07)
Macroarea: Alimenti; Settore Sicurezza e Nutrizione (tipologia attività 4 c)

Premessa

Il Regolamento 2073/05, entrato in vigore il primo gennaio 2006 con l'obiettivo di elevare il livello di protezione dei consumatori, aggiorna ed armonizza i criteri microbiologici dei prodotti alimentari contenuti nelle precedenti direttive comunitarie. L'art. 1 del citato regolamento, richiamando l'art. 4 del Reg. CE 852/04 impone all'Osa il rispetto dell'igiene della produzione alimentare e inserisce i criteri microbiologici come soglia limite da rispettare nell'applicazione di tali regole generali. L'autorità sanitaria competente per i controlli ufficiali ha il compito di vigilare e di verificare che l'OSA rispetti tali criteri vuoi di prodotto vuoi di processo.

I criteri microbiologici sono i limiti individuati dalla normativa comunitaria e si dividono in 2 sottocategorie :

- a) i criteri di sicurezza alimentare che si basa sulla valutazione della sicurezza di un prodotto o partita di prodotto e ne definisce l'accettabilità. Si applica ai prodotti immessi sul mercato ed all'interno del periodo di shelf life o pronti per la vendita.
- b) I criteri di igiene di processo si riferisce ai processi di produzione all'interno delle aziende alimentari. Questi criteri non si applicano ai prodotti finiti.

Criteria di sicurezza alimentare	Criteria di igiene di processo
listeria monocytogenes	microorganismi aerobi
salmonella	enterobatteriaceae
enterotossina stafilococcica	salmonella
enterobacter sakazakii	e.coli
e.coli	stafilococchi coagulasi positivi
istamina	bacillus cereus

I controlli competono oltre che al produttore anche alle autorità di controllo e rappresentano uno strumento di monitoraggio dell'efficacia dei sistemi di autocontrollo e di verifica della conformità dei prodotti ai requisiti di sicurezza stabiliti dai nuovi reg. Comunitari in rapporto alle caratteristiche del prodotto, alle indicazioni riportate in etichette ed all'uso previsto.

Il riscontro del mancato rispetto dei criteri di sicurezza, cui all'Allegato I Capitolo 1 del Reg. CE/2073/05 obbliga l'operatore economico al ritiro o al richiamo del prodotto o della partita che non siano più sotto il suo controllo (articolo 19 del Reg CE/178/2002).

Il superamento dei criteri di igiene di processo di cui all'Allegato 1 Capitolo 2 del Regolamento rende necessario, da parte dell'OSA, applicare le misure correttive per mantenere l'igiene della produzione.

Compiti dell'Autorità sanitaria per il controllo ufficiale. Ai sensi dell'articolo 1 del Regolamento CE/2073/2005, l'Autorità Competente verifica il rispetto delle norme e dei criteri previsti dal Regolamento stesso, conformemente al Regolamento CE/882/2004, senza pregiudizio del suo diritto di procedere ad ulteriori campionamenti ufficiali, anche attraverso il prelievo di matrici e la valutazione di parametri diversi da quelli elencati nell'All. I del Regolamento.

In particolar modo, i compiti dell'Autorità Competente che effettua il controllo ufficiale sono:

- verificare che l'OSA rispetti i criteri microbiologici previsti nel Reg. CE 2073/05
- verificare che i prodotti elaborati e posti in commercio dalle industrie alimentari rispettino in concreto i limiti di carica microbica previsti dal Reg. CE 2073/05;

- verificare che in azienda il sistema HACCP sia applicato in modo razionale e corretto, oppure che l'OSA adotti le opportune misure correttive qualora si creino delle deviazioni rispetto alla norma prevista (criteri microbiologici del Reg. CE 2073/05).

Autorità competenti	ruoli
AC Regionale Assessorato alla Sanità	pianificazione dei controlli ufficiali
AC Locali - Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.- SIAN	attuazione del piano regionale, prelievo campioni, ispezioni
Laboratori- gli esami saranno eseguiti dall'Arpa Campania	analisi dei campioni

dettagli dell'attività	
categorizzazione	-già valutata dal Reg. CE 2073/05
luogo e momento del controllo	Industrie alimentari e in fase di commercializzazione
metodi e tecniche	
<p>Attività di vigilanza in fase di produzione In linea di massima, durante l'attività di vigilanza in fase di produzione, nell'ambito delle verifiche di "routine", le matrici e le determinazioni di cui al Capitolo 2 dell'Allegato I, non sono oggetto di controllo ufficiale . Se l'AC per il controllo ufficiale, intenda verificare direttamente l'igienicità del processo di lavorazione, dovrà seguire i piani di campionamento previsti nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg. CE/2073/2005. Qualora i criteri di igiene di processo vengano verificati dal controllo ufficiale alla produzione, il superamento dei limiti previsti dall'allegato I, Capitolo 2 del Reg. CE 2073/05 non potrà determinare la ripetizione del parametro difforme, né causare azioni sanzionatorie o penali. Comporterà invece una revisione delle procedure di autocontrollo. In tale ottica i prelievi effettuati presso la produzione per la verifica dei criteri di igiene effettuati presso la produzione per la verifica dei criteri di igiene saranno eseguiti in aliquota singola, costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare.</p> <p>Attività di vigilanza in fase di commercializzazione- L'attività di controllo ufficiale dovrà essere finalizzata prevalentemente a verificare il soddisfacimento dei criteri di sicurezza alimentare (così come definiti dal citato Reg. CE n.2073/05) per garantire che l'alimento posto in commercio soddisfi i criteri di sicurezza.</p>	<p>Per l'attività di campionamento, fatti salvi i casi in cui si voglia verificare in modo specifico l'accettabilità di un lotto o di una partita di alimenti o qualora si voglia verificare il piano di autocontrollo aziendale, nei quali, obbligatoriamente, ogni aliquota conterrà il numero di unità campionarie di cui al capitolo I dell'All I del Reg. 2073/05, gli organismi di controllo possono prelevare un numero di unità campionarie diverse. In particolare gli organismi di controllo non sono obbligati a prelevare più unità campionarie per ciascuna delle aliquote, quando il criterio microbiologico prevede che il patogeno sia assente in tutte le unità campionarie. Ciascuna unità campionaria, comunque, dovrà essere costituita da una quantità ponderale di matrice adeguata al numero di determinazioni da eseguire. Gli organismi di controllo ufficiale devono comunque obbligatoriamente attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla L. 283/62, dal DPR 327/80 e dall'art. 4 del D.lvo 123/93 e dal D.M. 16.12.1993.</p> <p>Metodo di analisi Il Reg. CE 2073/05 nell'individuare i criteri microbiologici di sicurezza alimentare e di processo ha individuato anche le metodiche che i laboratori dovranno adottare per arrivare a determinare la conformità o meno ai suddetti criteri. Queste metodiche analitiche sono quasi sempre i metodi di riferimento ISO, che fanno testo come standard. Il Reg. CE 1441/07 ha modificato la metodica per la determinazione dell'enterotossina stafilococcica, indicando un "metodo europeo in cromatografia liquida" che sostituisce il precedente metodo.</p>
Rendicontazione	report sul GISA

Tabella campionamenti- Sono alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* " *tutti i prodotti deteriorabili, con un periodo di conservabilità superiore a 5 giorni, destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti.*"

In particolare:

- Gli Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* sono quelli con pH > a 4,4 o aw > a 0,92 e alimenti pronti con PH > a 5,0 e aw > 0,94);
- Gli Alimenti pronti **che non** costituiscono terreno favorevole alla crescita di listeria sono i prodotti con pH ≤ 4,4 o aw ≤ 0,92, alimenti pronti con pH ≤ 5,0 e aw ≤ 0,94 o con periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni, se i valori di pH e aw sono superiori a quelli indicati;
- E' fatta salva, in ogni caso, la possibilità per l'operatore economico di dimostrare la mancata crescita di *Listeria* nell'alimento ed il rispetto del criterio di sicurezza stabilito dal Regolamento CE/2073/05 per tutta la vita commerciale del prodotto, tenuto conto delle condizioni di conservazione adeguatamente rispettate nel corso del magazzinaggio, trasporto, esposizione e vendita.

Matrici	Determinazioni analitiche	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	n. campioni attesi al 31. 12. 2011 n. 334
Semi germogliati (pronti al consumo)	Salmonella,	2	2	4	3	4	2	6	n.23
Frutta e ortaggi pretagliati IV gamma (pronti al consumo)	Listeria Monocytogenes, Salmonella, E.coli	13	10	18	40	18	14	*** (Piano regionale ricerca salmonella in rucola e IV gamma), n. 21 x listeria n. 10 per E.coli	n.144
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	n. 3	n. 3	n. 3	n. 3	n.3	n.3	n.3	n. 21
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		n.13	10	n.18	20	n.18	n.14	n.3	n.96
Alimenti in polvere per lattanti destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi	Salmonella, E.coli	n.3	n.3	n.3	n.4	n.3	n.3	n.3	n.22
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella, Enterobatteria cee	n.3	n.2	n.4	n.5	n.4	n.4	n.6	n.28

		tot n.37	tot. n.30	tot. n.50	tot n.75	tot n.50	tot n. 40	tot n.52	tot.n.334
--	--	-------------	--------------	--------------	----------	----------	-----------	----------	-----------

Nota *Vedi Piano regionale sulla ricerca della salmonella nei prodotti orticoli coltivati nella Piana del Sele

Il Ministero della Salute ha altresì segnalato che sono state accertate contaminazioni da *Enterobacter sakazakii* in alimenti per lattanti in polvere. Il problema è da ricondurre sia a contaminazione intrinseca sia a non corrette pratiche igieniche per ricostituire il latte in polvere, durante la preparazione domestica.

In proposito il Ministero della Salute ha provveduto a richiedere alle Ditte produttrici di adeguare le etichette integrandole con indicazioni circa le corrette modalità e le precauzioni da seguire nella preparazione domestica del latte in polvere al fine di diminuire il rischio di contaminazione. Contestualmente si dovrà verificare che l'etichetta riporti le indicazioni richieste dal Ministero della Salute.

Gestione dei campionamenti per la ricerca di *Listeria monocytogenes*

Per la ricerca di *Listeria* nei prodotti alimentari pronti, in fase di commercializzazione, i criteri che l'Autorità Competente deve applicare variano (vedi anche Circolare Ministero della Salute n. 0030773-P-29/10/2008). la metodica di analisi che l'aut. Sanitaria deve richiedere al laboratorio ufficiale varia:

- per gli alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole per la crescita del batterio e per i quali l'OSA non può dimostrare scientificamente il contrario, è sufficiente la richiesta di valutazione qualitativa (presenza o assenza in 25 gr);
- per gli alimenti pronti per i quali l'OSA riesce a dimostrare che comunque il rischio *Listeria* può essere tenuto sotto controllo fino a fine vita commerciale, la ricerca dovrà essere quantitativa;

Esclusioni- *Listeria* -Il Reg. Ce 2073/05 stabilisce che prove regolari relative al criterio *Listeria* sono in circostanze normali prive di utilità per i seguenti alimenti pronti per il consumo:

- alimenti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di *Listeria*, quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. i prodotti sottoposti a trattamento termico al momento del confezionamento finale, alimenti congelati a - 12° C);
- frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati, tranne i semi germogliati, pane, biscotti e prodotti analoghi;
- acqua, bibite, birra, sidro, vino, bevande spiritose e prodotti analoghi imbottigliati o confezionati;
- zucchero, miele e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato; molluschi;

Campionamenti su Additivi, Coloranti e Aromi-(D.M. del 27 febbraio 1996, n.209 e successive modifiche; D. M. n.199/2009)

Principali riferimenti legislativi:

Decreto Ministeriale n° 209 del 27/02/1996-Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n.94/35/CE, n. 94/36/CE, n.95/2/CE e n. 95/31/CE e successivi aggiornamenti.	Regolamento (CE) n. 1331/2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari.
<i>Decreto 5 marzo 2003, n. 100 -Regolamento recante modifica del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari.</i>	Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari
D.P.R. 514/97 - Disciplina degli additivi alimentari (le cui disposizioni continuano ad applicarsi nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria.).	Regolamento (CE) n. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari
<i>Decreto 11 novembre 2009, n.199 -Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09g0198) (g.u. serie generale n. 5 del 8 gennaio 2010)</i>	Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli alimenti
Circolare DGSAN-6/20741 p/i.4.c.c.8.7/2; Ordinanza 29 gennaio 2010 -misure urgenti in merito alla tutela della salute del consumatore con riguardo al settore della ristorazione. (G.U. serie generale n. 40 del 18 febbraio 2010)	Decisione della Commissione del 26 febbraio 2009 recante modifica della Decisione 1999/217/ce per quanto riguarda il repertorio delle sostanze aromatizzanti utilizzate nei o sui prodotti alimentari
	Regolamento UE 257 del 25 marzo 2010 che ha introdotto la nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati conformemente al Regolamento (CE) n. 1333/2008).

autorità competenti	ruoli
AC Regionale- Assessorato alla Sanità-Settore Assistenza Sanitaria	Indirizzo, coordinamento e verifica dell'attività
AC Locali Dipartimenti di Prevenzione- SIAN	controlli e prelievo campioni
Laboratorio	Arpa Campania

dettagli dell'attività	
categorizzazione	rischio chimico (additivi o aromi non autorizzati o che superano i limiti fissati dalla legislazione)
frequenza	ai sensi del DPR 1995
luogo e momento del controllo	l'attività di campionamento dovrà essere effettuata presso le aziende di produzione o confezionamento e distribuzione di additivi o aromi;

dettagli dell'attività	
	nel caso non vi siano sul territorio di competenza tali aziende, il campionamento dovrà essere effettuato presso le aziende utilizzatrici, tenendo presenti le matrici di cui alla successiva tabella.
metodi e tecniche	prelievo campioni degli additivi e aromi per la verifica dei requisiti di purezza e dei contaminanti o prelievo campioni delle matrici indicate di seguito. Contestualmente è opportuno verificare i controlli analitici che l'azienda deve effettuare sia presso il proprio laboratorio, ove presente, ovvero presso un laboratorio convenzionato, così come disposto dal DPR n. 514 del 19 novembre 1997 e s.m.i..
rendicontazione	vedi scheda allegata al PRI

Tabella campionamenti-

matrici	Determinazioni analitiche	Asl av_	Asl bn	Asl ce	Asl na1	Asl na2 Nord	Asl na3 Sud	Asl sa	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n. 160
Paste alimentari secche, paste all'uovo, paste speciali	additivi, coloranti	n.2	n.1	n.4	n.6	n.3	n.3	n.6	n.25
Pane e altri prodotti della panetteria	additivi, coloranti	n.4	n.4	n.5	n.6	n.5	n.5	n.6	n.35
Prodotti della pasticceria e della biscotteria	additivi, aromi, coloranti	n.3	n.4	n.4	n.3	n.3	n.3	n.5	n.25
Bibite, liquori, caramelle	additivi, aromi, coloranti	n.2	n.2	n.4	n.5	n.4	n.4	n.5	n.26
Vini	Additivi (anidride solforosa e antif fermentativi-ac .sorbico)	n.8	n.12	n.6	n.2	n.3	n.6	n.12	n.49
		n.19	n.23	n.23	n.22	n.18	n.21	n.34	tot. n.160

SCHEDA riepilogo Additivi, coloranti e aromi

numero di campioni prelevati nelle categorie			analisi			Paesi di provenienza	tipologia non conformità (impurezza, limiti superiori alla norma, additivi non autorizzati ecc.)
solo additivi	intermedi	prodotto finale	additivi analizzati per purezza	additivi non autorizzati	uso non autorizzato	Italia	
						Stati membri	
						Importazione da Paesi Terzi	

Campionamenti prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (ai sensi dell'art.1, comma 6, p. 7 del DPR 14 luglio 1995- D.lgs 111/1992).

Premessa

I prodotti destinati ad una alimentazione particolare comprendono: alimenti per la prima infanzia, prodotti dietetici ; alimenti arricchiti di vitamine e minerali, novel food, integratori alimentari.

Tutti i prodotti sopra elencati rientrano nella categoria dei prodotti salutistici , tuttavia vi sono marcate differenze tra loro, delineate da specifiche norme, in alcuni casi molto articolate ed anche in evoluzione.

A seguito dell'evoluzione della normativa comunitaria, si ritiene che i prodotti compresi nella definizione di "prodotti destinati ad un'alimentazione particolare", sulla base degli intervenuti inquadramenti specifici degli integratori alimentari (Direttiva 2002/46/CE) e degli alimenti addizionati di vitamine e minerali (Reg. CE 1925/2006), siano attualmente da ripartire come segue:

	Numero minimo di campioni da prelevare ogni anno, secondo DPR 14luglio 1995	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n.202
Integratori alimentari (Dir. 2002/46/CE), alimenti addizionati di vitamine e minerali (Reg. Ce 1925/2006)	a) pari al 50% di quello indicato nella tab. 6 per i prodotti la cui commercializzazione è soggetta alle prescrizioni di cui all'art. 7 del Dlgs 27/1/1992 n. 111;	n.100
Formule per lattanti, formule di proseguimento e altri alimenti destinati alla prima infanzia (Dir. 141/2006 e 125/2006)	b) pari al 20% per i formulati per lattanti, per i formulati di proseguimento e per gli altri alimenti destinati alla prima infanzia	n.42
Tutti gli altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare disciplinati dalla Dir. 2009/39/CE che ha codificato la Dir. 89/398/Ce.	Pari al 30% per i prodotti di cui ai punti 4,5,6,7 e 9 dell'Allegato I del Dlgs n.111/92	n.60

dettagli dell'attività

categorizzazione	-
frequenza	ai sensi del DPR 1995
luogo e momento del controllo	I campioni andranno prelevati preferibilmente presso le seguenti strutture: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ortomercati; <input type="checkbox"/> grossisti e principali ipermercati e supermercati; <input type="checkbox"/> piccoli rivenditori e/o produttori locali; <input type="checkbox"/> esercizi della somministrazione pubblica e collettiva; qualora si proceda al prelievo in fase di produzione, dovrà essere verificata la presenza, la congruità ed il rispetto del piano di autocontrollo in riferimento alla procedura di selezione e verifica dei fornitori, alla tracciabilità dei prodotti commercializzati, alla corrispondenza dei prodotti fabbricati rispetto a quelli autorizzati.
metodi e tecniche	I metodi di campionamento sono contenuti nel Decreto del Ministro della Salute luglio 2003 (G.U. n. 221 del 23/9/2003) per quanto riguarda i nitrati, e dal Decreto Ministro della Salute 17 novembre 2004 (G.U. n. 9 del 13/1/2005) per quanto riguarda

rendicontazione	patulina. Per la determinazione di patulina, laddove non sia disponibile il laboratorio di riferimento, saranno presi accordi con altri laboratori.

Tabella alimenti per lattanti(baby food)

Prodotti alimentazione particolare	Determinazioni analitiche		ASL AV	ASL BN	ASLCE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n. 40
	controlli microbiologici	controlli chimici								
formulati per lattanti, formule di proseguimento	CM,CO, SR, MI,,ST	Aflatossine,	n.3	n.2		n.4	n.2	n.2		n.13
baby food (a base di cereali)	CM,CO, SR, MI,,ST	Tenori di patulina*		n.2			n.2		n.2	n. 6
	CM,CO, SR, MI,ST	Nitrati*	n.2		n.4	n.4		n.4		n.14
Alimenti prima infanzia a base di cereali , Latte in polvere	CM,CO, SR, MI,ST	Ipa, ocratossina, DON, zearalenone , fumonisine		n.2			n.2		n.3	n.7
			n.5	n.6	n.4	n.8	n.6	n.6	n.5	n.40

* La determinazione di nitrati deve riguardare alimenti contenenti carote, patate e vegetali a foglia, mentre la patulina deve essere determinata su alimenti con prodotti derivati dalle mele diversi dagli alimenti a base di cereali.

Integratori alimentari

Attività di controllo ufficiale sugli integratori alimentari e prodotti dietetici (Ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs n.169/2004; e dell'art. 7 del Dlgs 27/1/199 n. 111;

Premessa

Il Decreto Legislativo 21.05.2004, n. 169 definisce integratore alimentare o complemento alimentare o supplemento alimentare quei prodotti a base di vitamine, minerali, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti vegetali, presentati in forma preconfezionata e predosata. La stessa norma ha indicato le fonti degli ingredienti da utilizzare, i criteri di purezza delle fonti di vitamine e minerali, i livelli massimi ammessi per alcuni ingredienti, le norme sull'etichettatura, la pubblicità del prodotto finito, ed il piano di vigilanza sulla loro produzione e commercializzazione.

Gli integratori alimentari possono quindi essere a base di vitamine, minerali e altre sostanze di interesse nutrizionale e fisiologico, pertanto sono quindi considerati come appartenenti all'area alimentare.

Gli integratori alimentari sono assunti per migliorare il metabolismo dell'organismo, per favorire l'assunzione di determinati principi nutritivi non presenti negli alimenti di una dieta non corretta, per fornire delle sostanze interessanti dal punto di vista nutrizionale, per ottimizzare gli apporti della normale dieta alimentare, per favorire lo stato di benessere e per migliorare le funzioni fisiologiche; non sono però concepiti per rispondere ad esigenze nutrizionali o condizioni fisiologiche particolari, così come non hanno proprietà curative.

Spesso il loro utilizzo non corrisponde alle reali necessità di chi li consuma e potenzialmente questo comportamento può portare al sorgere di gravi problemi di salute legati, in particolare, all'assunzione di preparati contenenti specie vegetali non consentite.

In commercio è infatti reperibile una vasta gamma di formulazioni, sotto forma di tavolette, compresse e gocce, comprendente anche delle specialità che contengono una porzione vegetale; in questi preparati non sono ammesse le specie che per loro natura possono essere commercializzate solo attraverso il canale delle farmacie.

Le erbe contenute devono ovviamente soddisfare i requisiti di purezza e di sicurezza ed essere facilmente identificabili attraverso la denominazione comune e il nome botanico. La produzione ed il confezionamento di integratori alimentari sono regolamentati dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 111. La Regione ha predisposto un piano di controllo degli integratori alimentari, al fine di verificarne la composizione, l'eventuale presenza di micotossine e di metalli pesanti nonché la correttezza delle indicazioni nutrizionali e dell'etichetta apposta sui prodotti medesimi.

In applicazione del Provvedimento 15 febbraio 2007 "Intesa, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 169, sul Piano di vigilanza, per l'anno 2007, sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali" sarà effettuata, da parte dei SIAN regionali, la verifica documentale delle etichette apposte sulle confezioni per scongiurare l'utilizzo di specie vegetali non ammesse e potenzialmente pericolose in prodotti alimentari.

Obiettivi operativi. L'attività di controllo mirerà a verificare, mediante la lettura dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano piante o parti di esse non consentite .

a) Per gli integratori a base di piante, il riscontro di sostanze di origine vegetale non ammesse dà luogo, da parte degli organi preposti, all'attivazione delle procedure e dei relativi provvedimenti indicati nelle "Linee guida per la gestione operativa del sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano"- DGRC 1745/2009);

b) Per i prodotti dietetici senza glutine, i controlli ispettivi saranno visivi e documentali . Tali

controlli prevedono che i prodotti destinati ai celiaci siano correttamente denominati “*senza glutine*” o “*con contenuto di glutine molto basso*”, in relazione alla quantità di glutine effettivamente contenuta nel prodotto ed indicata in etichetta. Tale quantità deve essere corrispondente rispettivamente ad un valore non superiore a 20 mg/Kg o 20 ppm (per i “*senza glutine*”), e ad un valore non superiore a 100 mg/Kg, o 100 ppm (per i prodotti definiti “*con contenuto di glutine molto basso*”), in accordo alle definizioni riportate nel Reg. CE 41/2009 e nella Circolare del Ministero della Salute del 5 novembre 2009.

Normativa di riferimento

Reg. Ce n.1925/06 “ <i>Sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze agli alimenti</i> ”	D.lgs 169/04 “ <i>Attuazione Direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari</i> ”
Reg. Ce n. 1924/06 “ <i>Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari</i> ”	D.lgs n.109/1992 e successive modifiche “ <i>Etichettatura dei prodotti alimentari</i> ”
Reg. Ce n.1170/09 “ <i>Modifica la direttiva 2002/46/CE e il Reg. Ce n.1925/2006 per quanto riguarda gli elenchi di vitamine e minerali e le loro forme che possono essere aggiunti agli alimenti, compresi gli integratori alimentari</i> ”	D.lgs n.77/93 “ <i>Attuazione della direttiva 90/496/CE relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari</i> ”
Reg. Ce 41/2009 “ <i>Composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine</i> ”	D. M. 519/1998
Reg. Ce 953/2009 “ <i>Sostanze che possono essere aggiunte a scopi nutrizionali specifici ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare</i> ”	DPR n.131/98 “ <i>Regolamento recante norme di attuazione del D.lgs n.111/1992 in materia di prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare</i> ”
D.lgs 111/92 “ <i>Attuazione della direttiva 89/398/CE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare</i> ”	D.lgs n.31/2003 e successive modifiche “ <i>Attuazione direttiva 2001/15/CE sulle sostanze che possono essere aggiunte a scopi nutrizionali specifici ai prodotti destinati ad un'alimentazione particolare</i> ”
D.M. 31 luglio 2007	

dettagli dell'attività

categorizzazione	I controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame documentale, che gli stabilimenti di produzione e confezionamento dei prodotti dietetici presenti in Regione abbiano una etichettatura conforme alle normative comunitarie e nazionali, nonché alle procedure di notifica al Ministero della Salute, così come previste dalle circolari 6 marzo 2008, n.4075-P e 5 novembre 2009.
frequenza	DPR 1995 Frequenza verifiche – Essa terrà conto dell'organizzazione delle Aziende Sanitarie Locali e dei dati sulla valutazione del rischio degli stabilimenti e sulle attività di controllo delle stesse, nonché del numero degli stabilimenti produttivi presenti sul territorio regionale.
luogo e momento del controllo	L'attività di controllo è effettuata, con specifiche verifiche ispettive presso i grandi centri di distribuzione di integratori e prodotti dietetici, comprese farmacie, erboristerie e centri fitness. I campionamenti avranno luogo presso gli stabilimenti di produzione presenti sul territorio di competenza di ciascuna ASL. Le verifiche ispettive vengono effettuate per verificare, attraverso

	l'esame dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano gli estratti vegetali non ammessi dal Ministro della Salute; l'elenco aggiornato è disponibile al sito: http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pagineAree_1268_listaFile_itemName_3_file.pdf .
metodi e tecniche	le modalità di campionamento ed analisi per i punti 1,2,3 sono definite nel Decreto del Ministero della Salute 18 aprile 2006 e s.m.i.(benzoapirene) I metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari sono quelli previsti dal Regolamento n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 come modificato dal Regolamento CE 178/2010 del 02 marzo 2010 e s.m.i. I metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, 3-MCPD e benzo(a)pirene sono quelli previsti dal Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007 .
rendicontazione	-I dati riepilogativi dell'attività di verifica vanno registrati su apposita scheda conforme al Modello di cui all'ALL..... I Servizi designati trasmettono i dati alla Regione entro il 20 febbraio per il loro successivo inoltrò al Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e i rischi alimentari dell'ISS .

Etichettatura e Pubblicità - I controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori siano conformi a quanto stabilito dal D.lgs **169/2004**, in attuazione della direttiva 2002/46/CE, che ha di fatto anticipato quanto poi stabilito dal Reg. Ce 1924/06. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità non attribuiscono agli integratori alimenti proprietà terapeutiche, né capacità di prevenzione o cura delle malattie, né fanno altrimenti riferimento a simili proprietà. Non devono figurare diciture che affermino o sottintendano che una dieta equilibrata e variata non è in grado di apportare adeguate quantità di sostanze nutritive; né diciture che traggano in errore o ingannino il consumatore riguardo al valore nutrizionale dell'alimento che può risultare dall'aggiunta di tali sostanze nutritive. Per i prodotti disciplinati dal Reg. Ce 1925/2006 è obbligatoria l'**etichettatura nutrizionale** con schema completo ai sensi della Direttiva 90/496/CEE e successive modifiche, che deve riportare le seguenti informazioni:

- valore energetico
- quantità di proteine/100g o 100ml
- quantità di glucidi/100g o 100ml, di cui zuccheri
- quantità di lipidi/100g o 100ml, di cui acidi grassi saturi
- quantità di fibre alimentari/100g o 100ml
- quantità di sodio/100g o 100ml.

L'etichettatura nutrizionale può riguardare anche le quantità di amidi, di polioli, di acidi grassi monoinsaturi, di acidi grassi polinsaturi, di colesterolo. Le informazioni da fornire consistono nelle quantità totali di vitamine e minerali aggiunti all'alimento e in quanto specificato all'art. 4, parag. 1, gruppo 2, della direttiva 90/496/CEE. Le dichiarazioni sulle quantità di vitamine e minerali aggiunti devono essere espresse sotto forma numerica con unità di misura specifiche per 100g o 100 ml ed inoltre in percentuale dell'apporto giornaliero raccomandato.

Prelievo campioni alla produzione e commercializzazione (erboristerie, palestre, centri fitness ec.)

matrici	Controlli microbiologici	Controlli chimici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA	Totale campioni attesi al
---------	--------------------------	-------------------	--------	--------	--------	---------	--------------	-------------	--------	---------------------------

										31.12.2011 n.161
Integratori a base di piante	CM,MI,E C,ST	metalli pesanti, aflatoxine	n. 12	n.4	n.16 *	n.20 *	n.16	n.16 *	n. 16	n.100
Prodotti dietetici senza glutine	CM,MI,E C,ST	metalli pesanti, aflatoxine	n. 3	n.4	n.10	n.8	n.10	n. 10	n. 16	n.61
			n.15	n.8	n.26	n.28	n.26	n.26	n.32	n.161

nota * presso gli stabilimenti di produzione

Controlli etichette in strutture di vendita e distribuzione

etichette Integratori a base di piante	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n.165
	n.10	n.6	n.10	n.10	n.10	n.10	n.21	n.77
Prodotti dietetici senza glutine	n.8	n.5	n.10	n.12	n.16	n.16	n.21	n.88
	n.18	n.11	n.20	n.22	n.26	n.26	n.42	n.165

Sanzioni - Relativamente alle verifiche delle etichette degli integratori alimentari, la **mancata indicazione del nome botanico della pianta**, secondo la dizione internazionale, comporta l'applicazione della sanzione prevista all'art. 15, comma 3, del D.lgs 169/2004.

Per quanto non previsto in termini di etichettatura dall'art. 6 del D.lgs 169/2004 si applicano le disposizioni del D.lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche. L'art. 19 del D.lgs n.169/04 (norme transitorie) non si applica ai prodotti contenenti erbe non ammesse. Si ricorda che gli integratori alimentari sono prodotti alimentari disciplinati da norme specifiche, in carenza delle quali si applicano le disposizioni generali proprie del settore alimentare.

Campionamenti controlli chimici - contaminanti in matrici alimentari di origine vegetale con riferimento al Reg. CE 1881/2006 (come modificato dal Regolamento CE 629/2008, dal Reg. UE 105/2010 del 05 febbraio 2010, dal Regolamento UE 165/2010 del 26 febbraio 2010 e dal Reg. CE 420/2011).

Premessa

E' essenziale, nell'interesse della salute pubblica, mantenere il tenore massimo di alcuni contaminanti, tra cui metalli quali il piombo, il cadmio e il mercurio, a livelli tali da non suscitare preoccupazioni per la salute. I tenori massimi di piombo, cadmio e mercurio devono essere sicuri e tanto bassi quanto è ragionevolmente possibile, tenuto conto delle buone prassi di fabbricazione e di agricoltura.

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla presenza di metalli pesanti nei prodotti alimentari di origine vegetale

Riferimenti normativi- Metalli pesanti

Reg. CE 1881/2006 definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, tra cui metalli quali il piombo, il cadmio e il mercurio	Reg. (CE) n.629/2008 che modifica il il Reg. CE 1881/2006 e definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
Reg. CE n.333/2007 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari (G.U.U.E. Serie L n. 88 del 29 marzo 2007)	D.M. n.5 marzo 2003 Recepimento della direttiva 2001/22/CE della Commissione dell'8 marzo 2001 relativa ai metodi per il prelievo di campioni e ai metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio e 3-MCPD nei prodotti alimentari

Riferimenti normativi- Micotossine

Reg. CE 1881/2006 definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, tra cui metalli quali il piombo, il cadmio e il mercurio.	Reg. (UE) N. 420/2011 della Commissione del 29 aprile 2011 che modifica il Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
Regolamento (CE) n. 401 del 23.02.2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo Ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari; _Regolamento (CE) n. 178/2010 della Commissione del 2 marzo 2010 che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto concerne le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, le mandorle di albicocche, la liquirizia e l'olio vegetale.	D.M. 13.12.2005 recepimento della Direttiva 2004/43//CE relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di Aflatossina e di Ocratossina A nei prodotti alimentari per lattanti e prima infanzia;
Decisione della Commissione 12 luglio 2006 (CE) che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati prodotti alimentari da alcuni Paesi terzi;	D.M. 20.04.2006: recepimento della Direttiva 2005/5/CE relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo Ufficiale del tenore di Ocratossina A in taluni prodotti alimentari;
Decisione della Commissione 20 dicembre 2007 (CE) che approva i controlli pre-esportazione effettuati dagli Stati Uniti d'America sulle rachidi e i prodotti derivati per quanto riguarda la presenza di aflatossine;	Circolare del Ministero della Salute Prot. DGSAN/6/782/P/14cc.8.9 relativa ai controlli pre-esportazione effettuati dagli Stati Uniti d'America sulle arachidi e i prodotti derivati.
Reg. UE n. 105/2010 che modifica il reg. ce 1881/2006 e definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda l'ocratossina A	Reg. UE n.165/2010 recante modifica per quanto riguarda le aflatossine, del reg. ce n.1881/2006

Autorità competenti	ruoli
AC Regionale - Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza Sanitaria	Programmazione dei controlli ufficiali
AC Locali Dipartimenti di Prevenzione-SIAN	Effettuazioni delle ispezioni e dei campioni di matrici alimentari.
USMA- Uffici di Sanità Marittima del Porto di Napoli e di Salerno	operano su grandi partite in importazione
Laboratorio	Arpa Campania

dettagli dell'attività	
categorizzazione	in base ai criteri di categorizzazione stabiliti nel presente piano
frequenza	in base al DPR 1995
luogo e momento del controllo	I prelievi dovranno essere effettuati preferibilmente su campioni di prodotti vegetali di produzione regionale. il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio e nella produzione.
metodi e tecniche	Ispezioni (verifiche documentali, di identità, rintracciabilità). Reg. CE n.401/2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di <u>micotossine</u> nei prodotti alimentari e s.m.i.. Reg.(CE) N. 1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di <u>nitrati</u> in alcuni prodotti alimentari e s.m.i.. Reg. CE n.333/2007 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari (G.U.U.E. Serie L n. 88 del 29 marzo 2007)
rendicontazione	Scheda report generale allegata al PRI

Tabella campionamenti (Nitrati e Metalli pesanti)

Matrici	Nitrati e Metalli pesanti	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 Nord	ASL NA3 Sud	ASL SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n.624
Lattuga fresca e lattuga tipo "Iceberg", spinaci freschi e spinaci in conserva surgelati e congelati	nitrati	n.10	n.10	n.14	n.15	n.16	n.16	n.21	n.102
ortaggi a foglia e ortaggi del genere brassica e funghi	piombo	n.10	n.8	n.15	n.20	n.15	n.15	n.21	n.104

Cereali, legumi e leguminose	piombo	n.6	n.4	n.10	n.12	n.15	n.15	n.15	n.77
Frutta, succhi di frutta e nettari di frutta	piombo	n.4	n.3	n.5	n.6	n.5	n.5	n.6	n.34
vini	piombo	8	n.6	n.10	n.12	n.10	n.10	n.13	n.69
olio	piombo	n.4	n.3	n.5	n.7	n.5	n.5	n.6	n.35
Ortaggi e frutta (esclusi ortaggi a foglia, a stelo, a radice e le patate)	cadmio	n.7	n.5	n.7	n.10	n.7	n.7	n.10	n.53
Ortaggi a foglia, a stelo, a radice e le patate, sedano rapa)	cadmio	n.7	n.5	n.7	n.10	n.7	n.7	n.10	n.53
Cereali (crusca, germe, grano e riso)	cadmio	n.4	n.3	n.3	n.10	n.10	n.10	n.12	n.52
Funghi	cadmio	n.5	n.4	n.4	n.8	n.6	n.6	n.12	n.45
		n.65	n.51	n.80	n.110'	n.96	n.96	n.126	tot.624

Campionamenti su erbe e spezie,

Premessa

Le spezie sono semi, frutti, radici, cortecce usate prevalentemente secche, al fine di insaporire un alimento, limitare l'uso del sale, e, in alcuni casi, prolungarne la conservazione. Le erbe aromatiche, come basilico, prezzemolo, rosmarino, aneto, menta, etc. sono usate per lo più come insaporitori, fresche, o anche surgelate, o essiccate.

In occidente si sta sempre più diffondendo l'utilizzo di erbe e spezie non tipicamente locali, sia nelle preparazioni casalinghe sia soprattutto presso la somministrazione in locali "etnici". Possono essere contaminate da muffe, specialmente se essiccate, batteri o loro spore termoresistenti.

L'analisi delle segnalazioni registrate dal Sistema di allerta comunitario (R.A.S.F.F.) nel corso del 2010, evidenzia alcune non conformità sia microbiologiche sia chimiche su tali prodotti di origine prevalentemente asiatica e medio orientale, Paesi in cui non sempre viene garantito un processo di lavorazione atto a garantire la sicurezza dei prodotti.

Tabella campionamenti di erbe e spezie per esame microbiologico e chimico

matrici Erbe	Determinazioni analitiche		ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 Nord	ASL NA3 Sud	ASL SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n. 57
	microbiologico	Chimico								
Basilico e prezzemolo(fresco, secco, surgelato)	Salmonella,	metalli pesanti	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.6	18
Rosmarino e salvia (fresco, secco, surgelato)	Salmonella,	metalli pesanti	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.6	18
Erbe miste (fresche, secche, surgelate)	Salmonella,	metalli pesanti	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	21
			n.7	n.7	n.7	n.7	n.7	n.7	n.15	tot. n.57

nota : per ciascuna matrice prelevare: un campione per esame chimico; un campione per esame microbiologico

Tabella campionamenti

Matrici SPEZIE	Determinazioni analitiche		Asl AV	Asl BN	Asl CE	Asl NA1	Asl Na2 Nord	Asl Na3 Sud	Asl Sa	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n.78
	microbiologico	chimico								
Chiodi di Garofano		aflatossine, metalli pesanti	n.2			n.2			n.6	n.10
Noce Moscata		aflatossine, metalli pesanti	n.2	n.2		n.2		n.2		n.8
Senape		aflatossine, metalli pesanti	n.2		n.2	n.2			n.6	n.12
Curry		aflatossine, metalli pesanti	n.2		n.2		n.2	n.2		n.8
Paprika		aflatossine, metalli pesanti		n.2		n.2	n.2		n.6	n.12
Semi di Finocchio		aflatossine, metalli pesanti		n.2			n.2		n.6	n.10
Zenzero		aflatossine, metalli pesanti		n.2				n.2		n.4
Cannella		aflatossine, metalli pesanti		n.2	n.2	n.2	n.2		n.6	n.14
			n.8	n.10	n.7	n.10	n.8	n.6	n.30	tot. n.78

nota : per ciascuna matrice prelevare: un campione per esame chimico; un campione per esame microbiologico

Campionamenti per Micotossine

Premessa

Le micotossine sono un gruppo di composti chimicamente diversi tra loro in grado di esercitare svariati effetti tossici sull'uomo prodotte da alcune specie di funghi. Le principali micotossine oggetto di attenzione come contaminanti alimentari sono le aflatossine B1,B2,G1,G2 e M1, l'Ocratossina A, la patulina ecc. Le derrate alimentari più suscettibili alla contaminazione sono rappresentate dai cereali, frutta secca, caffè e succhi di frutta. Il problema della contaminazione di prodotti alimentari è connesso soprattutto con l'importazione di derrate da parte di Paesi Terzi.

Ai fini della tutela della salute pubblica è essenziale mantenere il tenore di tali contaminanti cancerogeni entro livelli accettabili sul piano tossicologico.

Tabella campionamenti

Matrici	Determinazioni analitiche	Asl AV	Asl BN	Asl CE	Asl NA1	Asl NA2 Nord	Asl NA3 Sud	Asl SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n. 294
frutta secca (nocchie, arachidi, fichi, pistacchi)	Aflatossine	n.10	n.8	n.16	n.25	n.20	n.20	n.24	n.123
Cereali e derivati (solo orzo)	Ocratossina A	n.6	n.6	n.10	n.15	n.10	n.10	n.12	n.69
Prodotti della macinazione	aflatossine	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	n.21
Caffè, e tè, caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, caffè solubile,	Ocratossina A	n.5	n.4	n.10	n.14	n.10	n.10	n.14	n.67
Succhi di frutta	patulina	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.7
bevande spiritose, sidro e altre bevande fermentate derivate dalle mele o contenenti succo di mela, succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido compresi la composta e il passato di mele, per lattanti e bambini etichettati e venduti come tali	Patulina	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.7
		n.26	n.23	n.41	n.59	n.45	n.45	n.55	n.294

* L'ALL. del Reg. UE n.105/2010 definisce i nuovi tenori massimi di ocratossina A nei suddetti prodotti.

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RINOTRACHEITE BOVINA INFETTIVA (IBR)

Ai sensi della normativa regionale in materia, tutti i bovini campani movimentati verso allevamenti da riproduzione devono essere sottoposti, oltre ai previsti esami per TBC, BRC e LEB, anche all'esame per IBR, il cui risultato deve essere annotato sul documento di trasporto.

Per favorire l'eradicazione di tale malattia infettiva la Regione con D.G.R.C. n. 2313 del 29/12/2007 ha inteso effettuare un piano di monitoraggio che si basa su analisi sierologiche dei bovini allevati negli allevamenti campani. Al piano aderiscono gli allevatori in forma facoltativa, i quali inviano l'apposito modulo di adesione al Servizio Veterinario della propria AASS.LL. In seguito alla adesione al piano, il Servizio Veterinario della ASL competente per territorio compila una scheda epidemiologica che unitamente alla scheda di adesione al piano, sono inviate all'Osservatorio epidemiologico Veterinario Regionale.

In seguito alla frequenza e all'esito dei controlli, gli allevamenti partecipanti al piano potranno essere classificati come ufficialmente indenni o indenni.

1. PIANIFICAZIONE

Il Piano prevede l'esecuzione di prelievi ematici per esami sierologici sui bovini di allevamenti da riproduzione che aderiscono al piano.

1.1 SCOPO

Lo scopo del Piano è primariamente quello di avere una conoscenza sull'incidenza dell'esposizione dei bovini alla malattia, ed in seconda istanza quella di prendere i provvedimenti previsti dalla sorveglianza epidemiologica tra i quali:

- a) eradicazione della rinotracheite bovina infettiva dagli allevamenti bovini;
- b) protezione degli allevamenti indenni dalla rinotracheite bovina infettiva.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL

1.3 ATTREZZATURE

Non sono previste attrezzature particolari oltre a quelle usualmente utilizzate per i prelievi ematici.

1.4 PROCEDURE DOCUMENTATE

Le procedure documentate da utilizzare sono:

- scheda di adesione (Allegato A) che riporta gli obblighi e gli impegni assunti dall'allevatore, da inoltrare al Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio.
- La "scheda epidemiologica finalizzata alla caratterizzazione dell'azienda in relazione al controllo dell'IBR -dati anagrafici-" Essa è una scheda di indagine conoscitiva a scopo epidemiologico (Allegato B) al fine di rilevare con precisione gli eventuali interventi vaccinali effettuati in azienda, la presenza di patologie riferibili ad infezione da BHV-1, i dati relativi al management aziendale ed altri elementi utili per la scelta di strategia di intervento.
- Verbale di campionamento (All. C)

1.5 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento è l'IZSM di Portici con le relative Sezioni

1.6 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.7 COSTI E BENEFICI

I costi relativi alle analisi previste dal “piano regionale volontario” sono a carico degli allevatori che aderiscono allo stesso piano. I costi relativi ai prelievi sono a carico degli allevatori quando non effettuati contestualmente ai prelievi obbligatori per le altre malattie infettive. Il costo dei prelievi è stabilito in base al tariffario regionale.

I benefici sono legati alla eradicazione dell’infezione. Per gli allevatori il beneficio consiste nell’ottenimento della qualifica di indenne od ufficialmente indenne per il proprio allevamento.

1.8 MODALITA' OPERATIVE

Tutti i bovini di età superiore ai 12 mesi presenti negli allevamenti aderenti al Piano devono essere sottoposti ad un primo accertamento sierologico per IBR, effettuato dal Servizio Veterinario della ASL competente per territorio in occasione di controlli pianificati per attività di profilassi, comunque entro il termine massimo di 6 mesi dal ricevimento della domanda di adesione, al fine di determinare lo stato sanitario degli animali presenti riguardo alla IBR e, conseguentemente, le successive misure di profilassi in azienda.

I controlli sierologici ufficiali previsti per gli allevamenti aderenti al piano vengono richiesti all’IZS tramite il modello 2/33, utilizzato per la registrazione dei dati relativi alla brucellosi, al quale va allegata obbligatoriamente una scheda informativa riguardante lo stato dell’allevamento, e dei singoli animali campionati, nei riguardi della vaccinazione IBR (Allegato 1).

L’esito degli accertamenti sierologici viene definito come segue:

- a) **Negativo IBR:** animale non infetto, risultato negativo alla ricerca di anticorpi totali;
- b) **Negativo IBR-Vaccinato:** animale non infetto vaccinato con vaccino delecto, risultato positivo alla ricerca di anticorpi totali e negativo alla ricerca degli anticorpi anti gE;
- c) **Positivo IBR:** animale infetto o vaccinato con vaccino tradizionale, non delecto, risultato positivo alla ricerca di anticorpi totali e anticorpi anti g. E;

Nel caso in cui gli esami sierologici rivelino la presenza di animali positivi per anticorpi IBR, il Servizio Veterinario competente per territorio, sentito il parere dell’OEVR, propone al proprietario la adozione di un piano aziendale di risanamento, basato su una delle due seguenti ipotesi:

- a) immunizzazione di tutti i soggetti recettivi all’infezione con vaccino gE-delecto;
- b) eliminazione dei capi positivi presenti in base a un piano di macellazione approvato dal Servizio Veterinario competente per territorio.

In questa seconda ipotesi può essere autorizzata la vaccinazione dei soli capi positivi, in attesa del loro allontanamento, con vaccino inattivato.

L’esame sierologico per IBR su sangue individuale è effettuato mediante test ELISA, di seguito denominato ELISA-IBR, specifico per anticorpi totali, o per anticorpi rivolti verso proteine virali non oggetto di delezione nei vaccini disponibili in commercio.

Nel caso di animali immunizzati con vaccino delecto, l’esame sierologico per IBR su sangue individuale è effettuato mediante test ELISA, di seguito denominato ELISA-IBRgE, specifico per anticorpi rivolti verso la glicoproteina E (gE) del virus IBR.

Introduzione di animali negli allevamenti aderenti al piano

Negli allevamenti aderenti al Piano possono essere introdotti esclusivamente bovini di età superiore a 12 mesi sottoposti a controllo sierologico per IBR con esito favorevole oppure, se di età inferiore, provenienti da allevamenti ufficialmente indenni/indenni da IBR

Qualifiche sanitarie

Allevamento ufficialmente indenne da IBR

Gli allevamenti in cui, in occasione del primo controllo ufficiale, l’esame sierologico per la ricerca

di anticorpi totali è stato effettuato, con esito negativo, in tutti i bovini maschi e femmine di età superiore a 12 mesi presenti, possono acquisire la qualifica di “*allevamento ufficialmente indenne da IBR*” dopo un secondo controllo ufficiale favorevole, eseguito a distanza di almeno tre mesi e comunque non oltre i dodici mesi, su tutti gli animali di età superiore all’anno.

Se al primo controllo sierologico, gli animali positivi IBR risultano inferiori al 5% dei capi testati, è possibile considerare come favorevole tale accertamento diagnostico a condizione che gli animali risultati sieropositivi vengano immediatamente separati dal resto dell’allevamento e macellati negli otto giorni successivi.

Mantenimento della qualifica di allevamento ufficialmente indenne da IBR

La qualifica di ufficialmente indenne è mantenuta se:

1. Tutti gli animali introdotti in allevamento sono scortati da certificato sanitario che ne attesta la provenienza da un allevamento ufficialmente indenne da IBR e l’esito favorevole di una prova sierologica effettuata nei trenta giorni precedenti l’introduzione.
2. In deroga al punto precedente, è ammessa l’introduzione di bovini provenienti da allevamenti non ufficialmente indenni da BHV-1, purchè siano sottoposti nell’allevamento d’origine ad un accertamento sierologico favorevole nei trenta giorni precedenti l’introduzione e, nell’allevamento di destinazione, dopo 21 giorni dall’introduzione, ad un altro accertamento favorevole. Durante tale periodo gli animali devono essere opportunamente isolati dal resto dell’allevamento.
3. Viene effettuata annualmente, con esito favorevole, almeno una prova sierologica. A tal fine potranno essere utilizzati i campioni prelevati nell’ambito delle operazioni di bonifica sanitaria.
4. L’allevamento non esegue trattamenti vaccinali per BHV-1;
5. Non viene utilizzato seme di tori positivi a BHV-1;
6. Gli embrioni utilizzati sono ottenuti da donatrici appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni o indenni da BHV-1, oppure sono trattati con chimotripsina;
7. Se gli animali hanno transitato in una stalla di sosta, o comunque in occasione del trasporto, non sono entrati in contatto con animali non provenienti da allevamenti ufficialmente indenni da IBR.

Sospensione e revoca della qualifica allevamento ufficialmente indenne da IBR

In caso di riscontro di sieropositività ad una prova ufficiale, la qualifica viene sospesa fino all’accertamento della prevalenza dell’infezione nell’allevamento, mediante controllo sierologico su tutti i capi presenti e di età superiore ai 12 mesi.

Qualora i capi sieropositivi siano in numero limitato (prevalenza inferiore al 5%), la qualifica può essere mantenuta se i soggetti positivi sono macellati negli 8 giorni successivi e l’esame sierologico su tutti gli animali di età superiore ai 12 mesi, eseguito dopo 21 giorni dall’eliminazione dei soggetti positivi, dà esito negativo.

Qualora la prevalenza dell’infezione risulti superiore al 5%, la qualifica viene revocata.

In tal caso la qualifica viene riacquisita quando, dopo l’eliminazione degli animali sieropositivi, l’allevamento risulta sottoposto a due accertamenti sierologici negativi, distanziati tra loro da 3 a 12 mesi.

In entrambi i casi deve altresì essere condotta una accurata indagine epidemiologica, allo scopo di accertare come l’infezione sia entrata e si sia diffusa nell’allevamento.

La qualifica è revocata anche nel caso in cui siano introdotti nell’allevamento animali per i quali non sono state effettuate le prove previste .

Allevamenti indenni da IBR

Gli allevamenti che hanno utilizzato su tutta o parte della mandria vaccino IBR delecto, i cui animali siano stati sottoposti con esito favorevole ai test Elisa per anticorpi totali o Elisa gE, possono ottenere la qualifica di “allevamento indenne da IBR” dopo un secondo controllo favorevole eseguito a distanza di tempo non inferiore a tre mesi e non superiore a dodici mesi, su tutti gli animali di età superiore all'anno

Mantenimento della qualifica di allevamento indenne da IBR

La qualifica di allevamento indenne è mantenuta se:

1. Tutti gli animali introdotti in allevamento sono scortati da certificato sanitario che ne attesta la provenienza da un allevamento ufficialmente indenne o indenne da IBR, l'esito favorevole di una prova sierologica e del test Elisa per anticorpi totali o Elisa gE effettuato nei trenta giorni precedenti l'introduzione.
2. In deroga al punto precedente, è ammessa l'introduzione di bovini provenienti da allevamenti non indenni o ufficialmente indenni da IBR purché siano stati sottoposti con esito favorevole, nei 30 giorni precedenti l'introduzione, a prova Elisa per anticorpi totali o, se l'animale risulta vaccinato con vaccino delecto, a Elisa gE. Nell'allevamento di destinazione gli animali devono essere tenuti opportunamente isolati e sottoposti ad un'ulteriore prova favorevole, dopo 21 giorni dall'introduzione.
3. Viene effettuata annualmente, con esito favorevole, almeno una prova sierologica. A tal fine potranno essere utilizzati i campioni prelevati nell'ambito delle operazioni di bonifica sanitaria.
4. L'allevamento fa ricorso esclusivamente a vaccini IBR Marker (delecti).
5. Non viene usato seme di tori positivi a BHV-1.
6. Gli embrioni utilizzati sono ottenuti da donatrici appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni o indenni da BHV-1 (IBR), oppure sono trattati con chimo tripsina.
7. I bovini introdotti nell'allevamento sono scortati da certificato sanitario che ne attesta la provenienza da allevamenti indenni o ufficialmente indenni da BHV-1 e l'esito favorevole della prova Elisa per anticorpi totali o Elisa-gE cui sono stati sottoposti nei trenta giorni precedenti l'introduzione in allevamento.
8. Se gli animali hanno transitato in una stalla di sosta, o comunque in occasione del trasporto, non sono entrati in contatto con bovini o bufalini non provenienti da allevamenti indenni o ufficialmente indenni da IBR;

Sospensione e revoca della qualifica

In caso di riscontro di sieropositività a un test Elisa gE, la qualifica viene sospesa fino all'accertamento della prevalenza nell'allevamento mediante controllo sierologico su tutti i capi presenti e di età superiore ai 12 mesi.

Nel caso in cui i capi sieropositivi siano in numero limitato (prevalenza inferiore al 5%), la qualifica può essere mantenuta se i soggetti positivi sono macellati negli 8 giorni successivi e gli esami sierologici (test ELISA gE) su tutti gli animali di età superiore ai 12 mesi, eseguiti 21 giorni dopo l'eliminazione dei soggetti positivi, danno esito negativo.

Quando invece la prevalenza dell'infezione risulta superiore al 5%, la qualifica viene revocata.

In tal caso la qualifica viene riacquisita quando, dopo l'eliminazione dei sieropositivi, l'allevamento risulta sottoposto, con esito favorevole, a due ELISA a test gE, distanziati da 3 a 12 mesi.

In entrambi i casi deve altresì essere condotta una accurata indagine epidemiologica, allo scopo di accertare come l'infezione sia entrata e si sia diffusa nell'allevamento.

La qualifica è revocata anche nel caso in cui siano introdotti nell'allevamento animali per i quali non sono state effettuate le prove previste

Profilassi

Sugli animali sieronegativi degli allevamenti aderenti al Piano potranno essere utilizzati solo vaccini “marker” deleti, secondo un piano vaccinale concordato con l’ASL e l’IZS, eseguito sotto la responsabilità del Veterinario Ufficiale o aziendale.

Provvedimenti regionali

Qualora, nell’ambito del territorio di una provincia, più della metà degli allevamenti abbia ottenuto la qualifica di allevamento ufficialmente indenne/indenne, la Regione, a seguito di richiesta delle AASSLL competenti per territorio, con proprio provvedimento, può:

- a) vietare l’uso di vaccini a virus intero (non gE-deleti) negli allevamenti da riproduzione presenti sull’intero territorio della provincia;
- b) negli allevamenti sottoposti a controllo nell’ambito del “Piano”, consentire l’uso di vaccini gE-deleti solo previa autorizzazione dei Servizi Veterinari dell’ASL territorialmente competente, vincolando tale uso ad una valutazione della prevalenza sierologica interna all’allevamento nonché dei fattori di rischio relativi all’introduzione del virus IBR;
- c) in alternativa alla precedente lettera b), rendere obbligatoria la definizione, da parte dei Servizi Veterinari della competente ASL, di un calendario di allontanamento, dagli allevamenti dove non è stato consentito l’uso del vaccino, degli animali che risultano positivi per anticorpi IBR;

I provvedimenti di cui ai precedenti punti vengono emanati dalla Regione anche quando, a prescindere dal loro numero, gli allevamenti che hanno ottenuto la qualifica contengono un numero di animali superiore alla metà di quelli allevati sul territorio provinciale.

Disposizioni finali

Le spese relative alla vaccinazione sono a carico degli allevatori. L’avvenuta vaccinazione, eseguita da un Medico Veterinario, dovrà essere attestata utilizzando il modello 12 di cui all’art. 65 del Regolamento di Polizia Veterinaria (DPR 320/54).

Sono a carico degli allevatori aderenti il costo degli esami di laboratorio nonché, qualora i prelievi non siano contestuali a quelli già previsti nell’ambito dei piani di eradicazione obbligatori, i costi del prelievo secondo il tariffario regionale in vigore

I Servizi Veterinari delle ASL trasmettono con cadenza annuale all’OEVR il prospetto riepilogativo sull’attività ed i risultati del piano regionale di controllo dell’IBR avvalendosi della modulistica di cui all’allegato 2.

Il Settore Veterinario regionale, di concerto con l’OEVR, verifica l’andamento del “Piano” ed eventualmente ne propone le eventuali modifiche ritenute necessarie.

2. PROGRAMMAZIONE

Non si può procedere ad una vera e propria programmazione in quanto le attività sono su richiesta da parte degli allevatori.

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell’ORSA/OERV che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed

agli organi di informazione.

L'ORSA/OERV analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

ALLEGATO A

DOMANDA DI ADESIONE AL PIANO DI PROFILASSI VOLONTARIO DELLA
RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (BHV1)
REGIONE CAMPANIA

Al Responsabile del Servizio di Medicina veterinaria della
ASL

Il sottoscritto Cognome Nome
in qualità di Proprietario ~ Responsabile ~ Detentore ~

Ragione sociale

allevamento

Codice aziendale

~ ~ ~ ~ ~

Partita IVA impresa

.....

Codice Fiscale

sito nel Comune

Via / Località

Telefono

TIPOLOGIA DELL'AZIENDA

ALLEVAMENTO DA RIPRODUZIONE / LATTE

TOTALE CAPI PRESENTI:

DI CUI: VACCHE

MANZE

VITELLI

CHIEDE

di aderire al piano di profilassi della IBR (rinotracheite infettiva bovina)

DICHIARA

1) di avvalersi della collaborazione tecnica del Dott.,

Medico Veterinario, tel., iscritto all'Albo della provincia di

..... n

2) di accettare gli obblighi previsti dal Piano stesso, impegnandosi a seguire strettamente
le prescrizioni che verranno impartite dal Servizio Veterinario ASL;

Lì Firma del richiedente

ALLEGATO B

SCHEDA EPIDEMIOLOGICA FINALIZZATA ALLA CARATTERIZZAZIONE DELL'AZIENDA IN RELAZIONE AL CONTROLLO DELL'IBR DATI ANAGRAFICI

Codice Aziendale

.....

Ragione Sociale Azienda

Indirizzo.....Comune(Provincia).....(.....)

Proprietario..... Recapito Telefonico.....

Specie allevata

Bovina

Indirizzo produttivo dell'allevamento

Riproduzione Latte Riproduzione Carne
(linea vacca-vitello)

Consistenze

Vacche N°

Manze/Manzette N°

Tori N°

Vitelli N°

Sono presenti animali da ingrasso?

NO

SI N°

Allevati insieme a:

Vacche

Manze/Manzette

Isolati dal resto degli animali

Stabulazione

Vacche

Fissa

Libera

Mista

Manze/Manzette

Fissa

Libera

Mista

Le Vacche/Manze sono allevate:

nello stesso ambiente con possibilità di contatti diretti

nello stesso ambiente senza possibilità di contatti diretti

in ambienti diversi

Gli animali sono allevati in condizioni di sovraffollamento?

NO

SI Categorie di animali interessate:

Vacche

- Manze
- Animali da Ingrasso

Come possono essere giudicate le condizioni microclimatiche degli ambienti di allevamento rispetto alla temperatura, umidità areazione, presenza di polveri, qualità dell'aria ecc. ?

- Inadeguate
- Accettabili
- Ottimali

Come possono essere giudicate le condizioni igieniche dei locali di allevamento?

- Insufficienti
- Sufficienti
- Buone

Sono presenti ricoveri riservati alla quarantena degli animali di nuova introduzione?

- NO
- SI

Dove sono situati i ricoveri per la quarantena?

- negli stessi ambienti utilizzati per l'allevamento degli altri animali
- in ambienti differenti

Numero di animali adulti che può contenere l'area di ricovero per quarantena

N°

Tempo medio di ricovero degli animali in quarantena

- una settimana
- due settimane
- tre settimane
- un mese e/o oltre

E' presente un locale "infermeria"? NO SI

E' presente un locale adibito a "sala parto"? NO SI

Rimonta

- Interna
- Esterna

Animali adibiti alla rimonta nel corso dell'ultimo anno N°

Animali riformati nel corso dell'ultimo anno N°

Vengono acquistati animali

- mai
- sporadicamente
- sistematicamente (almeno 1 capo all'anno)

Categoria di animali introdotti (indicare anche più di una risposta se è il caso):

- Vacche
- Manze
- Vitelli
- Tori
- Animali da ingrasso

Provenienza degli animali introdotti (indicare anche più di una risposta se è il caso)

Nazionale Regione

Provincia

Estera Stato

Al momento dell'acquisto degli animali, richiede garanzie sanitarie relativamente all'IBR (sieronegatività dell'animale)?

NO SI

E' prevista la monticazione degli animali?

NO

SI \Rightarrow possibilità di contatto diretto con animali di altri allevamenti?

NO SI

Vengono movimentati gli animali per partecipazione a fiere, mostre, mercati?

NO

SI

Metodo/i di fecondazione impiegati nell'allevamento:

Naturale Toro di proprietà

Toro in prestito

Azienda di provenienza:

Codice

Ragione Sociale

Proprietario

ViaN.....

ComuneProv.

Artificiale

E' stato effettuato nell'ultimo anno un controllo sierologico nei confronti dell'IBR?

NO

SI N° animali

Esito Positivo N° animali

Negativo

Nell'allevamento è attivato un piano di vaccinazione contro il virus dell'IBR?

NO

- SI Tipo di vaccino:
- delecto attenuato
 - delecto spento
 - non delecto attenuato
 - non delecto spento

Da quando è in atto la vaccinazione:

- meno di sei mesi
- tra sei mesi e un anno
- da più di un anno

Categorie di animali vaccinate:

- tutte
- vacche
- manze

Data compilazione.....

Timbro e Firma del Veterinario

.....

ALLEGATO C

**VERBALE DI CAMPIONAMENTO PIANO DI MONITORAGGIO SIEROLOGICO
RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA**

Data prelievo...../...../.....

Dr..... Recapito telefonico.....

Nome allevamento.....

Via.....Comune.....AULSS.....

Codice AZIENDA

Anamnesi vaccinale dell'allevamento

Vaccinazione mai effettuata

Vaccinazione sospesa nell'anno

Vaccinazione in corso.

Vaccini impiegati:

TRADIZIONALI INTERI (NON DELETI)

DELETI

Anno inizio intervento vaccinale.....

**RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA- PIANO DI MONITORAGGIO SIEROLOGICO
Dettaglio relativo ai campioni di sangue di animali vaccinati con vaccino gE delecto**

N. PROGR	MARCA AURICOLARE	ANNO NASCITA	ANNO VACCINAZIONE
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE SULLA LEISHMANIOSI CANINA

La leishmaniosi è un'importante zoonosi presente nelle aree tropicali e subtropicali e nel bacino del Mediterraneo.

In Italia è sostenuta da *Leishmania infantum*, responsabile della leishmaniosi umana (zoonotic visceral leishmaniasis - ZVL) e della leishmaniosi canina (canine leishmaniosis - CanL). La trasmissione dell'infezione avviene attraverso un artropode vettore, costituito da alcune specie del genere *Phlebotomus* (*Larroussious*). Il cane è considerato il serbatoio naturale più importante della ZVL. In Italia la CanL è in espansione numerica e territoriale. Nei focolai di CanL del Mediterraneo le prevalenze d'infezione variano tra 2 e 40%. Dal punto di vista epidemiologico, fino agli anni '80 tutte le regioni del nord Italia, esclusi alcuni territori della provincia di Bologna, erano considerate indenni da CanL. A partire dagli inizi degli anni '90, si è verificato un aumento dell'incidenza di CanL in tutte le regioni endemiche e sono stati segnalati microfocolai di tipo stabile anche in aree tradizionalmente non endemiche, quali quelle del Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Sembrerebbe quindi che l'endemia di CanL in Italia sia in rapida espansione verso latitudini settentrionali, costituendo per queste aree un problema emergente di sanità veterinaria.

I principali fattori di rischio per la diffusione dell'infezione, nell'uomo e nel cane, sono:

- i cambiamenti climatico ambientali provocati dalle attività umane (global warming);
- le condizioni di immuno-soppressione (HIV, trapianti d'organo, gravidanza, altre condizioni);
- la selezione di ceppi di *Leishmania* farmaco-resistenti, conseguente al largo uso di farmaci leishmanicidi e leishmaniostatici nel cane. Questo fenomeno, tuttavia, è fortemente limitato in Italia dall'uso di terapie specifiche per l'uomo (amfotericina B veicolata in liposomi), solitamente non usate nel cane. A questi fattori di rischio si aggiunge l'assenza di una sorveglianza attiva della malattia nel Sud Europa, che porta ad una chiara sottostima dei casi (nonostante l'obbligo di notifica sia in campo umano che veterinario). In alcune zone europee non endemiche, inoltre, la scarsa conoscenza della malattia può determinare un allungamento dei tempi tra l'insorgenza dei sintomi e la diagnosi di certezza che può raggiungere gli 85 giorni.

Come accennato in precedenza, si è assistito ad un costante aumento dell'incidenza e della diffusione geografica della leishmaniosi sul territorio italiano, sia nell'uomo che nel cane. Nelle decadi 1960-80 i casi di ZVL erano ridotti ad alcune decine; dalla fine degli anni '80 si è assistito ad un aumento graduale e lento della loro incidenza, fino ad un picco superiore ai 200 casi/anno, la

metà dei quali in età pediatrica. I casi di co-infezione HIV-*Leishmania* (che hanno comportato un significativo e preoccupante aumento dell'incidenza annuale, con un picco nel periodo 1994-1998), si sono ridotti notevolmente con la recente introduzione di terapie antiretrovirali efficaci (Alvar, 1999). Allo stato attuale, le cifre ufficiali fornite dall'Istituto Superiore di Sanità descrivono un'incidenza annua di circa 200 nuovi casi umani.

La situazione epidemiologica relativa alla Leishmaniosi canina appare sicuramente più preoccupante. In Italia, dalle aree endemiche, rappresentate dai versanti tirrenico, ionico e dell'Adriatico centrale e meridionale nonché, dalle isole, si è avuta una diffusione dell'infezione lungo il versante centro-settentrionale dell'Adriatico nonché, a macchia di leopardo, in molte aree collinari prealpine e preappenniniche del nord Italia. I focolai di leishmaniosi sono oggi presenti su tutto il territorio nazionale, nelle aree costiere, collinari e pedemontane. Le aree non ancora endemiche sono i centri urbani delle medie e grandi città, la pianura padana e le montagne sopra gli 800 metri.

Il cane è considerato l'unico serbatoio della ZVL ed è quindi un eccellente indicatore della diffusione dell'infezione nel territorio.

Sull'evoluzione epidemiologica di tale patologia incidono i seguenti fattori :

1. introduzione di soggetti infetti in aree dove era già presente il vettore (flebotomo)
2. adattamento dei vettori ai nuovi habitat, legato ai mutamenti climatico-ambientali.

L'evolversi della situazione epidemiologica della Leishmaniosi nel cane e nell'uomo in tutto il territorio nazionale è dunque legata alla diffusione, ubiquitaria, del principale vettore di *L. infantum*, *Phlebotomus perniciosus*. Altre specie presenti in Italia in grado di trasmettere l'infezione nel cane e nell'uomo sono il *P. perfilievi*, il *P. neglectus* ed il *P. ariasi*.

1. PIANIFICAZIONE

1.1 SCOPO

La Regione Campania è sede del più antico e consistente focolaio di tutto il bacino del Mediterraneo, corrispondente al macrofocolaio storico dell'area vesuviana (392 casi umani nel periodo 1998-2004 su 1196 casi totali in Italia, segue la Sicilia con 261 casi nello stesso periodo).

Posto che per area endemica di Leishmaniosi si intende l'area geografica in cui si registra un'elevata presenza di Leishmaniosi canina autoctona e casi ricorrenti di Leishmaniosi viscerale umana autoctona, nella Regione Campania sono da considerare tali i territori delle province di Napoli (comprese le isole di Ischia, Capri e Procida), di Caserta e di Salerno, tranne i comuni che si

trovano oltre gli 800 metri sul mare. Alcune zone dell'area napoletana sono considerate potenzialmente più a rischio, poiché, come accennato, si evidenziano microfocolai dove il tasso d'infezione canina raggiunge il 40%.

Pertanto lo scopo del presente Piano è quello di monitorare l'incidenza dell'infezione per valutare i provvedimenti di sorveglianza necessari al fine di prevenire la Leishmaniosi Viscerale umana attraverso il controllo del serbatoio canino. Scopo non secondario è quello di assicurare il benessere dei cani con e senza padrone affetti da leishmaniosi.

In considerazione dell'analisi del rischio effettuata e di cui si è fatto cenno nelle premesse, il piano di monitoraggio verrà attuato nei territori delle province di Caserta, Napoli e Salerno, mentre la sorveglianza attiva sui canili-rifugi sarà attuata in tutto il territorio della regione, in considerazione degli spostamenti dei randagi ivi rifugiati.

2.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali. Ad esso concorreranno anche i veterinari libero professionisti (VLP).

2.3 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il campione ematico deve essere inviato per le analisi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM) competente del territorio.

Gli esami sierologici saranno eseguiti dall'IZSM utilizzando una metodica prevista da Enti Ufficiali Internazionali quali Office International Epizooties Manual Terrestrial 2008 (chapter 2.1.8. pag. 240-250) ed accreditata dall'Ente Accredia.

Il campione risultato positivo all'esame sierologico immunoenzimatico deve essere sottoposto alla titolazione anticorpale mediante la metodica Immunofluorescence Assay Test (IFAT). Si definisce "titolo sierologico all'esame IFAT" il valore di estinzione ottenuto su diluizioni scalari di siero di cane esaminate con metodica IFAT.

2.4 DURATA

Il Piano di durata quadriennale si concluderà il 31/12/2014.

1.5. ISTRUZIONI OPERATIVE

Nelle province di Napoli, Caserta e Salerno i proprietari o detentori di cani a qualsiasi titolo devono sottoporre il proprio cane ad accertamenti per la diagnosi di leishmaniosi, una volta all'anno. Tali accertamenti, che consistono in una visita clinica ed a prelievo ematico, possono essere eseguiti

gratuitamente presso il Servizio Veterinario pubblico di competenza oppure a proprie spese presso strutture sanitarie private da veterinari libero professionisti (VLP).

STADIAZIONE CANI

Come già precedentemente descritto nel presente programma, qualora il Laboratorio si avvalga per la diagnosi di leishmaniosi di un test sierologico immunoenzimatico, il siero del cane risultato positivo al test di screening dovrà essere esaminato con la metodica IFAT per il rilievo del titolo anticorpale.

La stadiazione clinica dei cani affetti da leishmaniosi è meticolosamente descritta nei lavori indicati in Bibliografia ai fini della gestione diagnostica e terapeutica. Tali classificazioni, tuttavia, sicuramente ottimali per la gestione dei singoli casi, non sono facilmente applicabili ad un piano di monitoraggio regionale poiché prevedono l'applicazione di tecniche multiple che prevedono costi non sostenibili dal sistema sanitario regionale. Al fine di poter applicare il presente piano sulla popolazione canina campana si distinguono tre diverse categorie di cani in base all'esito dell'esame sierologico:

Negativi - cani negativi all'esame sierologico.

Sospetti - cani con titolo IFAT 1:40, oppure 1:80

Positivi - cani con titolo IFAT \geq 1:160.

Tanto premesso le modalità operative gestionali dei cani controllati e risultati negativi, sospetti e positivi sono le seguenti:

- I cani negativi ed i sospetti asintomatici saranno ricontrollati a distanza di 1 anno, a meno che non compaiano in questo arco temporale sintomi riconducibili a Leishmaniosi canina.
- I cani positivi sierologicamente che a giudizio del medico veterinario manifestino segni clinici e/o alterazioni clinico-patologiche compatibili con la CanL, saranno sottoposti ad opportuna terapia secondo le indicazioni scientifiche più recenti (vedere Bibliografia allegata). Nel caso in cui la positività sierologica non si accompagni a manifestazioni cliniche, è opportuno ricorrere ad ulteriori accertamenti diagnostici, quali l'esame citologico, la PCR o l'isolamento del parassita in coltura. Tali prove diagnostiche sono comunque eseguibili presso l'IZSM.

- Il cane positivo all'esame sierologico, senza segni clinici della malattia e che risulta negativo ad ulteriori test quali ad esempio PCR, esame citologico ecc., sarà ricontrrollato a distanza di 2 mesi.

CANILI

In tutti i canili della Regione Campania si applica la sorveglianza attiva attraverso il prelievo di sangue per il controllo della leishmaniosi una volta all'anno a tutti i soggetti ricoverati.

All'atto dell'introduzione nei canili e preferibilmente prima del ricovero, i soggetti catturati devono essere sottoposti a prelievo ematico al fine di escludere o diagnosticare la malattia. In caso di comprovata gravità, in base alla valutazione del medico veterinario, si può procedere all'eutanasia solo nei casi previsti dall'art. 3 comma 1, Legge Regionale del 24 novembre 2001, n.16.

Il trattamento farmacologico è obbligatorio per i casi previsti nel capitolo stadiazione.

Per i canili delle province di Napoli, Caserta e Salerno, tutti i soggetti devono essere sottoposti ai dispositivi di prevenzione anti-vettoriale e/o meccanica, nel periodo di attività dei flebotomi vettori.

Per i canili delle province di Benevento e Avellino, l'obbligo dei dispositivi di prevenzione anti-vettoriale e/o meccanica si applica solo nei casi in cui attraverso la sorveglianza entomologica nel canile si sia dimostrata la presenza di vettori.

I cani randagi sieropositivi ricoverati nei canili possono essere adottati da privati previa sottoscrizione da parte del richiedente di un consenso informato (informativa sulle cure necessarie e le misure di controllo).

1.6 PROCEDURE OPERATIVE

Le modalità d'invio dei campioni presso il citato Ente sono quelle indicate nella nota regionale del 04/04/2011 n° 264233:

- il campione ematico deposto in provetta deve riportare l'identificativo elettronico del cane stampato direttamente su etichetta autoadesiva applicata sulla provetta;
- il personale del Servizio Veterinario pubblico nonché i Veterinari Libero Professionisti sono tenuti ad inviare i campioni ematici accompagnati dal modulo precompilato scaricato dalla Banca Dati Regionale Anagrafe Canina seguendo il percorso seguente: Home Page Anagrafe Canina, sezione modulistica, scheda dell'invio campioni all'IZSM. Tale funzione prevede necessariamente la preventiva iscrizione del cane in Banca Dati Regionale Anagrafe Canina.

Il citato modulo riporterà come identificativo capo esclusivamente il microchip dell'animale, obbligatorio ai sensi dell'Ordinanza 6 agosto 2008 "Ordinanza contingibile ed urgente concernente misure per l'identificazione e la registrazione della popolazione canina". Il personale del Servizio

Accettazione dell'IZSM respingerà tutti i campioni che non rispondono ai requisiti descritti nel presente programma.

1.7 COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione combattendo l'incidenza della malattia nel cane e conseguentemente nell'uomo.

1.8 MISURE DI SORVEGLIANZA

Gli interventi previsti riguardano:

- la sorveglianza attiva dell'infezione canina nella regione Campania;
- la gestione dei cani infetti o malati di leishmaniosi canina;
- le misure antivettoriali per il controllo della trasmissione.

Condizioni necessarie al raggiungimento degli obiettivi del Piano sono:

- le attività correlate alla lotta al randagismo ed all'implementazione dell'Anagrafe Canina relativamente alla registrazione dell'identificativo del cane in Banca Dati Regionale Anagrafe Canina.

Le misure di prevenzione applicabili per il contenimento dell'infezione da *L. infantum* sono in linea generale limitate da motivazioni scientifiche e tecniche, quali:

- ✓ Mancata disponibilità in Italia, a tutt'oggi, di un vaccino di comprovata efficacia ad uso umano o canino;
- ✓ Difficoltà di contrastare la diffusione del vettore tramite interventi sull'ambiente.

Allo stato attuale, le uniche misure di prevenzione che si possono applicare sono rappresentate da:

- Sorveglianza attiva dell'infezione nel cane sul territorio (la diagnosi precoce e l'immediata applicazione del protocollo terapeutico per il contenimento del serbatoio canino);
- Misure antivettoriali.

Infine, nell'ottica della prevenzione a tutto campo è molto importante l'implementazione di un sistema di scambio di informazioni epidemiologiche tra i settori medico e veterinario, fondamentale per stabilire la dinamica delle attività di sorveglianza sul territorio.

Al fine di migliorare il programma di Sorveglianza Attiva, i Veterinari Liberi Professionisti che accertino nell'ambito dell'esercizio delle proprie funzioni casi di leishmaniosi canina, sia a seguito di diagnosi microscopica diretta e sia a seguito delle risultanze di esami di laboratorio, sono tenuti a

segnalare la positività all'ASL territorialmente competente per la residenza del proprietario del cane, al fine di poter ottemperare alle disposizioni previste dalle norme vigenti (art.5 DPR 320/1954).

SEGNALAZIONE

I casi di Leishmaniosi Canina, accertati o sospetti, devono essere segnalati per iscritto ai Servizi Veterinari pubblici competenti del territorio di residenza o domicilio del detentore del cane. Sono tenuti alla segnalazione:

- ✓ Veterinari dipendenti del S.S.N.
- ✓ Veterinari Liberi Professionisti
- ✓ Veterinari dipendenti da Enti di Ricerca o da Università
- ✓ I Direttori dei Laboratori privati

LE MISURE ANTIVETTORIALI PER IL CONTROLLO DELLA TRASMISSIONE

Le misure protettive hanno il duplice scopo di

- ✓ prevenire la trasmissione dell'infezione all'uomo ed ai cani sani dai cani malati,
- ✓ impedire che il cane leishmaniotico diventi serbatoio di leishmanie.

Tutti i cani positivi all'esame sierologico che vivono nelle province di Caserta, Napoli, Salerno devono essere sottoposti a misure di protezione contro la puntura dei flebotomi, per prevenire la re-infezione ed ottenere il controllo della leishmaniosi canina (PREVENZIONE DI MASSA).

I soggetti clinicamente guariti dopo terapia devono essere sottoposti a misure di protezione poiché continuano ad essere infettanti per il flebotomo vettore anche se in misura ridotta.

I cani sani che vivono o si recano in zone endemiche devono essere (PREVENZIONE INDIVIDUALE).

Il periodo di trattamento deve essere limitato all'attività dei flebotomi vettori, che per il Sud Italia va da metà maggio a metà novembre, orientativamente.

Le sostanze di comprovata efficacia sono la permetrina, da sola o in associazione con imidacloprid, per applicazione topica (spot-on) e deltametrina (complesso deltametrina-trifenilfosfato), somministrata attraverso una banda protettiva a lento rilascio (collare). La loro efficacia è comprovata dalla documentazione scientifica ed è stata valutata sommando l'attività no-feeding, attraverso la misurazione dei flebotomi che non hanno effettuato un pasto di sangue sui cani trattati e l'effetto insetticida vero e proprio sui vettori, considerando la mortalità degli insetti dopo 24 ore dal contatto con il cane trattato; il 100% delle femmine che hanno fatto il pasto di sangue muore.

Da tener presente che le modalità di somministrazione condizionano i tempi necessari affinché il soggetto sia protetto: infatti, mentre gli spray sono immediatamente protettivi, le gocce sul dorso

(spot-on) proteggono dopo 24-48 ore ed il collare dopo ben 5-6 giorni.

PROTEZIONE MECCANICA

In alternativa alla protezione con i repellenti, è possibile ricorrere alla protezione meccanica. Durante le ore notturne dei mesi caldi, a partire dall'imbrunire sino al sorgere del sole, gli animali infetti e/o malati possono essere tenuti in rifugi dove porte e finestre sono state protette da reti ("zanzariere") a maglia fitta (1-2 mm), tali da impedire l'ingresso dei flebotomi.

APPLICAZIONE DELLE MISURE DI SORVEGLIANZA

In relazione ai molteplici parametri da analizzarsi caso per caso, inerenti ad esempio la razza del cane, la sua conduzione, le abitudini di vita, il Servizio Veterinario competente per territorio prescrive al proprietario o detentore del cane le congrue misure come sopra indicate. Tale imposizione, che ha la valenza di atto autoritativo di una Pubblica Amministrazione che agisce contro gli interessi legittimi di un privato, deve essere adottata con un Provvedimento Amministrativo emanato ai sensi della L. 241/91, con idoneo procedimento amministrativo.

I Servizi Veterinari si avvalgono del Mod. 5 di ispezione già predisposto a tale scopo. Nel Provvedimento deve essere indicato il TAR quale organo giurisdizionale cui ricorrere contro lo stesso Provvedimento. Ai sensi dell'art. 650 C.P., i Servizi Veterinari trasmetteranno notizia di reato alla Procura per le eventuali inottemperanze alle misure imposte con i Provvedimenti Amministrativi emanati.

SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA

Al fine di completare le mappe di rischio per *Leishmania Infantum* nella regione Campania, l'IZSM si farà carico di effettuare un'attività minima di sorveglianza entomologica per individuare:

- le aree in cui è presente il vettore (eventuali aree diverse da quelle storicamente note, ad es. aree interne)
- la durata della stagione dei flebotomi (inizio e fine variabile a seconda delle condizioni climatiche)
- la consistenza della popolazione dei vettori
- l'eventuale introduzioni di vettori diversi da quelli già identificati in regione Campania

A tale scopo sono collocate trappole idonee in alcuni siti opportunamente selezionati.

ATTIVITA' DI INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE SANITARIA RIVOLTE AI PROPRIETARI DEI CANI

Presso il Settore Veterinario sarà costituito un gruppo di lavoro coordinato dall'Osservatorio

Epidemiologici Regionale Veterinario (OERV) che avrà il compito di produrre opuscoli ed altro materiale informativo rivolti alle famiglie, allo scopo di sensibilizzare i proprietari di cani nei confronti della zoonosi.

Tali materiale viene distribuito presso le AASSLL, i Servizi Comunali competenti, le Fattorie Didattiche, le Scuole, in occasioni di eventi e manifestazioni.

PASSAPORTO

Per ciò che attiene al rilascio del pet-passaport il riscontro della malattia, della reattività o positività sierologica non costituisce di per sé una limitazione all'emissione del medesimo.

2 PROGRAMMAZIONE

Non si può procedere ad una vera e propria programmazione in quanto le attività sono su richiesta da parte dei proprietari di cani.

3. VERIFICA

Annualmente l'OERV predispose un'accurata rendicontazione delle attività svolte sul territorio dai Veterinari Pubblici e Liberi Professionisti in relazione al Piano di controllo della Leishmaniosi. Tale attività prevede la valutazione dell'efficacia registrata con l'implementazione delle misure previste dal presente Piano per il contenimento del rischio leishmaniosi sul territorio. I dati necessari per lo studio sopra citato sono ricavati dalle dettagliate informazioni riportate nel predisposto "modulo accompagnamento campioni" e registrate nel Sistema Informativo al momento della consegna dei campioni ai Servizi Accettazione dell'IZSM nonché da tutte le informazioni presenti nella Banca Dati Anagrafe Canina Campania .

L' OERV, infine, trasmette in proposito una dettagliata relazione annuale all'Assessorato alla Sanità Regione Campania.

Bibliografia di riferimento

- Regolamento di Polizia Veterinaria DPR 320/54
- OIE Terrestrial Manual 2008 Chapter 2.1.8 pagg 240-250, 2008.
- Ordinanza 6 agosto 2008 Min. del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali "Ordinanza contingibile ed urgente concernente misure per l'identificazione e la registrazione della popolazione canina "

- M. Castagnaro, A. Crotti, Fondati A., L. Gradoni, G. Lubas, M. Maroli, G. Oliva, S. Paltrinieri, L. Solano-Gallego, X. Roura, A. Zatelli, E. Zini, “Leishmaniosi canina: linee guida su diagnosi, stadiazione, terapia, monitoraggio e prevenzione. Parte I: Approccio diagnostico e classificazione del paziente leishmaniotico e gestione del paziente proteinurico” *Veterinaria*, anno 21, n. 3, 2007, pagg. 19-32
- G. Oliva, X. Roura, A. Crotti, E. Zini, M. Maroli, M. Castagnaro, L. Gradoni, G. Lubas, S. Paltrinieri, A. Zatelli “Leishmaniosi canina: linee guida su diagnosi, stadiazione, terapia, monitoraggio e prevenzione. Parte II: Approccio terapeutico” *Veterinaria*, anno 22, dic. 2008, pagg. 1-10
- Baneth G., Koutinas A. F., Solano-Gallego L., Bourdeau P., Ferrer L. “Canine leishmaniosis- new concepts and insight on an expanding zoonosis: part one”, *Trends in Parasitology*, 24, n. 8, 2008
- Mirò G., Cardoso L., Pennis M. G., Oliva G., Baneth G., “Canine leishmaniosis- new concepts and insight on an expanding zoonosis: part two”, *Trends in Parasitology*, 24, n. 7, 2008
- Michele Maroli, Luigi Gradoni, Gaetano Oliva, Massimo Castagnaro, Alberto Crotti, George Lubas, Saverio Paltrinieri, Xavier Roura, Eric Zini, Andrea Zatelli “Leishmaniosi canina: linee guida su diagnosi, stadiazione, terapia, monitoraggio e prevenzione. Parte III: Prevenzione” *Veterinaria*, anno 23, n. 4, 2009
- Oliva G., Scalone A., Foglia Manzillo V., Gramiccia M et al “Incidence and time course of *Leishmania infantum* infections examined by parasitological, serologic and nested-PCR techniques in a cohort of naïve dogs exposed to three consecutive transmission seasons” *J. of Clin. Microbiol.* 44: 1318-1322, 2006
- Gradoni L., Gramiccia M., Khoury C., Maroli M. “Linee guida per il controllo del serbatoio canino della leishmaniosi viscerale zoonotica in Italia” *Rapporti ISTISAN 04/12* ISSN 1123-3117, 2004
- Maroli M., Mizzoni V., Siragusa C., D’Orazi A., Gradoni L. “Evidence for an impact on the incidence of canine leishmaniasis by the mass use of deltamethrin-impregnated dogs collars in southern Italy” *Medical and Veterinary Entomology* 15, 358-363, 2001
- Baldi L., Mizzoni V., Guarino A. “New and Old foci of Leishmaniasis in Campania Region” *SOIPA* 2004
- Piano regionale di controllo della leishmaniosi canina nel territorio della regione Emilia-Romagna
- P. Ready Leishmaniasis emergence in Europe www.eurosurveillance.org, 11 marzo 2010

- Dujardin JC, Campino L., Canavate C., Dedet J. P., Gradoni L., Soteriadou K., Mazeris A., Ozbel Y, Boelaert M “ Spread of vector-borne diseases and Neglect of leishmaniasis, Europe” Emerg Infect. Dis. , 14 (7), 1013-1018, 2008
- Dujardin J. C. “Monitoring risk factors of spreading of Leishmaniasis around the Mediterranean Basin” (Leish-Med Publishable final activity report), 2009.
- www.leishrisk.net

Pubblicazione sulla rivista Journal of American Veterinary Medical Association delle linee guida elaborate dal GSLC :

Canine leishmaniasis: guidelines for diagnosis and clinical classification

Autori: Saverio Paltrinieri, Laia Solano-Gallego, Alessandra Fondati, George Lubas, Luigi Gradoni, Massimo Castagnaro, Alberto Crotti, Michele Maroli, Gaetano Oliva, Xavier Roura, Andrea Zatelli, Eric Zini,

- **Canine leishmaniasis: guidelines for treatment**

Autori: Gaetano Oliva, Xavier Roura, Alberto Crotti, Michele Maroli, Massimo Castagnaro, Luigi Gradoni, George Lubas, Saverio Paltrinieri, Andrea Zatelli, Eric Zini

- **Canine leishmaniasis: guidelines for prevention**

Autori: Michele Maroli, Luigi Gradoni, Gaetano Oliva, Massimo Castagnaro, Alberto Crotti, George Lubas, Saverio Paltrinieri, Xavier Roura, Eric Zini, Andrea Zatelli

Piano di monitoraggio sull'anagrafe dei cani padronali

L'iscrizione del cane all'anagrafe canina regionale è attuata previa apposizione sottocutanea di microchip a cui segue la contestuale registrazione in BDR. Tale procedura è fondamentale per prevenire il fenomeno dell'abbandono dei cani e il conseguente incremento della popolazione canina randagia. L'apposizione del microchip è obbligatoria e la disattenzione di tale norma è punita come illecito amministrativo ai sensi della normativa vigente. Pertanto, il monitoraggio dell'avvenuta apposizione del microchip dei cani e la contestuale iscrizione in BDR Anagrafe Canina, è una delle azioni per concorrere al raggiungimento di uno degli obiettivi strategici regionali come elencati nel cap. I del P.R.I.

1. PIANIFICAZIONE

Il Piano prevede la verifica dell'avvenuto inserimento del microchip e della conseguente registrazione del cane nella BDR Anagrafe Canina relativamente ai cani:

- ✓ condotti per strada
- ✓ sottoposti ad osservazione per la rabbia (cani morsi o morsiatori)
- ✓ oggetto di vaccinazione antirabbica comunicata mensilmente dai Veterinari Liberi Professionisti (rif. mod.12 ai sensi del Regolamento di P.V. 320/54)
- ✓ oggetto di commercio

1.1 SCOPO

Lo scopo del Piano è pertanto quello di avere un riscontro sulla inadempienza alla normativa oltre a beneficiare di un effetto preventivo determinato dalla presenza di un controllo attivo sui proprietari.

1.2 INDICATORI

Sarà oggetto di studio la percentuale di non conformità, per comprendere lo stato di attuazione dell'anagrafe canina regionale e le eventuali ulteriori azioni correttive da intraprendere.

1.3 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL coadiuvati, quando possibile, dalle Polizie Municipali

1.4 ATTREZZATURE

I funzionari che effettuano il controllo saranno dotati di lettore per microchip e di computer per il collegamento simultaneo alla BDR.

Il modello di procedura documentata per l'esecuzione delle ispezioni è il Mod 5.

1.5 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Non sono previste attività di campionamento

1.6 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.7 COSTI E BENEFICI

Il Piano non prevede costi aggiuntivi; prevede i benefici conseguenti alla diminuzione della popolazione canina randagia. I report del Piano sono estrapolati direttamente dal GISA dove verranno inseriti i dati dei controlli.

2. PROGRAMMAZIONE

Si prevede l'effettuazione di n. 2.300 ispezioni l'anno così suddivise:

ASL	N. cani sottoposti ad ispezione annualmente
AVELLINO	300
BENEVENTO	300
CASERTA	300
NA 1 CENTRO	500
NA 2 NORD	300
NA 3 SUD	300
SALERNO	300
	TOT ANNUALE 2.300

Per l'anno 2011 il numero è ridotto del 50%.

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

**PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI DEI
S.O.A. PRODOTTI NEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE
12. PIANIFICAZIONE**

12.1. SCOPI

Il rispetto dei requisiti chimici e microbiologici dei SOA negli stabilimenti di trasformazione, è garantito dall'Operatore che effettua congrui piani di campionamento in autocontrollo. Scopo del presente Piano è quello di verificare l'efficienza di tali piani verificando l'effettivo rispetto dei requisiti richiesti dalla normativa.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I campioni dovranno essere effettuati negli stabilimenti che trattano SOA Cat I e III.

Il Piano verrà attuato a prescindere dalle categorie di rischio.

Verranno ricercati i seguenti parametri:

	FARINE PROTEICHE	GRASSI FUSI
SOA Cat I	Clostridium perfringens durante la lavorazione	
SOA Cat I	Salmonella (prodotto finito)	
SOA Cat I	Enterobacter (prodotto finito)	
SOA Cat I	GHT	GHT
SOA Cat III	Salmonella (prodotto finito)	
SOA Cat III	Enterobacter (prodotto finito)	
SOA Cat III	Clostridium perfringens durante la lavorazione	
SOA Cat III		Metalli pesanti
SOA Cat III		PCB
SOA Cat III		Impurità
SOA Cat III		Pesticidi organofosforati

12.4. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici e battereologici.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovranno essere utilizzati i Mod. 2 e 3. L'ispezione deve comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA

12.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Al momento nessun laboratorio ufficiale effettua la ricerca del GHT né delle Impurità; la loro ricerca pertanto verrà avviata non appena l'IZSM in proprio o tramite la rete dei laboratori darà la disponibilità ad effettuarle.

12.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si concluderà il 31/12/2014.

12.7. COSTI E BENEFICI

I costi gravano sulla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di valutare la conformità dei SOA ai criteri della normativa. Ciò soprattutto per quelli cat III che vengono riutilizzati nell'alimentazione animale.

13. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 – Programmazione annuale

SOA CAT I

	FARINE PROTEICHE	GRASSI FUSI	N. Campioni/anno da effettuare in ogni stabilimento
SOA Cat I	Clostridium perfringens durante la lavorazione		1
SOA Cat I	Salmonella (prodotto finito)		1
SOA Cat I	Enterobacter (prodotto finito)		1
SOA Cat I	GHT	GHT	2
			TOT 7

Poiché al momento insistono nel territorio regionale n. 3 stabilimenti che trasformano SOA cat. I, si prevede che vengano effettuati $3 \times 7 = 21$ campioni (- 12 per il GHT attualmente non eseguibile = 9 campioni)

SOA CAT III

SOA Cat III	Salmonella (prodotto finito)		6
SOA Cat III	Enterobacter (prodotto finito)		6
SOA Cat III	Clostridium perfringens durante la lavorazione		6
SOA Cat III		Metalli pesanti	2
SOA Cat III		PCB	2
SOA Cat III		Impurità	2
SOA Cat III		Pesticidi organofosforati	2
			TOT 26

Poiché al momento insistono nel territorio regionale n. 5 stabilimenti che trasformano SOA cat. III, si prevede che vengano effettuati $5 \times 26 = 130$ campioni (- 10 per le Impurità attualmente non eseguibili = 120 campioni)

3. VERIFICA

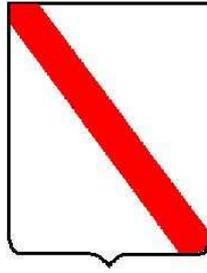
A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del PRI.

Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi sono stati raggiunti

- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ è necessario apportare modifiche
- ❖ occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative

Parte 1 di 5

Check list (Rev. 3)

INDICE

1)	Check list per aziende zoot. che allevano bovini e/o bufalini da riprod. e da ingrasso	pag. 3 - 22
2)	Check list per aziende zoot. che producono latte destinato al trattam. e/o alla trasf.	pag. 23 - 43
3)	Check list per aziende zootecniche che allevano ovi-caprini da carne.....	pag. 44 - 61
4)	Check list per aziende zoot. che allevano suini da riproduzione e ingrasso.....	pag. 62 - 85
5)	Check list per centro depurazione molluschi bivalvi.....	pag. 86 - 104
6)	Check list per centro imballaggio uova.....	pag. 105 - 125
7)	Check list per C.S.M. galleggiante.....	pag. 126 - 144
8)	Check list per C.S.M.	pag. 145 - 164

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO BOVINI E/O BUFALINI DA RIPRODUZIONE E DA INGRASSO

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati bovini?		Visiva, documentale	1	0	
2		Gli animali sono soliti praticare l'alpeggio?	Visiva	1	0	
3	Nell'azienda vengono allevati bufalini?		Visiva, documentale	1	0	
4	Vengono allevati anche animali di altre specie?		Visiva, documentale	5	0	
5	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
6		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc.)?	Visiva	0	3	
7		All'ingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligatoria delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
8		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
9		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	

10	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	
11		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	13	
12	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	2	
13		Le stalle sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
14		Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali simili?	Visiva	0	1	
15		Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?	Visiva	0	8	
16		Nelle stalle la raccolta, l'allontanamento e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?	Visiva	0	6	
17		La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?	Visiva	0	6	
18		Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?	Visiva	2	0	
19		Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	3	0	
20		Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?	Visiva	0	2	
21	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	6	
22	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	9	0	
23	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	7	

24	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	4	
25	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
26		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
27	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
28		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
29	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
30		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
31	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	6	
32		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
33	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
34	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
35		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
36	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
37	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
38		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	

39	La rimonta è interna ?		Documentale	0	4	
40	L'azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?		documentale	0	40	
41	L'azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?		documentale	0	40	
42	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione, Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	4	
43	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	13	
44	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	12	
45	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	6	
46	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: BENESSERE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
48	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
49	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
50	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
51	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	

52	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
53	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
54	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	
55	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
56	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
57	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
58	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
59	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
60	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
61	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
62	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione confortevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
63	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	

64	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
65	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
66	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	
67	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
68	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
69	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
70	I pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
71	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
72	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
73	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	

74	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
75	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
76	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
77	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	
78	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
79	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
80	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
81	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
82	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
83	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
84	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
85	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
86	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L. vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	

87	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
88	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	
89	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

91	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?	Documentale	0	50	
92	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?	Documentale	0	15	
93	Il registro è cartaceo?	Documentale	2	0	
94	E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
95	Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
96	Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
97	Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
98	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?	Documentale	0	5	
99	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?	Documentale	0	2	
100	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?	Documentale	0	2	
101	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?	Documentale	0	2	
102	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?	Documentale	0	3	
103	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?	Visiva, documentale	0	5	
104	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?	Documentale	10	0	

105	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
106	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
107	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
108		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
109	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
110	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	
111	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	
112	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
113	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
114		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
115	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
116		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
117		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
118	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	

119	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
120	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
121	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
122		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
123		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
124	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	
125		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
126	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
127	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
128		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
129		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
130	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
131	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
132	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	

133		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
134	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
135		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
136		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
137	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	
138		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
139		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
140	Si rinvencono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
141		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
142		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
143	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
144	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
145		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
146	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
147		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
148	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
149	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
150		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	
151	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
152		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	

153	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
154		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
155	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
156	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
157	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
158	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
159		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
160	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

162	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visiva	0	3	
163	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
164	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell'ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
165	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
166	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
167	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
168	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	2	0	
169	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	8	0	
170	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	16	0	
171	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
172	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	

173		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
174		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
175		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
176		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni da tubercolosi?	Documentale	0	10	
177		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni o indenni da brucellosi?	Documentale	0	10	
178	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
179	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
180	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
181	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
182	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
183	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

184	<p>Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi</p>		<p>documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)</p>	
			TOTALE	#RIF!

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE PRODUCONO LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO E/O ALLA TRASFORMAZIONE

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati bovini?		Visiva, documentale	4	0	
2	Nell'azienda vengono allevati bufalini?		Visiva, documentale	4	0	
3	Nell'azienda vengono allevati ovini?		Visiva, documentale	4	0	
4	Nell'azienda vengono allevati caprini?		Visiva, documentale	4	0	
5	Nell'azienda vengono allevati asini?		Visiva, documentale	4	0	
6	Nell'azienda vengono allevati altri tipi di animali lattiferi?		Visiva, documentale	4	0	
7	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
8		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc.)?	Visiva	0	2	
9		All'ingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligatoria delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	

10		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
11		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	
12	Gli animali sono soliti praticare l'alpeggio?		Visiva	1	0	
13	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	
14		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	13	
15	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	3	
16		Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
17		Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali simili?	Visiva	0	1	
18		Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?	Visiva	0	13	
19		Nelle stalle la raccolta, l'allontanamento e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?	Visiva	0	8	
20		La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?	Visiva	0	8	
21		Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?	Visiva	4	0	
22		Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	4	0	
23		Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?	Visiva	0	2	
24	La zona mungitura è ubicata in un luogo chiuso?		Visiva	0	6	

25	All'ingresso dei locali sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
26	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	3	
27	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
28	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
29	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
30		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
31	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	3	0	
32	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di mungitura?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
33		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	1	0	
34		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
35	La mungitura viene effettuata in un luogo aperto?		Visiva	2	0	
36		Viene utilizzata un'area, separata dal locale di ricovero, espressamente dedicata alle operazioni di mungitura ?	Visiva	0	3	
37	La mungitura è effettuata con mezzi meccanici?		Visiva	0	4	
38		Le attrezzature utilizzate per la mungitura sono idonee ed efficienti ?	Visiva	0	12	
39	Si sta assistendo alla mungitura?		Visiva	0	15	
40		I capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, vengono sanificati in modo corretto prima della mungitura ?	Visiva	0	20	
41		Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti della mungitura ?	Visiva	0	17	
42	Viene effettuato il trattamento dei capezzoli per immersione o per vaporizzazione?		Visiva, documentale	0	13	

43		Viene praticato con prodotti autorizzati o registrati dal Ministero ?	Visiva	0	8	
44	Il latte è filtrato dopo la mungitura ?		Visiva	0	10	
45		I filtri sono idonei ?	Visiva, documentale	0	4	
46		I filtri vengono sostituiti prima di ogni mungitura ?	Visiva, documentale	0	3	
47	Nell'azienda viene munto anche il colostro?		Visiva	15	0	
48	Il latte ed il colostro vengono separati all'atto della mungitura ?		Visiva	0	12	
49		Il colostro viene immagazzinato separatamente dal latte ?	Visiva	0	12	
50	Il latte è convogliato in cisterne poste in un luogo idoneo?		Visiva, documentale	0	25	
51		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	5	
52		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	3	
53		Le cisterne contenenti latte risultano aperte superiormente al momento dell'ispezione?	visiva	5	0	
54	Il latte viene conferito anche oltre le due ore dalla mungitura?		Visiva, documentale	7	0	
55		Il latte stoccato risulta avere una temperatura di max 8 C° per raccolta giornaliera; max 6 C° per raccolta non giornaliera ?	Strumentale	0	20	
56	Presso i locali o aree di mungitura e di stoccaggio del latte, è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	19	
57	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	12	0	
58	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	8	
59	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	4	

60	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
61		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
62	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature per la mungitura in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
63	Le attrezzature utilizzate per la mungitura (tettarelle, secchi, bidoni, cisterne, ecc.) sono conservate in modo igienico dopo la sanificazione ?		Visiva	0	12	
64	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
65		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
66	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
67		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
68	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	7	
69		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	3	
70	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
71	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	20	
72		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
73	Vengono effettuati dei trattamenti prima del conferimento del latte tali da modificarne i parametri igienico-sanitari rilevabili alla mungitura (ad esempio centrifugazione) ?		Visiva	150	0	
74	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nel latte?		visiva	20	0	
75	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	12	0	
76	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
77	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
78	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
79		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
80	La rimonta è interna ?		Documentale	0	8	
81	Nell'azienda vengono allevati bovini e/o bufalini?		Visiva, documentale	1	0	
82		L'azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?	documentale	0	40	
83		L'azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?	documentale	0	40	
84	Nell'azienda vengono allevati ovicapriini?		Visiva, documentale	1	0	
85		L'azienda è Ufficialmente Indenne per Brucellosi ?	Documentale	0	50	

86	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione, Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	5	
87	E' attuata la registrazione giornaliera dei quantitativi di latte prodotto?		Visiva, documentale	0	10	
88	E' assicurata la tracciabilità del latte ?		Visiva, documentale	0	50	
89	Sono state approntate e poste in atto le procedure intese a garantire i controlli sul latte ai sensi dell'Allegato III sezione IX – Capitolo I punto III del Reg. (CE) 853/2004 ?		Visiva, documentale	0	100	
90		Sono state approntate e poste in atto le procedure intese a garantire la destinazione vincolata del latte in caso di superamento dei limiti per tenore di germi e/o di cellule somatiche ?	Visiva, documentale	0	15	
91	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	15	
92	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	15	
93	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	8	
94	L'azienda è ubicata in zone o aree a rischio epidemiologico?		Documentale	7	0	
95	L'azienda è ubicata in zone o aree a rischio chimico (industria chimica, metallurgica, arterie stradali, discariche, etc.)?		Visiva	7	0	
96	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
97	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
98	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
99	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
100	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
101	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	
102	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
103	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
104	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	

105	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
106	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
107	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
108	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
109	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
110	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
111	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
112	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione confortevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
113	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	
114	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
115	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
116	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	

117	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
118	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
119	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
120	I pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
121	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
122	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
123	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	
124	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
125	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
126	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
127	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	

128	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
129	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
130	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
131	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
132	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
133	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
134	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
135	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
136	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	
137	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
138	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	

139	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
140	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
141	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
142	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
143	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
144		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
145		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
146		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
147		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
148	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

149	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
150	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
151	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?		Documentale	0	2	
152	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?		Documentale	0	3	
153	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?		Visiva, documentale	0	5	
154	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?		Documentale	10	0	
155	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
156	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
157	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
158		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
159	Sono state approntate e messe in atto delle procedure scritte in relazione allo smaltimento del latte di animali trattati farmacologicamente ?		Visiva, documentale	0	20	
160	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
161	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	

162	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	
163	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
164	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
165		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
166	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
167		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
168		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
169	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	
170	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
171	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
172	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
173		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
174		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	

175	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	
176		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
177	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
178	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
179		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
180		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
181	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
182	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
183	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
184		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
185	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
186		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	

187		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
188	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	
189		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
190		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
191	Si rinvencono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
192		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
193		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
194	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
195	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
196		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
197	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
198		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
199	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
200	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
201		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	8	
202	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	3	0	
203		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
204	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
205		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
206	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
207	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
208	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	

209	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
210		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
211	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
212	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
213	Si sta assistendo alla mungitura?		Visiva	0	15	
214		Il personale addetto alla mungitura indossa abiti idonei e puliti ?	Visiva	0	3	
215		Il personale addetto alla mungitura è istruito a prestare attenzione alla pulizia per ridurre il rischio di contaminazione ?	Intervista	0	10	
216		Il personale addetto alla mungitura mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?	Intervista, visiva,documentale	0	10	

217		Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?	visiva	0	4	
218		Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?	visiva	10	0	
219		E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?	visiva	3	0	
220		Si nota personale che mangia durante la mungitura?	Visiva	2	0	
221		Il personale addetto alla mungitura è formato e/o istruito per segnalare anomalie della mammella?	Intervista,documentale	0	10	
222		I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?	visiva	0	8	
223	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani, in relazione al tipo di mungitura ?		Visiva	0	5	
224	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
225	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi in produzione lattea ?		Visiva, documentale	3	0	
226	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi in produzione lattea ?		Visiva, documentale	9	0	

227	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi in produzione lattea ?		Visiva, documentale	18	0	
228	Sono presenti in azienda più di 300 capi in produzione lattea ?		Visiva, documentale	30	0	
229	L'azienda mediamente produce meno di 50 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	2	0	
230	L'azienda mediamente produce tra i 50 ed i 200 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	8	0	
231	L'azienda mediamente produce tra i 200 ed i 500 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	15	0	
232	L'azienda mediamente produce tra i 500 ed i 2.000 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	25	0	
233	L'azienda mediamente produce oltre i 2.000 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	40	0	
234	E' attuata la registrazione giornaliera dei quantitativi di latte prodotto?		Visiva, documentale	0	10	
235	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

236	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
237	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
238	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
239	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
240	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
241	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE			#RIF!

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO OVI-CAPRINI DA CARNE

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati ovini?		Visiva, documentale	2	0	
2	Nell'azienda vengono allevati caprini?		Visiva, documentale	2	0	
3	L'azienda è solita praticare l'alpeggio o la transumanza?		Visiva	2	0	
4	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
5		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc.)?	Visiva	0	3	
6		All'ingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligata delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
7		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
8		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	
9	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	

10		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	8	
11	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	2	
12	Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
13	Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali simili?		Visiva	0	1	
14	Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?		Visiva	0	11	
15	Nelle stalle la raccolta, l'allontanamento e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?		Visiva	0	8	
16	La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?		Visiva	0	8	
17	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	3	0	
18	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	2	0	
19	Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?		Visiva	0	2	
20	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	9	
22	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne, ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
23	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	4	
24	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	2	

25	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
26		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
25	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	2	
26		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	1	
27	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
28		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
29	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	4	
30		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
31	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	11	
33		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	

36	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
37	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
38		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
39	La rimonta è interna ?		Documentale	0	4	
40	L'azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?		documentale	0	40	
41	L'azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?		documentale	0	40	
42	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione, Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	3	
43	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	12	
44	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	12	
45	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	6	

46	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
48	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
49	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
50	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
51	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	
52	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
53	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
54	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	

55	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
56	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
57	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
58	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
59	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
60	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
61	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
62	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione confortevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
63	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	
64	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
65	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
66	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	

67	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
68	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
69	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
70	I pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
71	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
72	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
73	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	
74	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
75	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
76	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
77	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	

78	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
79	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
80	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
81	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
82	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
83	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
84	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
85	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
86	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L. vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	
87	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
88	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	

89	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
141	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
142	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
143	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
144		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
145		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
146		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
147		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
148	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

149	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
150	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
151	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?		Documentale	0	2	
152	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?		Documentale	0	3	
153	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?		Visiva, documentale	0	5	
154	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?		Documentale	10	0	
155	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
156	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
157	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
158		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
160	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
161	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	
162	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	

163	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
164	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
165		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
166	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
167		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
168		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
169	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	
170	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
171	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
172	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
173		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
174		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
175	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	

176		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
177	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
178	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
179		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
180		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
181	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
182	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
183	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
184		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
185	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
186		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
187		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
188	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	

189		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
190		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
191	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
192		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
193		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
143	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
144	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
145		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
146	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
147		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
148	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
149	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
150		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	

151	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
152		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
153	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
154		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
155	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
156	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
157	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
158	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
159	Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?		Documentale	0	15	
160	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
162	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visiva	0	3	
163	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
164	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell'ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
165	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
166	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
167	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
168	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	3	0	
169	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	9	0	
170	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	18	0	
171	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
172	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	
173		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
174		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
175		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
176		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni o indenni da brucellosi?	Documentale	0	10	
177	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
178	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
179	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
180	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
181	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
182	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
183	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO SUINI DA RIPRODUZIONE E INGRASSO

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati suini?		Visiva, documentale	2	0	
2	Nell'azienda vengono allevati cinghiali?		Visiva, documentale	3	0	
3	Vengono allevati anche animali di altre specie?		Visiva, documentale	5	0	
4	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
5		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc.)?	Visiva	0	3	
6		All'ingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligatoria delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
7		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	4	
8		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	

9		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	9	
10	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	8	
11	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
12	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	4	
13	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruente con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	2	
14	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
15		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
16	Gli animali sono chiusi in recinti dotati o meno di strutture coperte chiudibili?		Visiva	1	0	
17	Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?		Visiva	0	13	
18	I recinti e le strutture sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
19	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	3	
20	Le pareti o le chiusure presentano spuntoni che possano provocare ferite?		Visiva	2	0	
21	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	2	

22	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	2	
23	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	2	
24	La ventilazione è adeguata tenuto conto della specie e della razza degli animali?		Visiva	0	2	
25	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
26		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva	0	2	
27	Sono dotate di impianto di docce per rinfrescare gli animali?		Visiva	0	2	
28	Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?		Visiva	0	13	
29	Nelle stalle la raccolta, l'allontanamento e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?		Visiva	0	9	
30	La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?		Visiva	0	9	
31	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	12	0	
32	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
33	Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?					
34	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
35		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
36	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
37		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
38	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	5	

39		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
40	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
41	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
42		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
43	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
44	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
45		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
46	La rimonta è interna ?		Documentale	0	5	
47	L'azienda è accreditata per MVS ?		documentale	0	50	

48	L'azienda è accreditata per la Malattia di Aujeszky ?	documentale	0	50		
49	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione , Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?	Visiva, documentale	0	4		
50	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?	Visiva, documentale	0	12		
51	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?	Visiva, documentale	0	12		
52	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?	Visiva, documentale	0	8		
53	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
54	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
55	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative (art. 3 e allegato al D.L.vo 53/04) ?		Visiva	0	2	

56	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?	Visiva	0	2	
57	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	
58	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?	Visiva	0	2	
59	Sono presenti recinti individuali nei quali possono essere temporaneamente tenuti i suini (soggetti con problemi comportamentali, particolarmente aggressivi, che sono stati attaccati da altri suini, o che sono malati o feriti)?	Visiva	0	2	
60	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?	Visiva	0	2	
61	il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?	Visiva	0	2	
62	I suini sono divisi in gruppi omogenei per sesso età e categoria (verri, scrofe e scrofette, lattonzoli, suinetti e suini all'ingrasso)?	Visiva	0	2	
63	SCROFE E SCROFETTE: 1) se necessario sono sottoposti a trattamenti contro i parassiti esterni ed interni 2) vengono pulite se sistemate negli stalli da parto?	Visiva	0	2	

64	SUINETTI E SUINI DA INGRASSO: 1) quando sono tenuti in gruppo sono prese sufficienti misure per evitare lotte che vadano oltre il comportamento normale 2) la formazione dei gruppi avviene con il minimo possibile di commistione (mescolamento di suini che non si conoscono) 3) qualora necessario, la modificazione dei gruppi avviene di preferenza prima dello svezzamento o entro una settimana dallo svezzamento 4) i suini dispongono di spazi adeguati per allontanarsi e nascondersi dagli altri 5) sono state adottate idonee misure (ad es. fornire agli animali abbondante paglia o altro materiale per esplorazione) a seguito di manifestazioni di lotta violenta 6) gli animali a rischio o particolarmente aggressivi sono tenuti separati dal gruppo 7) la somministrazione di tranquillanti avviene solo in casi eccezionali e dietro prescrizione di un medico veterinario?	Visiva	0	2	
65	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?	Visiva	0	2	
66	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?	Visiva	0	2	
67	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?	Visiva	0	2	
68	La libertà di movimento non è limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni?	Visiva	0	2	
69	E' rispettato il divieto di utilizzo di attacco per le scrofe e le scrofette (in vigore in Italia dal 1/1/2001)?	Visiva	0	2	
70	Gli attacchi eventualmente utilizzati per gli altri suini non provocano lesioni e consentono ai suini di assumere una posizione confortevole durante l'assunzione dell'alimento, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?	Visiva	0	2	

71	<p>SCROFE E SCROFETTE: 1) sono adottate misure per ridurre al minimo le aggressioni nei gruppi 2) dietro alle scrofe o alle scrofette è prevista una zona libera che rende agevole il parto naturale o assistito 3) gli stalli da parto in cui le scrofe possono muoversi liberamente , sono provvisti di strutture per proteggere i lattonzoli ad es. apposite sbarre?</p>	Visiva	0	2																
72	<p>LATTONZOLI 1) una parte del pavimento è sufficientemente ampia da consentire agli animali di coricarsi e riposare contemporaneamente 2) questa superficie è piena o ricoperta da un tappetino, da paglia o da altro materiale adeguato 3) vi è una idonea fonte di calore 4) nel caso si usi uno stallo da parto i lattonzoli dispongono di spazio sufficiente per essere allattati senza difficoltà?</p>	Visiva	0	2																
73	<p>Le superfici libere a disposizione di ciascun SUINETTO O SUINO ALL'INGRASSO ALLEVATO IN GRUPPO (escluse le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe) corrispondono ad almeno</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">peso vivo kg</th> <th style="width: 40%; text-align: right;">mq</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">fino a 10</td> <td style="text-align: center;">0,15</td> <td style="text-align: right;">oltre 10 fino a 20</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,20</td> <td style="text-align: center;">oltre 20 fino a 30</td> <td style="text-align: right;">0,30</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,40</td> <td style="text-align: center;">oltre 30 fino a 50</td> <td style="text-align: right;">oltre 50 fino a 85</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,65</td> <td style="text-align: center;">oltre 85 fino a 110</td> <td style="text-align: right;">1,00</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i></p>		peso vivo kg	mq	fino a 10	0,15	oltre 10 fino a 20	0,20	oltre 20 fino a 30	0,30	0,40	oltre 30 fino a 50	oltre 50 fino a 85	0,65	oltre 85 fino a 110	1,00	Visiva	0	2	
	peso vivo kg	mq																		
fino a 10	0,15	oltre 10 fino a 20																		
0,20	oltre 20 fino a 30	0,30																		
0,40	oltre 30 fino a 50	oltre 50 fino a 85																		
0,65	oltre 85 fino a 110	1,00																		
74	<p>Le superfici libere totali per ciascuna SCROFETTA E SCROFA ALLEVATE IN GRUPPO sono di 1) 1,64 mq per ciascuna scrofetta dopo la fecondazione 2) 2,25 mq per ciascuna scrofa</p> <p>Se le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe sono allevati in gruppi di 1) meno di 6 animali le superfici libere disponibili devono essere aumentate del 10% 2) 40 e più animali le superfici disponibili possono essere ridotte del 10%</p>	Visiva	0	2																

75	Nel periodo compreso tra 4 settimane dopo la fecondazione ed una settimana prima della data prevista per il parto le scrofe e le scrofette <u>sono</u> allevati in gruppo 1) i lati del recinto dove viene allevato il gruppo di scrofe o di scrofette hanno una lunghezza non inferiore a 2,8 m 2) se sono allevati meno di 6 animali i lati del recinto hanno una lunghezza superiore ai 2,4 m <i>deroga per le aziende con meno di 10 scrofe: le scrofe e le scrofette sono allevate individualmente nel periodo compreso tra 4 settimane dopo la fecondazione ed una settimana dalla data prevista per il parto. In tal caso gli animali possono girarsi facilmente nel recinto</i>	Visiva	0	2	
76	I materiali e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali?	Visiva	0	2	
77	Non vi sono spigoli taglienti o sporgenze?	Visiva	0	2	
78	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?	Visiva	0	2	
79	<i>Rumori:</i> dove sono stabulati i suini sono evitati i rumori continui di intensità pari a 85 dBA, i rumori costanti e improvvisi?	Visiva	0	2	
80	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di: 1) avere accesso ad una zona in cui coricarsi, confortevole dal punto di vista fisico e termico, giacere in decubito, adeguatamente prosciugata e pulita, ed in cui tutti gli animali possono stare distesi contemporaneamente 2) riposare ed alzarsi con movimenti normali, vedere altri suini (scrofe e scrofette nella settimana che precede il parto o durante il parto stesso possono essere tenute fuori dalla vista degli altri animali) ?	Visiva	0	2	

81	Il locale/recinto infermeria è chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?	Visiva	0	2	
82	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?	Visiva	0	2	
83	Dove sono stabulati i suini è assicurata una luce di intensità di almeno 40 lux per periodo minimo di 8 ore al giorno?	Visiva	0	2	
84	I pavimenti 1) non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni 2) sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni agli animali 3) sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei suini 4) se non è prevista una lettiera, i pavimenti sono a superficie rigida, piana e stabile 5) gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati o caduti sono rimossi con regolarità per ridurre al minimo gli odori e la presenza di mosche e roditori?	Visiva	0	2	
85	1) la superficie libera al suolo minima per recinto per VERRO ADULTO è di 6 mq 2) nel recinto il verro si può girare ed avere contatti uditivi, olfattivi e visivi con altri suini 3) se il recinto viene utilizzato anche per l'accoppiamento la superficie al suolo è di almeno 10 mq ed è libero da ostacoli?	Visiva	0	2	
86	<i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i> SCROFETTE DOPO LA FECONDAZIONE E SCROFE GRAVIDE una parte della superficie libera totale a disposizione per ciascuna è costituita da pavimento pieno continuo 1) di almeno 0,95 mq per ogni scrofetta 2) di almeno 1,3 per ogni scrofa. Una parte di tale pavimento (non superiore al 15%) è riservata alle aperture di scarico (griglie, tombini etc)?	Visiva	0	2	

87	<p><i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i></p> <p>I pavimenti fessurati in calcestruzzo per SUINI ALLEVATI IN GRUPPO hanno l'ampiezza massima delle aperture di: 1) 11 mm per i lattonzoli 2) 14 mm per i suinetti 3) 18 mm per i suini all'ingrasso 4) 20 mm per le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe?</p>	Visiva	0	2	
88	<p><i>Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende</i></p> <p>I pavimenti fessurati in calcestruzzo per SUINI ALLEVATI IN GRUPPO hanno l'ampiezza minima dei travetti di: 1) 50 mm per i lattonzoli e i suinetti 2) 80mm per i suini all'ingrasso, per le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe?</p>	Visiva	0	2	
89	<p>I suini (fermo restando quanto previsto all'art. 3, comma 5 per scrofe e scrofette) hanno accesso ad una quantità sufficiente di materiale che consente loro adeguate attività di esplorazione e manipolazione (ad es. paglia, fieno, legno, segatura, composti di funghi, torba o un loro miscuglio etc) salvo che il loro uso possa compromettere la salute o il benessere degli animali?</p>	Visiva	0	2	
90	<p>SCROFE E SCROFETTE nella settimana precedente il parto dispongono di lettiera adeguata in quantità sufficiente (tranne nel caso in cui sia tecnicamente irrealizzabile per il sistema di eliminazione dei liquami)?</p>	Visiva	0	2	

91	Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende le SCROFE E SCROFETTE hanno accesso permanente al materiale manipolabile che soddisfi almeno i pertinenti requisiti elencati nell'allegato al D.L.vo 53/04?	Visiva	0	2	
92	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?	Visiva	0	2	
93	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?	Visiva	0	2	
94	Tutti i suini sono nutriti almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	
95	Se sono alimentati in gruppo e non ad libitum o mediante sistema automatico di alimentazione individuale, ciascun suino ha accesso agli alimenti contemporaneamente agli altri componenti del gruppo?	Visiva	0	2	
96	Le SCROFE E LE SCROFETTE ALLEVATE IN GRUPPO sono alimentate utilizzando un sistema idoneo a garantire che ciascun animale ottenga mangime a sufficienza senza essere aggredito, anche in situazione di competitività?	Visiva	0	2	
97	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche delle diverse categorie di animali?	Visiva	0	2	
98	A partire dalla seconda settimana d'età, ogni suino dispone in permanenza di acqua fresca di qualità ed in quantità sufficiente?	Visiva	0	2	

99	1) i secchi, i poppatoi, le mangiatoie sono puliti dopo ogni utilizzo e sottoposti a periodica disinfezione 2) ogni alimento avanzato viene rimosso regolarmente 3) le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimenti?	Visiva	0	2	
100	Per calmare le scrofe e tenuto conto del bisogno di masticare tutte le SCROFE E LE SCROFETTE ASCIUTTE GRAVIDE ricevono mangime riempitivo o ricco di fibre in quantità sufficiente ed alimenti ad alto tenore energetico?	Visiva	0	2	
101	<i>Rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 10, e dell'allegato al D.L.vo 534/92, Cap. I, punto 8</i> Sono praticate: 1) la riduzione uniforme degli incisivi dei lattonzoli entro i primi 7 giorni di vita, mediante levigatura o troncatura che lasci una superficie liscia intatta 2) la riduzione delle zanne dei verri, se necessaria, per evitare lesioni agli altri animali o per motivi di sicurezza 3) il mozzamento di una parte della coda entro i primi 7 giorni di vita 4) la castrazione dei suini di sesso maschile con mezzi diversi dalla lacerazione dei tessuti entro i primi 7 giorni di vita 5) l'apposizione di un anello al naso (ammesso solo quando gli animali sono detenuti in un allevamento all'aperto) Tutte queste operazioni sono praticate da un veterinario o da altro personale specializzato (art. 5 bis) con tecniche e mezzi adeguati ed in condizioni igieniche?	Visiva	0	2	
102	Se la castrazione ed il mozzamento della coda sono praticati dopo il 7 giorno di vita, sono eseguiti sotto anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici, unicamente da un medico veterinario?	Visiva	0	2	

103	1) il mozzamento della coda e la riduzione degli incisivi dei lattonzoli non costituiscono operazioni di routine, ma sono praticati soltanto se sono comprovate lesioni ai capezzoli delle scrofe, agli orecchi ed alle code dei suinetti e dopo aver adottato misure intese ad evitare le morsicature delle code ed altri comportamenti anormali (tenendo conto delle condizioni ambientali e della densità) 2) è necessario che vi sia documentazione della comprovata esigenza di tali pratiche (dichiarazione di un medico veterinario)	Visiva	0	2	
104	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?	Visiva	0	2	
105	vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?	Visiva	0	2	
106	LATTONZOLI 1) nessuno di essi viene staccato dalla scrofa prima dei 28 giorni d'età (tranne vi sia influenza negativa per la madre o il lattonzolo stesso 2) i lattonzoli sono svezzati prima dei 28 previsti max 7 giorni prima (21 giorni) ma vengono trasferiti in impianti specializzati 3) gli impianti specializzati vengono svuotati, puliti e disinfettati prima dell'introduzione di un nuovo gruppo 4) gli impianti specializzati sono separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe (per ridurre i rischi di malattie ai piccoli)?	Visiva	0	2	
107	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale?	Visiva	0	2	
108	In caso di guasto all'impianto è previsto un sistema d'allarme che segnali il guasto?	Visiva	0	2	
109	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	

110	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?	Visiva	0	2		
111	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
112	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
113	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
114	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
115		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
116		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
117		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
118		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
119	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

120	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?	Documentale	0	2	
121	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?	Documentale	0	2	
122	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?	Documentale	0	2	
123	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?	Documentale	0	3	
124	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?	Visiva, documentale	0	5	
125	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?	Documentale	10	0	
126	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?	Documentale	0	25	
127	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?	Documentale	0	25	
128	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?	Visiva	0	25	
129	C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
130	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?	Visiva	1	0	
131	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?	Documentale	0	20	
132	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?	Visiva	0	6	

133	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?	Visiva, documentale	100	0	
134	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?	Visiva	2	0	
135	Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
136	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?	Visiva	0	15	
137	I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
138	Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
139	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?	Visiva	0	4	
140	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?	Visiva	0	3	
141	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?	Visiva	20	0	
142	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?	Documentale	4	0	
143	L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
144	Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
145	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?	Visiva, documentale	4	0	

146		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
147	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
148	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
149		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
150		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
151	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
152	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
153	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
154		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
155	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
156		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
157		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
158	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	

159		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
160		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
161	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
162		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
163		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
164	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
165	Le registrazioni sulla natura e origine degli alimenti somministrati agli animali sono effettuate correttamente ?		Visiva, documentale	0	12	
166	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
167		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
168	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
169		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
170	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	

171	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
172		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	
173	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
174		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
175	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
176	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
177	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
178	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
179		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
180	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
181	Si rileva la presenza di sottoprodotti derivati del latte destinati all'alimentazione animale?		Visiva	4	0	
182		L'azienda è regolarmente autorizzata all'utilizzazione dei sottoprodotti derivati del latte ai sensi dell'art 4, comma 1, del Reg. CE 79/2005?	Documentale	0	20	
183	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
184	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visiva	0	3	
185	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
186	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell'ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
187	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
188	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
189	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
190	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	3	0	
191	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	9	0	
192	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	18	0	
193	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
194	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	
195		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
196		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
197		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
198	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
199	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
200	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
201	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
202	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
203	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
204	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RI F!		

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO DEPURAZIONE MOLLUSCHI BIVALVI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
4	Per l'ingresso dei molluschi, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	4	
6	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i molluschi direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	

7	Si sta assistendo alle operazioni di scarico o sbarco?		Visiva	0	2	
8	Lo scarico o sbarco avvengono in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	3	
9	Lo scarico o lo sbarco avvengono tramite tapis-roulant o altri mezzi meccanici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
10	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico o sbarco, che vengono a contatto con i molluschi, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
11	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
12	Si rileva che, dopo lo scarico o lo sbarco, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	5	0	
13	I molluschi sul mezzo di trasporto o sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	8	
14		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
15		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	3	0	
16	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	23	0	
17	Il CDM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	50	
18		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	15	

19		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	
20		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
21		Il CDM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
22		Per ogni lotto di molluschi bivalvi, l'impresa può dimostrare la data di ricevimento con inizio delle operazioni di depurazione?	Visiva	0	12	
23		All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?	visiva	0	2	
24		Si rileva la presenza di molluschi bivalvi che, per problemi tecnici od organizzativi, sono in attesa fuori dall'acqua prima di essere immessi nelle vasche?	Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
25		L'impresa procede ad un preventivo lavaggio dei molluschi da depurare?	visiva	0	3	
26		L'impresa procede ad un preventiva vagliatura meccanica dei molluschi da depurare?	visiva	0	3	
27		L'impresa procede ad un preventiva cernita per lo scarto dei molluschi non vitali o con valve rotte?	visiva	0	4	
28		L'impresa depura mitili?	visiva	2	0	
29		La sgranatura dei mitili viene effettuata poco prima della depurazione?	visiva	3	0	
30		Prima della depurazione i mitili vengono sottoposti a spazzolatura per la rimozione forzata dei parassiti (balanus etc)?	visiva	0	3	

31	L'impresa utilizza vasche sovrapposte a flusso d'acqua verticale (bins)?		visiva	1	0	
32		I bins sono isotermici?	visiva, documentale	0	5	
33	Le vasche o i bins sono costruiti in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?		visiva	0	8	
34	Hanno superfici lisce, pulite e, se di metallo, prive di ruggine?		visiva	0	8	
35	La loro pulizia risulta agevole?		visiva	0	8	
36	L'acqua nelle vasche risulta stagnante?		visiva	20	0	
37	L'acqua nelle vasche è torbida?		visiva	20	0	
38	Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo, tale da non permettere l'apertura delle valve?		visiva	15	0	
39	Il numero dei molluschi presenti nelle vasche risulta eccessivo in rapporto alla quantità d'acqua circolante in esse?		visiva	15	0	
40	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		visiva	0	15	
41	L'acqua risulta avere una temperatura compresa tra i 15 ed i 20°C?		Strumentale	0	10	
42	Si rileva che l'acqua viene "gettata" troppo violentemente contro i molluschi?		visiva	10	0	
43	Nelle vasche vi sono bolle d'aria molto grandi?		visiva	10	0	
44	La velocità dell'acqua è eccessiva?		visiva	10	0	

45	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiate tra loro?		visiva	20	0	
46	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini unitamente ai molluschi bivalvi?		visiva	25	0	
47	L'immissione, il prelievo e la movimentazione dei molluschi tra le vasche è automatizzata senza intervento umano diretto?		visiva	0	10	
48	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo continuo aperto?		visiva, planimetria	4	0	
49	L'acqua viene comunque sottoposta ad un pretrattamento prima di essere immessa nel circuito delle vasche?		visiva, planimetria	0	10	
50	L'acqua viene almeno convogliata in una vasca prima di essere immessa nel circuito affinché avvenga una decantazione dei solidi eventualmente presenti?		visiva, planimetria	0	10	
51	Si rileva un flusso continuo d'acqua che percorre tutte le vasche in un ciclo unico? (nel senso che i flussi d'acqua (carico e scarico) <u>non</u> sono divisi e indipendenti per ogni vasca o per gruppi funzionali di vasche)		visiva, planimetria	15	0	
52		L'impresa adotta almeno la procedura di immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	visiva, planimetria	0	25	
53	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo chiuso?		visiva, planimetria	0	1	

54	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	150	
55	L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?		visiva	0	70	
56	L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?		visiva	0	20	
57	L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?		visiva	0	100	
58		Tale sistema è attivo anche sui virus?	visiva	0	70	
59	Si rileva un flusso continuo d'acqua che percorre tutte le vasche o i bins in un ciclo unico? (nel senso che i flussi d'acqua (carico e scarico) <u>non</u> sono divisi e indipendenti per ogni bins o per gruppi funzionali di bins)		visiva	0	50	
60		L'impresa adotta almeno la procedura di immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
61	Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di depurazione?		visiva	0	15	
62	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
63	Sono presenti finestre apribili?		Visiva	0	3	
64		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
65		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

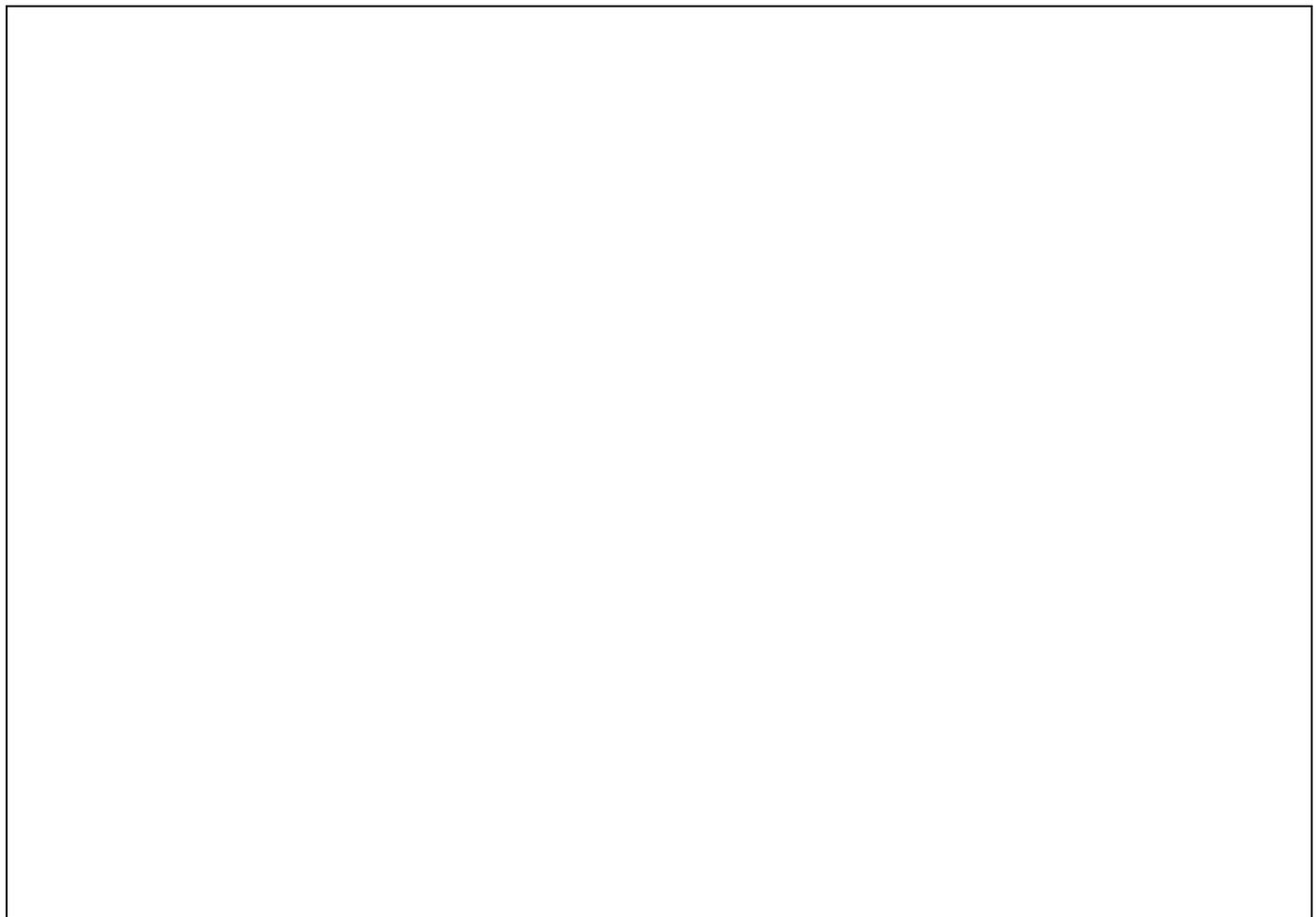
66	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
67	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	14	
68	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	14	
69	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
70	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
71	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
72	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
73		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
74	Le attrezzature per la depurazione sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
75	Le attrezzature per la depurazione hanno una capacità lavorativa rapportata alla quantità di prodotto presente?		Visiva	0	6	
76	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
78		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
79	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
80		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
81	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	6	0	
82	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	

83	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove insistono le vasche?		visiva	4	0	
84		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
85	L'impresa è riconosciuta anche come CSM?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
86		Le due attività sono contigue senza soluzione di continuità?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
87		Il trasferimento dei molluschi bivalvi dal CDM al CSM avviene tramite attrezzature meccaniche senza intervento umano?	Visiva	0	5	
88		Si rilevano rischi nel trasferimento?	Visiva	0	10	
89	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
90		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
91		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
92		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel CDM?	visiva	0	2	
93		Esistono uno o più contenitori per la raccolta delle calze, dei sacchi o di altri imballaggi usati?	visiva	0	2	
94		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
95		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

96	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
97	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
98	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
99	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
100	All'esame ispettivo, i molluschi bivalvi (scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione) si presentano tutti vivi e vitali?		ispettiva	0	30	
101	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?		ispettiva	15	0	
102	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?		ispettiva	15	0	
103	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?		ispettiva	15	0	

104	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	8	0	
105	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
106	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
107	Il lavaggio dei molluschi lungo la filiera lavorativa risulta sufficiente ad eliminare il fango?		Visiva	0	22	
108	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?		Visiva	0	2	
109		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
110	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
111	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
112	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
113	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
114	All'interno dei locali si rileva l'utilizzo di veicoli i cui gas di scarico vengono dispersi nell'ambiente stesso potendosi depositare nell'acqua?		visiva	7	0	
115	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
116	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
117		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
118		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
119		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
120		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
121	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	2	
122	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte, i bismi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	18	
123		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
124		Risultano a norma?	visiva	0	3	
125	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
126	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
127	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
128	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
129	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
130		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

131		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
132	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
133	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
134	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
135	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
136	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
137	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
138	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
139	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
140		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
141	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
142		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
143	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
144	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

145	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
146	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
147	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
-------------------------	--	--	--	--	--	--

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
149	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
150	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
151	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
152		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
153		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
154		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	

155		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
156		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
157	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
158	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
159	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
160	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
161		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

162		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
163	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
164	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
165	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
166	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
167	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
168	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
169	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
170	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
171	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	60	0	
172	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	85	0	
173	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	100	0	

174	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	140	0	
175	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
176	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
177	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
178	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
179	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
180	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

181	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
182	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
183	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
185	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

				TOTALE	0
--	--	--	--	--------	---

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO IMBALLAGGIO UOVA

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Lo stabilimento possiede il codice di identificazione rilasciato dal M.I.P.A.A.F.?		documentale	0	50	
2	Le uova provengono esclusivamente da unità produttive proprie?		Visiva, documentale	0	3	
3	L'OSA dimostra che le uova provengono da aziende che sono state sottoposte ai controlli veterinari per il Piano di Sorveglianza Salmonella ?		Visiva, documentale	0	23	
4	Per l'ingresso e l'uscita delle uova viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
5		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
6	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	Esiste un locale o zona distinta dove sostano le uova prima di essere imballate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	

8	Le uova sono mantenute in spazi prestabiliti, separate a seconda del sistema di allevamento?		Visiva	0	10	
9		I contenitori recano le rispettive diciture?	Visiva	0	8	
10	Il confezionamento viene effettuato in un locale apposito ?		Visiva	0	8	
11	Le operazioni di calibratura e di imballaggio delle uova si effettuano separatamente per sistema di allevamento ?		Visiva	0	12	
12	Una parte dei locali è utilizzata come deposito di altri prodotti?		Visiva	6	0	
13		Sono prodotti alimentari?	Visiva	0	10	
14		Possono trasmettere alle uova odori estranei ?	Visiva	12	0	
15	Si trovano uova poste direttamente a terra?		Visiva	4	0	
16	Si rileva la presenza di uova lasciate anche temporaneamente alla luce solare?		Visiva	3	0	
17	I locali sono conformati in modo che le uova siano protette da brusche variazioni della temperatura esterna ?		Visiva, documentale	0	4	
18	Le uova sono immagazzinate e trasportate ad una temperatura costante?		Visiva	0	3	
19	E' presente un impianto per la speratura?		Visiva	0	25	
20	E' sotto controllo umano?		Visiva	2	0	
21	E' permanentemente controllato durante il suo funzionamento?		Visiva	0	10	
22	Consente di esaminare separatamente la qualità di ciascun uovo ?		Visiva	0	10	
23	E' presente un dispositivo per la valutazione dell'altezza della camera d'aria?		Visiva	0	10	

24	Lo stabilimento destina uova per la vendita al consumatore?	Visiva, documentale	3	0	
25	E' presente l'attrezzatura per classificare le uova in base alle categorie di peso ?	Visiva, documentale	0	22	
26	L'azienda è dotata di una o più bilance omologate per pesare le uova?	Visiva	0	8	
27	L'azienda è dotata di un sistema per la stampigliatura delle uova?	Visiva	0	10	
28	Le uova sono sottoposte a lavaggio o pulitura?	Visiva	17	0	
29	Lo stabilimento tratta uova di categoria A?	Visiva	1	0	
30	Le uova di categoria A subiscono trattamenti di conservazione?	Visiva	20	0	
31	Le uova di categoria A vengono refrigerate in locali od impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C?	Visiva	20	0	
32	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?	Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
33	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?	visiva	0	2	
34	Esistono porte che danno all'esterno?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
35	Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
36	Hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
37	Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
38	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?	visiva	1	0	

39		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
40		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
41		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
42	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
43		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
44		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
45	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	11	
46	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	9	
47	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
48	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
49	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
50	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
51		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
52	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
53		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
54	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
55	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
56	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	8	
57	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
58		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
59		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
60	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

61		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
62	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	4	0	
63	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	2	
64	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
65	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
66		Il deposito è posto all'esterno dei locali di produzione?	Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
67	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
68	Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?		visiva	2	0	
69	Gli imballaggi utilizzati sono resistenti agli urti?		Visiva, tattile	0	8	
70	Gli imballaggi utilizzati sono asciutti?		Visiva, tattile	0	8	
71	Gli imballaggi utilizzati sono in ottimo stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	8	
72	Gli imballaggi utilizzati sono fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità?		Visiva	0	8	
73	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
74	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
75		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	7	0	

76	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
77		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
78		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
79		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
80		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
81		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
82		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate al deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
83		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	15	0	
84	Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
85		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	2	
86		Gli acquirenti vengono a contatto con le uova sfuse da imballare?	visiva	3	0	

87		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	3	0	
88		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	3	0	
89	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
90	Lo stabilimento riveve uova anche da raccoglitori?		visiva	4	0	
91		All'esame di alcuni imballaggi di trasporto in arrivo prese a caso, sugli stessi sono riportati 1) il nome e l'indirizzo del produttore 2) il codice del produttore 3) il numero di uova e/o il relativo peso 4) il giorno o il periodo di deposizione 5) la data di spedizione?	visiva	0	10	
92	Lo stabilimento procede al reimballaggio?		visiva	5	0	
93		Negli imballaggi nuovi vengono immesse uova di partite diverse?	visiva	10	0	
94	Vengono trattate uova di categoria A?		visiva	2	0	

95	All'esame di alcune confezioni prese a caso, i gusci e le cuticole delle uova si presentano di forma normale, puliti e intatti (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
96	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura le camere d'aria delle uova fresche si presentano con una altezza superiore a 6 mm (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	12	0	
97	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura il tuorlo è visibile solo come ombratura, senza contorno apparente e leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
98	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla rottura le uova presentano queste caratteristiche: 1) albume chiaro e traslucido 2) germe con sviluppo impercettibile 3) corpi estranei ed odori atipici assenti (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
99	All'esame di alcune confezioni prese a caso, le uova rientrano nella categoria di peso indicata (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che rientrano nella categoria inferiore è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	

100	All'esame di alcuni imballaggi sia piccoli che grandi presi a caso, sugli stessi sono riportati 1) il codice del centro di imballaggio 2) la categoria di qualità 3) la categoria di peso 4) il termine minimo di conservazione 5) la data di spedizione 6) l'indicazione di tenere le uova al fresco dopo l'acquisto 7) il metodo di allevamento 8) la spiegazione del codice del produttore?		visiva	0	12	
101		Si rileva che il termine minimo di conservazione è superiore a 28 giorni dalla data di deposizione o dalla prima data del periodo di deposizione?	visiva	12	0	
102	Sull'imballaggio viene utilizzata un'indicazione relativa al tipo di alimentazione delle galline ovaiole?		Visiva	0	5	
103		L'OSA dimostra di aver ricevuto apposito nulla-osta dal MIPAF in seguito alla preventiva richiesta presentata all'ufficio dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio unitamente ad una dichiarazione dei fornitori di mangime e del mangimificio di presa conoscenza ed accettazione degli obblighi di tenuta delle registrazioni?	Visiva	0	5	
104	Le uova portano stampigliato il codice del produttore?		visiva	0	12	
105		All'esame di alcune confezioni prese a caso, le uova che riportano nella stampigliatura informazioni illeggibili superano il 20%?	visiva	12	0	
106	Si rilevano uova ancora da classificare ed imballare a più di 10 giorni dalla data di deposizione?		Visiva	12	0	
107	Vengono imballate uova cat. A extra?		visiva	2	0	

108	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura le camere d'aria delle uova fresche si presentano con una altezza superiore a 4 mm (N.B. non esiste tolleranza)?		visiva	12	0	
109	Sulla confezione, oltre alle diciture proprie della categoria A, è riportata 1) la data di deposizione 2) una dicitura che avvisi del termine di nove giorni dalla deposizione per essere considerate ancora extra?		Visiva	0	12	
110		L'OSA dimostra di aver ricevuto apposito nulla-osta per apporre la data di deposizione dal MIPAF in seguito alla preventiva richiesta presentata all'ufficio dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio?	Visiva	0	5	
111		La data di deposizione è stampigliata anche sulle uova?	Visiva	0	12	
112	L'OSA tiene aggiornato lo speciale registro di cui all'allegato X del DM 4/3/05?		Visiva	0	7	
113	Si rilevano uova ancora classificate ed imballate a più di 4 giorni dalla data di deposizione?		Visiva	9	0	
114	Vengono trattate uova di categoria B?		Visiva	2	0	
115		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse sono riportati 1) il codice del centro di imballaggio 2) la categoria di qualità B 3) la data di imballaggio?	visiva	0	12	
116		Sulle uova è stampigliata una B di almeno 5 mm in un cerchio di almeno 12 mm?	visiva	0	12	
117	Vengono trattate uova industriali?		visiva	2	0	
118		Riportano sulla confezione una striscia rossa?	visiva	0	12	

119		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse o sulla striscia rossa sono riportati 1) il nome e l'indirizzo dell'operatore destinatario 2) il nome e l'indirizzo dell'operatore che spedisce le uova 3) la dicitura "uova industriali" 4) la dicitura "inadatte al consumo umano"?	visiva	0	12	
120	Lo stabilimento confeziona anche imballi di uova di calibro diverso?		Visiva	2	0	
121	Sono di categoria A?		Visiva	2	0	
122	Sulla confezione, oltre alle diciture proprie della categoria A, è riportato il peso netto minimo indicato in grammi e l'indicazione "uova di vario calibro"?		Visiva	0	12	
123	Sono destinate all'industria?		Visiva	0	1	
124	All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse sono riportati 1) il nome, l'indirizzo ed il codice del centro di imballaggio 2) il nome, l'indirizzo ed il numero distintivo del produttore 3) il numero di uova e/o il relativo peso 4) il giorno o il periodo di deposizione 5) la data di spedizione?		Visiva	0	9	
125	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
126	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
127	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
128	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
129	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	

130	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
131	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
132	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
133	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
134	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
135	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
136	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
137	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
138		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
139		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
140		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
141		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
142	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
143	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	20	
144		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
145		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
146		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
147		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
149	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
150	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
151	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
152	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
153		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
154		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	

155	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
156	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
157	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
158	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
159	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
160	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
161	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
162	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
163		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
164	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
165		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
166	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
167	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
168	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
169	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	

170	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
171	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
172	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	20	
173	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
174	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
175	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
176		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
177		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
178		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
179		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	

180		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
181	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
182	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
183	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
184	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
185		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
186		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	

187	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
188	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
189	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
190	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
191	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
192	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
193	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
194	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
<p>CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI</p>						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
195	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 0 e 5.000?		Documentale	20		
196	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 5.000 e 10.000?		Documentale	40		

197	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 10.000 e 20.000?		Documentale	60		
198	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate superiore a 20.000?		Documentale	80		
199	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
200		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
201	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
202	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
203	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
204	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
205	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
206	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
207	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
208	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
209	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
210	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
211	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
212	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
214	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO GALLEGIANTE DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI, GASTEROPODI MARINI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

MATRICOLA IMBARCAZIONE:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il layout è disposto in modo che la lavorazione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
2	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	30	
3	La zona lavorazione è sufficientemente ampia per l'entità di lavorazione?		visiva	0	20	
4	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
5	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
6	La produzione ed il deposito dei prodotti finiti avvengono nella stessa zona?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
7	La zona lavorazione è idoneamente rivestita e pavimentata?		visiva	0	13	

8	Il pavimento è antisdrucciolo?		visiva	0	4	
9	Esistono uno o più pozzetti o ombrinali per la raccolta e fuoriuscita delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
10	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
11	La zona lavorazione è coperta?		visiva	0	15	
12	La zona lavorazione ha delle aperture lungo i tintibene per facilitare l'imbarco delle reste e lo sbarco delle confezioni?		visiva	0	10	
13	Le attrezzature sono fisse?		visiva	5	0	
14	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	6	0	
15	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	30	
16	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		visiva	0	15	
17	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		visiva	0	17	
18	Se il CSM lavora per molluschicoltura poste in zone acquee date in concessione ad altre imprese, è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi lavorati?		Visiva	0	25	
19		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	10	
20		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	

21		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
22		Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
23		Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
24		I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?	visiva	0	15	
25	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi depurati?		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
26		Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?	visiva	0	7	
27		Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?	visiva	0	7	
28		La loro pulizia risulta agevole?	visiva	0	7	
29		L'acqua nelle vasche risulta stagnante?	visiva	20	0	
30		L'acqua nelle vasche è torbida?	visiva	20	0	
31		Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?	visiva	15	0	
32		Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?	visiva	0	15	

33	Per il ricambio dell'acqua delle vasche, l'imbarcazione è dotata di impianto di depurazione dell'acqua ovvero effettua il prelievo di acqua in ciclo continuo aperto da una zona riconosciuta come "A"?		visiva	0	50	
34		Si rileva che il prelievo dell'acqua per le vasche continua anche al di fuori della zona "A"?	visiva	0	50	
35	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?		visiva	20	0	
36	Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?		visiva	10	0	
37	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini insieme ai molluschi?		visiva	7	0	
38	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	20	
39	Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?		visiva	4	0	
40	Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?		visiva	0	8	
41	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
42		Viene utilizzata acqua pulita?	visiva	0	40	
43		Vi sono più punti della catena produttiva in cui sono presenti gli ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	

44		Le operazioni di lavaggio sono sufficienti ad eliminare il fango?	visiva	0	16	
45	L'impresa lavora mitili?		visiva	0	0	
46		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	4	0	
47		I mitili vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?	visiva	8	0	
48	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
49	Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?		visiva	9	0	
50	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
51	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
52	Esiste un contenitore chiuso a chiave per la conservazione delle marchiature di identificazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
53	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
54		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
55		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
56		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
57		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
58		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	4	0	
59		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
60		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

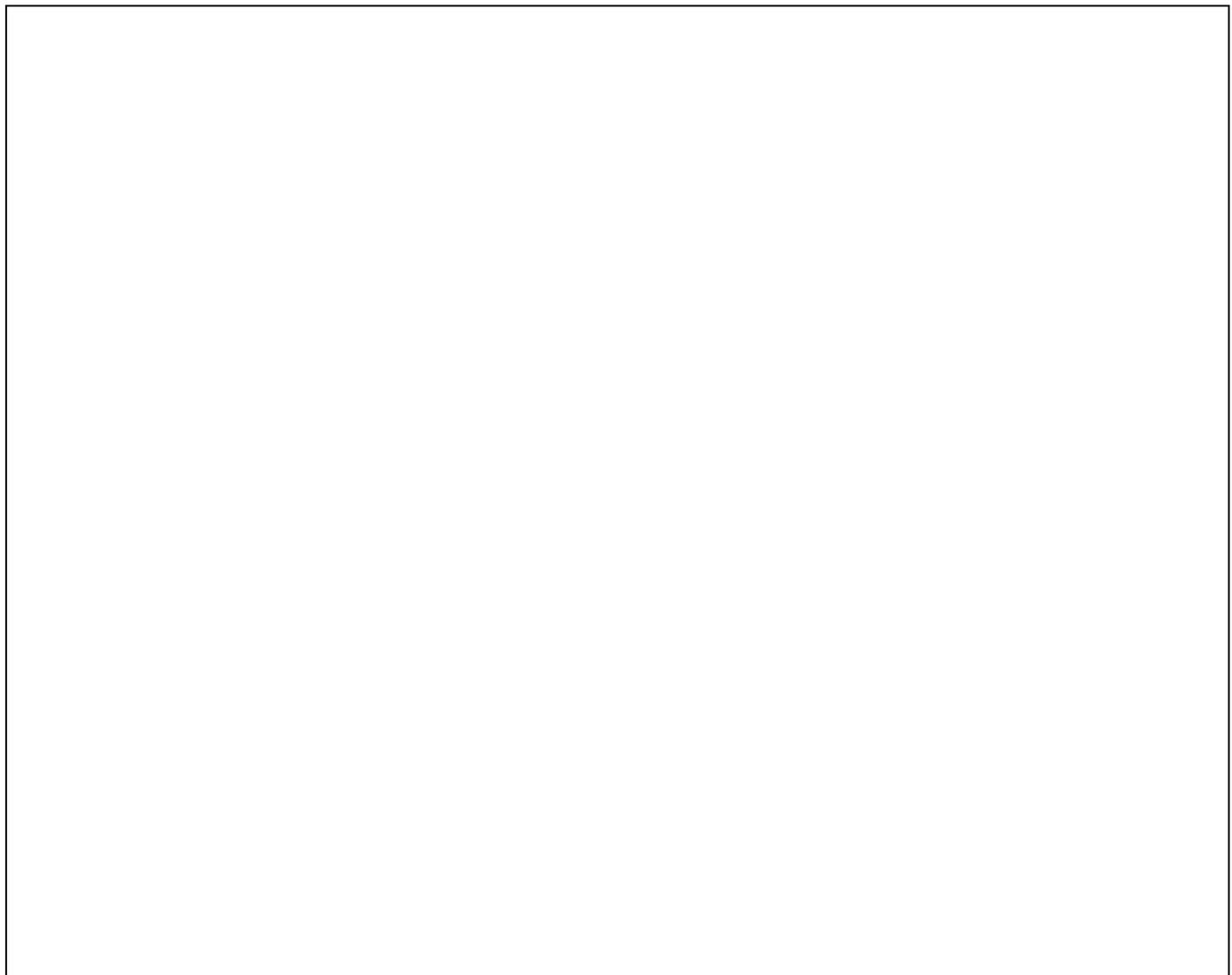
61		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
62		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
63		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	
64		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane o su scaffalature?	visiva	0	15	
65		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	30	0	
66	Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
67	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i molluschi sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
68	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
69	Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	5	
70	Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	12	0	
71	L'imbarcazione è munita di salpareste?		visiva	0	15	
72	Esiste un serbatoio di acqua dolce potabile?		visiva	0	12	
73	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nella zona lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
74		Sono serviti da acqua dolce potabile?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
75		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
76		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	

77	Esiste un serbatoio per la raccolta delle acque reflue dai bagni e dai lavabi?		visiva	0	7	
78	Esiste comunicazione tra la zona motori e la zona lavorazione?		visiva	9	0	
79	L'imbarcazione è dotata di gruppo elettrogeno?		visiva	0	2	
80	La pompa di aspirazione dell'acqua di mare è messa in funzione indipendentemente dalla messa in moto dei motori a combustione interna?		visiva	0	3	
81	La pompa di aspirazione acqua di mare è posta a prua degli scarichi dei motori a combustione interna?		visiva	0	10	
82	I serbatoi di carburante hanno accorgimenti per evitare il trabocco a mare?		visiva	0	4	
83	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	11	0	
84	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono lavorati i molluschi?		visiva	4	0	
85		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
86	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
87	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
88	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
89	L'etichetta è apposta mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	0	13	
90	L'etichetta è impermeabile?		Visiva	0	13	
91	Vi è riportato il marchio di identificazione?		Visiva	0	13	
92	Vi è riportata la specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)		Visiva	0	13	
93	Vi è riportata la data di imballaggio con indicazione almeno del giorno e del mese?		Visiva	0	13	
94	Vi è riportato il TMC oppure la dizione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto»?		Visiva	0	13	
95	Sono presenti confezioni di molluschi bivalvi?		Visiva	0	0	
96		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva che essi si presentano tutti vivi e vitali?	ispettiva	0	30	
97		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?	ispettiva	15	0	
98		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?	ispettiva	15	0	

99		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?	ispettiva	15	0	
100	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
101	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
102	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	15	
103	La superficie del pavimento è integra e priva di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
104	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?			0	2	
105		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
106	Nella zona lavorazione molluschi sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
107	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
108	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
109	Si rileva una sovrapposizione eccessiva delle confezioni durante il trasbordo?		Visiva	18	0	
110	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	250	0	

111	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato				
CAPITOLO III: RIFIUTI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO
112	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9
113		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4
114		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0
115		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3
116	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato				



CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
117	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
118	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
119	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
120	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	

121		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
122		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
123	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
124	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
125	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
126	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
127	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
128	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
129	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
130	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
131		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
132	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
133		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
134	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	

135	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
136	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
137	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
138	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
139	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

<p>CAPITOLO V: SPOGLIATOIO</p>						
---------------------------------------	--	--	--	--	--	--

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
140	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	25	
141	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	3	0	
142	Esso coincide con la cabina di pilotaggio?		visiva	3	0	
143	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	

144	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
145		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
146		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
147		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
148		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
149		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
150	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
151	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
152	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
153	Indossa stivali?		Visiva	0	2	

154		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
155		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
156	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
157	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
158	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
159	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
160	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
161	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
162	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
163	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

164	L'impresa è anche titolare di impianto di molluschicoltura?		documentale	0	5	
165		Una parte dell'impianto è posto in uno specchio acqueo avente le caratteristiche "B"?	documentale	25	0	
166	L'impresa effettua la raccolta di molluschi su banchi naturali?		documentale	2	0	
167		Nel Compartimento di pesca dell'imbarcazione, esistono anche banchi naturali classificati come "B"?	documentale	20	0	
168	L'imbarcazione viene utilizzata anche per operazioni legate alla conduzione dell'impianto di molluschicoltura (essiccazione, riempimento delle reste, etc)?		Visiva	5	0	
169	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	100	0	
170		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	20	0	
171	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	60	0	
172	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	40	0	
173	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	20	0	
174	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
175	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
176	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	

177	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
178	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva	0	12	
179	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
180	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
181	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
182	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
183	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
184	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	

185	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
186	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
187	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
188	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

		TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER CENTRO SPEDIZIONE MOLLUSCHI BIVALVI,
ECHINODERMI, TUNICATI, GASTEROPODI MARINI**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
4	Per l'ingresso dei molluschi, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	4	
6	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i molluschi direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
7	Si sta assistendo alle operazioni di scarico o sbarco?		Visiva	0	2	

8	Lo scarico o sbarco avvengono in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	3	
9	Lo scarico o lo sbarco avvengono tramite tapis-roulant o altri mezzi meccanici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
10	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico o sbarco, che vengono a contatto con i molluschi, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
11	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
12	Si rileva che, dopo lo scarico o lo sbarco, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	5	0	
13	I molluschi sul mezzo di trasporto o sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	8	
14		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
15		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	3	0	
16	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	23	0	
17	Il CSM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	50	
18		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	15	
19		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	

20		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
21		Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
22		Dalla visione di tali documenti si rileva che alcune partite di molluschi provengono da specchi acquei classificati "B" o "C"?	Visiva	150	0	
23		All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?	visiva	0	2	
24		Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
25		Tali zone sono fornite di celle frigo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
26		Tali celle sono in buone condizioni igieniche?	visiva	0	3	
27		Le pareti sono pulite, prive di muffe e di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
28		Presentano parti arruginite?	visiva	2	0	
29		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	2	
30		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
31		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
32		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	

33		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	3	
34	I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?		visiva	0	15	
35	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	15	
36	Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?		visiva	4	0	
37	Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?		visiva	0	8	
38	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
39		Vi sono più punti della catena produttiva in cui sono presenti gli ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	
40		Le operazioni di lavaggio sono sufficienti ad eliminare il fango?	visiva	0	16	
41	L'impresa lavora mitili?		visiva	5	0	
42		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	4	0	
43		I mitili vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?	visiva	8	0	
44	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi?		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
45		Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?	visiva	0	7	

46		Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?	visiva	0	7	
47		La loro pulizia risulta agevole?	visiva	0	7	
48		L'acqua nelle vasche risulta stagnante?	visiva	20	0	
49		L'acqua nelle vasche è torbida?	visiva	20	0	
50		Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?	visiva	15	0	
51		Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?	visiva	0	15	
52		L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua contenuta nelle vasche?	visiva	0	35	
53		Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?	visiva	20	0	
54		Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?	visiva	10	0	
55		Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini insieme ai molluschi?	visiva	7	0	
56	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
57	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
58	Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?		visiva	9	0	

59	Il percorso dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli) si intralcia con quello dei molluschi?		visiva	8	0	
60	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
61	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
62	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
63		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
64		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
65		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
66		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
67		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	4	0	
68		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
69		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
70		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
71		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
72		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	
73		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane o su scaffalature?	visiva	0	15	
74		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	30	0	
75	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
76	Il layout dell'impresa è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	

77	Sono presenti finestre apribili?		Visiva	1	0
78		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3
79		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5
80	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5
81	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	9
82	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	9
83	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5
84	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4
85	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4
86	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1
87		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2
88	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0
89	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5
90	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4
91	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4
92		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0
93		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2
94	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	12	0
95		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	12
96	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	6	0

97	Esiste un impianto per il contenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
98	In ogni caso, all'interno dei locali la temperatura risulta essere al disotto dei 18°C?		Strumentale	0	2	
99	All'interno dei locali la temperatura risulta essere tra i 18°C ed i 25°C?		Strumentale	4	0	
100	All'interno dei locali la temperatura risulta essere di oltre 25°C?		Strumentale	8	0	
101	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
102	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono lavorati i molluschi?		visiva	4	0	
103		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
104	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
105		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
106		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
107		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel CDM?	visiva	0	2	
108		Esistono uno o più contenitori per la raccolta delle calze, dei sacchi o di altri imballaggi usati?	visiva	0	2	
109		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
110		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

111	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
112	L'impresa effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
113		Gli acquirenti possono venire a contatto con i molluschi posti in vendita?	visiva	6	0	
114		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
115		I molluschi bivalvi posti in vendita al consumatore finale sono tenuti in acqua?	visiva	1	0	
116		Tale acqua viene sottoposta a depurazione?	visiva	0	10	
117	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
118	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
119	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
120	L'etichetta è apposta mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	0	13	
121	L'etichetta è impermeabile?		Visiva	0	13	
122	Vi è riportato il marchio di identificazione?		Visiva	0	13	
123	Vi è riportata la specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)		Visiva	0	13	
124	Vi è riportata la data di imballaggio con indicazione almeno del giorno e del mese?		Visiva	0	13	
125	Vi è riportato il TMC oppure la dizione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto»?		Visiva	0	13	
126	Sono presenti confezioni di molluschi bivalvi?		Visiva	0	0	
127		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva che essi si presentano tutti vivi e vitali?	ispettiva	0	30	
128		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?	ispettiva	15	0	
129		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?	ispettiva	15	0	

130		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?	ispettiva	15	0	
131	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	13	0	
132	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
133	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	13	
134	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
135	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?			0	2	
136		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
137	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
138	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
139	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
140	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
141	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	250	0	
142	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
143	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
144		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
145		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
146		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
147		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
148	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, bissi etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	4	
149	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte, i bissi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	20	
150		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
151		Risultano a norma?	visiva	0	3	
152	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
153	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
154	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
155	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
156	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
157		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

158		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
159	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
160	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
161	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
162	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
163	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
164	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
165	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
166	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
167		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
168	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
169		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
170	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
171	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

172	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
173	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
174	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
175	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
-------------------------	--	--	--	--	--	--

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
176	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
177	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
178	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
179		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
180		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
181		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	

182		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
183		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

<p>CAPITOLO VI: PERSONALE</p>						
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--

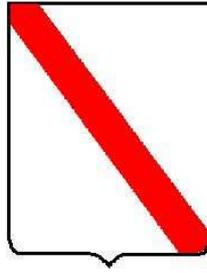
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
185	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
186	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
187	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
188		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

189		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
190	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
191	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
192	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
193	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
194	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
195	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
196	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
197	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
198	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
199		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
200	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	

201	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
202	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
203	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
204	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
205	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	
206	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
207	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
208	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
209	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
210	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
211	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
212	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
213	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
214	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

215	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
216	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
217	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE			0



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative

Parte 2 di 5

Check list (Rev. 3)

1)	Check list per centri raccolta latte	pag. 2 - 18
2)	Check list per laboratori (non riconosciuti) per la produz. di prodotti lattiero-caseari .	pag. 19 - 42
3)	Check list per laboratori (riconosciuti) per la produzione di prodotti lattiero caseari .	pag. 43 - 68
4)	Check list per Ristorazione collettiva (somministrazione)	pag. 69 - 83
5)	Check list per Ristorazione collettiva (produzione)	pag. 84 - 102
6)	Check list per esercizi di somministrazione tipo "A"	pag. 103 - 120
7)	Check list per esercizi di somministrazione tipo "B"	pag. 121 - 136
8)	Check list per canili.....	pag. 137 - 151
9)	Check list per laboratorio annesso ad un esercizio di vendita	pag. 152 - 165

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO RACCOLTA LATTE

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Lo scarico del latte dalla cisterna di trasporto avviene tramite contenitori che vengono svuotati nel laboratorio?		visiva	7	0	
2		All'interno dei locali, per la movimentazione dei contenitori, vengono utilizzati veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità del latte?	visiva	12	0	
3	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del laboratorio?		visiva	0	7	
4		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	8	
5	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
6	L'impresa raccoglie latte di più specie diverse?		Visiva, documentale	25	0	
7		Esistono cisterne dedicate esclusivamente ad ogni specie diversa?	Visiva, planimetria	0	20	

8		In ogni caso, viene ben identificato su ogni cisterna il tipo di latte presente in quel momento?	Visiva	0	13	
9	L'impresa raccoglie colostro?		Visiva, documentale	25	0	
10		Esistono cisterne dedicate esclusivamente al colostro?	Visiva, planimetria	0	16	
11		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza del colostro in quel momento?	Visiva	0	13	
12		Dalla valutazione del rischio esiste il pericolo che possano miscelarsi involontariamente latte e colostro?	Visiva	13	0	
13	L'impresa raccoglie latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e TBC?		Visiva, documentale	30	0	
14	Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?		Visiva, planimetria	0	17	
15	In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?		Visiva	0	14	
16	Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?		Visiva	11	0	
17		Sui documenti di spedizione viene specificato che trattasi di un mix di latte proveniente anche da aziende conferitrici senza lo status sanitario di indenne?	Visiva	0	17	
18	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite grossi contenitori?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
19	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite tubazioni in acciaio inox?		visiva	0	15	

20	I locali sono sufficientemente ampi?		visiva	0	10	
21	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
22	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
23	Le cisterne sono in acciaio inox?		visiva	0	20	
24	Tali cisterne risultano aperte superiormente o con le bocchette di ispezione e carico aperte?		visiva	8	0	
25	Le cisterne sono refrigerate?		strumentale	0	25	
26	Sono munite di rilevatori di temperatura?		visiva	0	12	
27	Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?		strumentale	0	14	
28	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	6	
29	L'impresa procede al trattamento termico del latte?		visiva	1	0	
30		E' presente un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
31		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	10	
32		E' presente un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	5	
33		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	10	0	
34	Il trasferimento del latte tra le varie cisterne avviene automaticamente tramite tubazioni?		visiva	14	0	

35		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	4	
36	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
37	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
38		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
39		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
40		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
41	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
42		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
43		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
44		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
45	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
46		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
47		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
48	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
49	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
50	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
51	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
52	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	

53	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
54		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	0	5	
56	La posizione delle cisterne ostacola una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
57	L'altezza delle tubature è tale da ostacolare la loro pulizia e la rimozione della polvere?		Visiva	0	3	
58	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
59	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
60		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
61		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
62	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
63		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
64	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	6	0	
65	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
66	Le cisterne sono autopulenti?		visiva	0	14	

67		Si rilevano rischi di contaminazione chimica del latte con i materiali di sanificazione?	visiva	25	0	
68	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
69		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
70	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui uso non è consentito nel latte?		visiva	20	0	
71	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
72		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
73		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
74		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
75		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel centro?	visiva	0	2	
76		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
77		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
78	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
79	Il latte stoccato è mantenuto ad una temperatura superiore a +6°C?		strumentale	25	0	
80		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	10	
81	All'esame ispettivo si rileva la presenza di latte non più idoneo al consumo umano?		ispettiva	50	0	
82	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni del latte?		visiva	17	0	
83	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
84	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	9	
85	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
86	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
87	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
88	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sul soffitto?		visiva	4	0	
89	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui di latte?		visiva	5	0	

90	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimetrie)	0	8	
91	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
92	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
93	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
94	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

95	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
96		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
97		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
98		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate?	visiva	0	2	
99		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
100	Esiste un contenitore destinato esclusivamente allo stoccaggio di latte non più idoneo al consumo umano?		Visiva, planimetria	0	20	
101		E' ben identificato?	visiva	0	7	
102	Il latte non più idoneo al consumo umano è trattato come S.O.A.?		Visiva, documentale	0	40	
103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +6, -6 da scrivere nella casella a lato					

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
104	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
105	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
106	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
107	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
108		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

109		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
110	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
111	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
112	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
113	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
114	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
115	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
116	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
117	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
118		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
119	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
120		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
121	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
122	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

123	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
124	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
125	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
126	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
127	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
128	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
129	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
130		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
131		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
132		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
133		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	

134		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
135	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
136	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
137	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
138	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
139		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
140		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
141	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	

142	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
143	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
144	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
145	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
146	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
147	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
149	L'azienda raccoglie in media meno di 1.000 litri di latte al giorno?		Documentale	25	0	
150	L'azienda raccoglie in media tra i 1.000 litri ed i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	50	0	

151	L'azienda raccoglie in media oltre i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	80	0	
152	L'impresa esporta latte verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
153		L'impresa esporta latte anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
154	L'impresa non esporta ma invia latte ad aziende site in ambito nazionale?		documentale	45	0	
155	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma invia latte ad aziende site in ambito regionale?		documentale	35	0	
156	L'azienda invia latte esclusivamente ad aziende site nell'ambito della ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
157	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
158	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
159	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
160	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
161	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
162	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
163	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
164	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
165	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
166	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
167	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE DI
PRODOTTI LATTIERO-CASEARI NON RICONOSCIUTA CE**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (AZIENDE CHE LAVORANO LATTE LIQUIDO)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DEVI COMPILARE QUESTO CAPITOLO?			1	0	
1	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del caseificio?		visiva	0	4	
2	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	9	
3		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	4	0	
4		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	4	
5		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	3	
6		Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	4	
7		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	3	
8	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e TBC?		Visiva, documentale	20	0	

9		Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?	Visiva, planimetria	0	13	
10		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?	Visiva	0	11	
11		Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?	Visiva, documentale	6	0	
12		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature, delle procedure adottate e delle operazioni manuali, si evince che esiste un elevato rischio che latte proveniente da aziende non indenni possa bypassare la pastorizzazione o non essere completamente pastorizzato?	Visiva	0	15	
13	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da leucosi?		Visiva, documentale	7	0	
14	L'impresa procede alla pastorizzazione del latte?		visiva	0	13	
15		Il pastorizzatore è dotato di un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	5	
16		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	3	
17		E' dotato di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	2	
18		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	4	0	
19	Il trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene tramite tubazioni?		visiva	0	4	
20		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	3	

21	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	6	0	
22		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	4	0	
23		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	3	
24		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	4	0	
25	L'impresa procede alla cagliatura del latte?		visiva	2	0	
26	Il riscaldamento del latte, l'aggiunta di caglio, lo spurgo e l'eventuale rottura della cagliata avvengono nello stesso contenitore, senza trasferimenti in altri tini?		visiva	0	2	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	2	0	
28	Il siero viene avviato all'alimentazione umana?		visiva, documentale	2	0	
29		L'azienda è dotata di cisterna/e refrigerata/e per la conservazione di tale alimento?	visiva	0	12	
30		Tali cisterne hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	4	
31		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	3	
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (TUTTE LE AZIENDE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	L'azienda è regolarmente registrata?		documentale	0	35	
33	Per l'ingresso dei prodotti alimentari (latte e/o prodotti diversi dal latte) e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	

34		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	5	
35	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
36	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
37	L'impresa conserva materie prime diverse dal latte da conservare a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
38	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
39	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
40		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
41		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
42	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
43	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari diversi dal latte da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	3	0	
44	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	17	
45	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
46		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	3	
47		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
48		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
49		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	2	

50		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	4	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
52		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
53		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
54		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
55		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
56		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
57		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
58		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
59		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	2	
60	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
61		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
62		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
63		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	2	
64		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	4	
65	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	2	
66		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	2	0	
67	L'impresa lavora semilavorati provenienti da altre imprese?		visiva	2	0	
68	Tali semilavorati sono rappresentati da cagliate?		visiva	1	0	

69		E' assicurata la rintracciabilità delle cagliate?	visiva	0	10	
70	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	3	0	
71	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	3	0	
72		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	3	
73		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	3	
74	L'impresa utilizza starters microbici?		visiva, documentale	0	1	
75		Sono di provenienza industriale?	visiva, documentale	0	2	
76	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi o semi-liquidi?		visiva	2	0	
77		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	8	
78		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	4	
79	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	2	0	
80	Esistono uno o più locali esclusivamente destinati alla stagionatura?		visiva	0	6	
81		Sono sufficientemente idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	3	
82	La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?		visiva	7	0	

83	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	2	0	
84	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	2	
85	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	1	
86		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	7	
87	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	2	0	
88	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	5	
89		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
90	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	1	
91	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
92	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	22	0	
93	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	6	0	
94		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	4	0	
95		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	2	
96		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	4	0	
97	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	10	0	

98	La crema proviene da altre imprese?		visiva	2	0	
99		Lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	2	
100	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	8	0	
101		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	2	
102		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	3	0	
103		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	45	0	
104	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	1	0	
105	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
106	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
107	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
108	Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?		visiva	2	0	
109	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
110		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	3	
111	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

112	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
113	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	4	
114		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	4	
115		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
116		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
117		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
118		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
119		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
120		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
121		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
122		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
123		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
124		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
125		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
126		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
127		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	4	0	

128	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	3	0	
129	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
130		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
131		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
132		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
133		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
134		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
135		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
136		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
137		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
138		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
139	L'impresa produce anche prodotti finiti non abbisognavoli di conservazione a temperatura controllata?		visiva	2	0	
140		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
141	L'impresa ha un punto vendita annesso? (se il punto vendita è un esercizio di vicinato, rispondere <u>no</u> e compilare anche la relativa check list)		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
142		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	14	0	

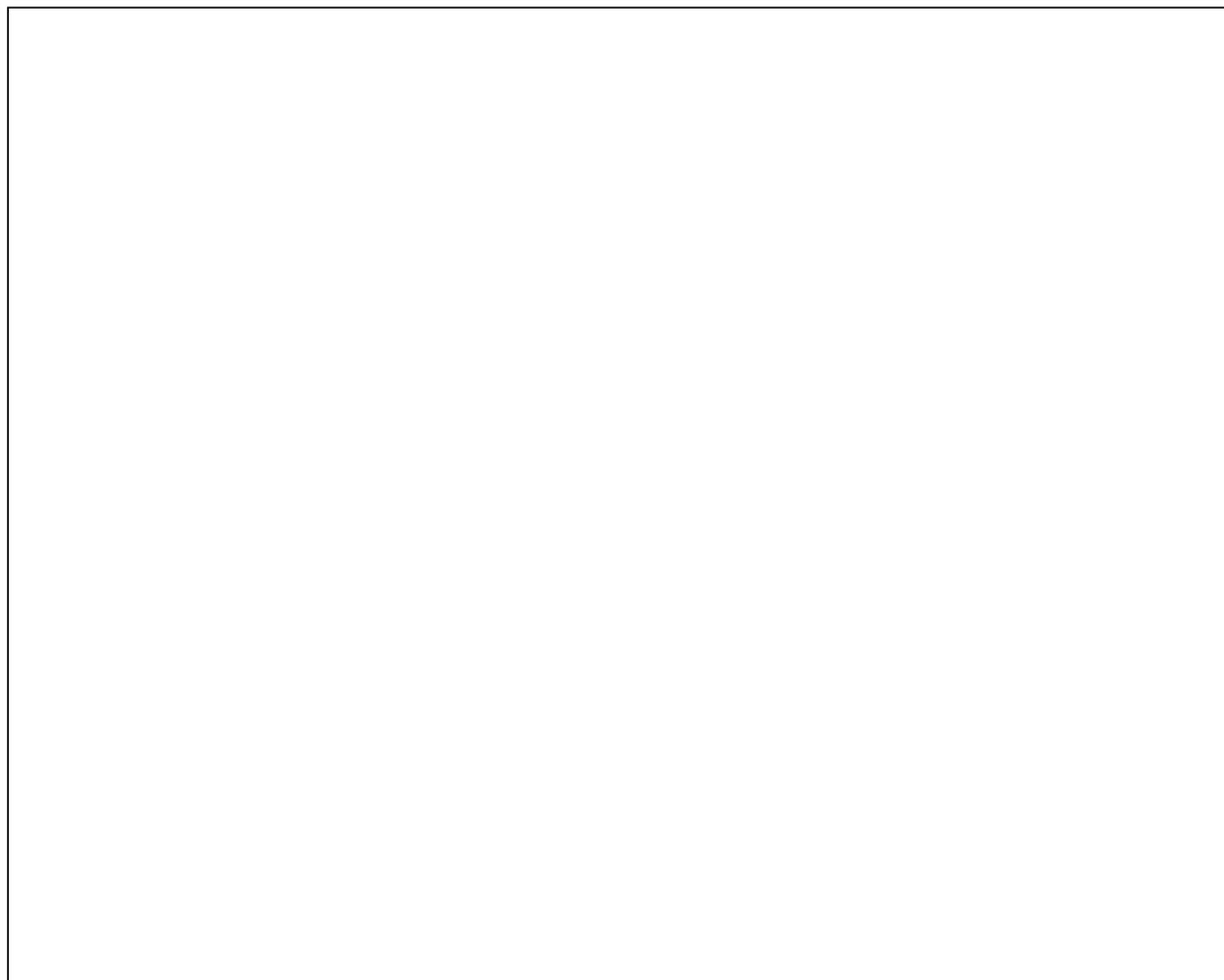
143	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
144	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
145	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
146		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	3	
147		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
148		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
149	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
150		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
151		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
152		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
153	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
154		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
155		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
156	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
157	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
158	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
159	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
160	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
161	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	

162		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
163	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
164		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
165	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
166	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	3	
167	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
168	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	7	
169	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	7	
170	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
171		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
172		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
173	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
174		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
175	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
176		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	1	
177	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	
178	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
179	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	4	0	

180		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
181	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	12	0	
182	Si riscontra la presenza di latte in polvere?		visiva	15	0	
183	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
184		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
185		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
186		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
187		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	1	
188		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
189		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	1	0	
190		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	2	0	
191	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
192	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
193	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
194	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	7	0	
195		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	5	
196	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	4	0	
197	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	17	
198	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	13	0	
199	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	17	0	
200	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	7	0	
201	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	

202	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	9	
203	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
204	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
205	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	2	0	
206	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
207	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	2	0	
208	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
209	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
210	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	19	0	
211	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
212	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
213		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
214		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
215		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	2	
216		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
217	L'impresa produce siero non destinato al consumo umano?			1	0	

218	Sono presenti cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero non destinato al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
219		Tale siero è trattato come S.O.A.?	Visiva, documentale	0	7	
220	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
221	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

222	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	3	
223	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	11	
224	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	17	
225		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	3	
226		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	
227	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	7	
228	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
229	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
230	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
231	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	2	
232	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
233	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	4	
234	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
235		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	

236	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
237		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	3	
238	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
239	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
240	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	2	
241	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	2	
242	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	5	
243	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
244	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	15	

245	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			5	0	
246	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
247	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
248		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
249		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
250		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
251		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
252		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
253	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
254	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
255	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
256	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
257		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
258		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
259	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
260	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
261	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
262	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
263	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
264	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
265	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
266	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
267	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	7	0	
268		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	7	0	
269	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	5	0	
270	L'azienda produce ricotta?		visiva	2	0	
271	L'azienda produce latti fermentati?		visiva	7	0	
272	Oltre a quelli di cui sopra, l'azienda produce altri prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	13	0	
273	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	11	0	
274	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	10	0	
275	Complessivamente l'azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	7	0	
276	L'azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	13	0	
277	L'azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	25	0	
278	L'azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	45	0	

279	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
280	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
281	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			90	0	
282	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			220	0	
283	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
284	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
285	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
286	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
287	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE			0

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE RICONOSCIUTA CE PER LA
PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (AZIENDE CHE LAVORANO LATTE LIQUIDO)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DEVI COMPILARE QUESTO CAPITOLO?			1	0	
1	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del caseificio?		visiva	0	7	
2	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	13	
3		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	6	0	
4		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	6	
5		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	4	
6		Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	7	
7		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	5	
8	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e/o TBC?		Visiva, documentale	25	0	

9		Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?	Visiva, planimetria	0	17	
10		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?	Visiva	0	16	
11		Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?	Visiva, documentale	9	0	
12		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature, delle procedure adottate e delle operazioni manuali, si evince che esiste un elevato rischio che latte proveniente da aziende non indenni possa bypassare la pastorizzazione o non essere completamente pastorizzato?	Visiva	20	0	
13	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da leucosi?		Visiva, documentale	10	0	
14	L'impresa procede alla pastorizzazione del latte?		visiva	0	17	
15		Il pastorizzatore è dotato di un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
16		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	5	
17		E' dotato di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	3	
18		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	7	0	
19	Il trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene tramite tubazioni?		visiva	0	7	
20		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	5	

21	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	9	0	
22		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	6	0	
23		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	3	
24		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	6	0	
25	L'impresa procede alla cagliatura del latte?		visiva	3	0	
26	Il riscaldamento del latte, l'aggiunta di caglio, lo spurgo e l'eventuale rottura della cagliata avvengono nello stesso contenitore, senza trasferimenti in altri tini?		visiva	0	3	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	3	0	
28	Il siero viene avviato all'alimentazione umana?		visiva, documentale	3	0	
29		L'azienda è dotata di cisterna/e refrigerata/e per la conservazione di tale alimento?	visiva	0	17	
30		Tali cisterne hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	6	
31		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	5	
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (TUTTE LE AZIENDE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	Per l'ingresso dei prodotti alimentari (latte e/o prodotti diversi dal latte) e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	

33		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	8	
34	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
35	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
36	L'impresa conserva materie prime diverse dal latte da conservare a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
37	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
38	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
39		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	
40		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
41	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
42		L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari diversi dal latte da tenere a temperatura di refrigerazione?	Visiva, documentale	5	0	
43	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	22	
44	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
45		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
46		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
47		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
48		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	

49		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
50		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
52		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
53		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
54		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
55		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
56		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
57		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
58		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
59	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
60		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
61		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
62		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
63		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
64	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	3	
65		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	3	0	
66	L'impresa lavora semilavorati provenienti da altre imprese?		visiva	4	0	
67	Tali semilavorati sono rappresentati da cagliate?		visiva	1	0	

68		E' assicurata la rintracciabilità delle cagliate?	visiva	0	14	
69	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
70	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
71		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
72		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
73	L'impresa utilizza starters microbici?		visiva, documentale	0	2	
74		Sono di provenienza industriale?	visiva, documentale	0	3	
75	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi o semi-liquidi?		visiva	3	0	
76		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	11	
77		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	6	
78	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	3	0	
79	Esistono uno o più locali esclusivamente destinati alla stagionatura?		visiva	0	8	
80		Sono sufficientemente idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	5	
81	La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?		visiva	9	0	

82	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
83	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
84	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
85		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
86	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
87	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
88		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
89	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
90	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
91	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
92	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	13	0	
93	La crema proviene da altre imprese?		visiva	4	0	
94		Lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	3	
95	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	111	0	

96		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	3	
97		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	5	0	
98		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	55	0	
99	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
100	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
101		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
102	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	8	0	
103	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
104		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
105	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
106	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
107	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
108		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
109		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	

110		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
111		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
112		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
113		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
114		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
115		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
116		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
117		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
118		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
119		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
120		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
121		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
122	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
123	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
124		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	

125		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
126		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
127		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
128		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
129		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
130		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
131		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
132		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
133	L'impresa ha un punto vendita annesso? (rispondere <u>no</u> e pertanto compilare anche la relativa check list se il punto vendita è un esercizio di vicinato)		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
134		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	18	0	
135	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	9	0	
136	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
137	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
138		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	5	
139		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	7	
140		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

141	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	2	0	
142		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	5	
143		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
144		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
145	Sono presenti finestre apribili?		visiva	2	0	
146		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
147		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
148	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
149	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
150	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
151	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
152	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
153	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	2	
154		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
155	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
156		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
157	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
158	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
159	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
160	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	

161	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
162	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
163		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
164		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
165	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
166		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
167	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
168		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
169	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
170	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
171	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	7	0	
172		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	11	0	
173	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	15	0	
174	Si riscontra la presenza di latte in polvere?		visiva	15	0	
175	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
176		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	

177		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
178		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
179		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
180		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
181		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
182		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	2	0	
183	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
184	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	9	0	
185	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	9	0	

186	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	12	0	
187		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	5	
188	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	6	0	
189	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
190	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
191	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
192	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
193	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
194	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni in atto)		visiva	0	15	
195	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
196	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
197	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
198	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
199	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
200	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	

201	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
202	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
203	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
204	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
205		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
206		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	

207		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
208		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
209	L'impresa produce siero non destinato al consumo umano?			2	0	
210	Sono presenti cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero non destinato al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
211		Tale siero è trattato come S.O.A.?	Visiva, documentale	0	11	
212	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +6, -6 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
213	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
214	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
215	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
216	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
217		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
218		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
219	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
220	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
221	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
222	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
223	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
224	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
225	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	

226	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
227		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
228	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
229		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
230	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
231	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
232	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
233	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
234	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
235	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
236	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
237	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
238	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
239		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
240		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
241		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
242		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
243		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
244	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
245	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
246	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
247	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
248		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
249		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
250	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
251	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
252	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	

253	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
254	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
255	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
256	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
257	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
258	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	10	0	
259		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	10	0	
260	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	8	0	
261	L'azienda produce ricotta?		visiva	3	0	
262	L'azienda produce latti fermentati?		visiva	10	0	

263	Nell'impresa viene prodotto latte pastorizzato?		visiva, documentale	25	0	
264		Una parte o tutto il latte viene sottoposto a microfiltrazione?	visiva, documentale	15	0	
265		Viene prodotto anche latte fresco pastorizzato di alta qualità?	visiva, documentale	25	0	
266	Oltre a quelli di cui sopra, l'azienda produce altri prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	17	0	
267	Nell'impresa viene prodotto latte UHT?		visiva, documentale	15	0	
268	Nell'impresa viene prodotto latte sterilizzato?		visiva, documentale	15	0	
269	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	14	0	
270	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	13	0	
271	Complessivamente l'azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	11	0	
272	L'azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	19	0	
273	L'azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	32	0	
274	L'azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	60	0	

275	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
276	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
277		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
278	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
279	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
280	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
281	L'azienda produce prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
282		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
283		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti lattiero-caseari di uso comune?	Visiva	23	0	
284		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	
285		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
286		I prodotti lattiero-caseari ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
287	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

288	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
289	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
290	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
291	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

292	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
293	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
294	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
295	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
--	---------	--	------------------------	----	----	-------

296	<p>Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)</p>		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA SOMMINISTRAZIONE
PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
2	I locali dove vengono serviti i pasti si presentano idonei ed in buono stato igienico?		Visiva	0	2	
3	La produzione dei pasti avviene in un laboratorio posto lontano dal luogo di somministrazione?		Visiva	2	0	
4		Si rileva che le modalità di conservazione dei pasti aumentano i rischi di contaminazione?	Visiva	10	0	
5	Le attrezzature dove vengono conservati gli alimenti prima della distribuzione sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	8	
6	Le attrezzature si presentano sufficientemente pulite tenuto conto della conservazione in corso?		Visiva	7	0	
7	I prodotti cotti sono mantenuti in un range tra +10°C e +62°C?		Visiva	8	0	
8	Alcuni pasti vengono riscaldati al momento?		Visiva	2	0	

9	I tavoli, le tovaglie e la posateria si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	3	
10	Le stoviglie sono monouso?		Visiva	0	2	
11	La distribuzione di pasti è del tipo self service?		Visiva	2	0	
12		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	Visiva	0	9	
13		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?	Visiva	0	7	
14		Si nota che la mancanza di posateria per ogni piatto, costringe gli avventori ad utilizzare ognuno le proprie posate ?	Visiva	9	0	
15	La distribuzione di pasti è del tipo servito al tavolo?		Visiva	1	0	
16	Sono utilizzati contenitori unici da cui il personale preleva la porzione?		Visiva	1	0	
17		I contenitori sono tenuti in modo da evitare la contaminazione degli alimenti ivi conservati?	Visiva	4	0	
18		Si rileva che la distribuzione è lenta e pertanto gli alimenti sostano troppo tempo nei contenitori?	Visiva	2	0	
19	La distribuzione di pasti è del tipo servito al banco?			0	1	
20	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	10	
21	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?			0	9	
22	La posateria è sufficientemente protetta da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	6	

23	E' previsto il pagamento dei pasti?			1	0	
24		L'addetto al pagamento manipola contemporaneamente anche prodotti alimentari e/o posateria?		4	0	
25	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
26	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	8	
27	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	8	
28	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
29	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
30	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
31	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	

32	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
33	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
34	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
35	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
36	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
37	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
38	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
39	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
40		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
41		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
42		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
43		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
44	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
45	Sono presenti servizi igienici sul posto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
46	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
47	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	10	
48	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	15	
49		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
50		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
51	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	

52	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
53	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
54	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
55	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
56	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
57	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
58	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	0	0	
59		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
60	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	0	
61		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
62	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
63	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
64	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	

65	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
66	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
67	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
68	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
69	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
70	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
71		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
72	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	2	

73	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato
----	--

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
74	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	20	
75	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	4	0	
76	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	1	
77	E' dotato di armadietti?		visiva	0	9	
78		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	7	
79		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
80		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	

81		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
82		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
83	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

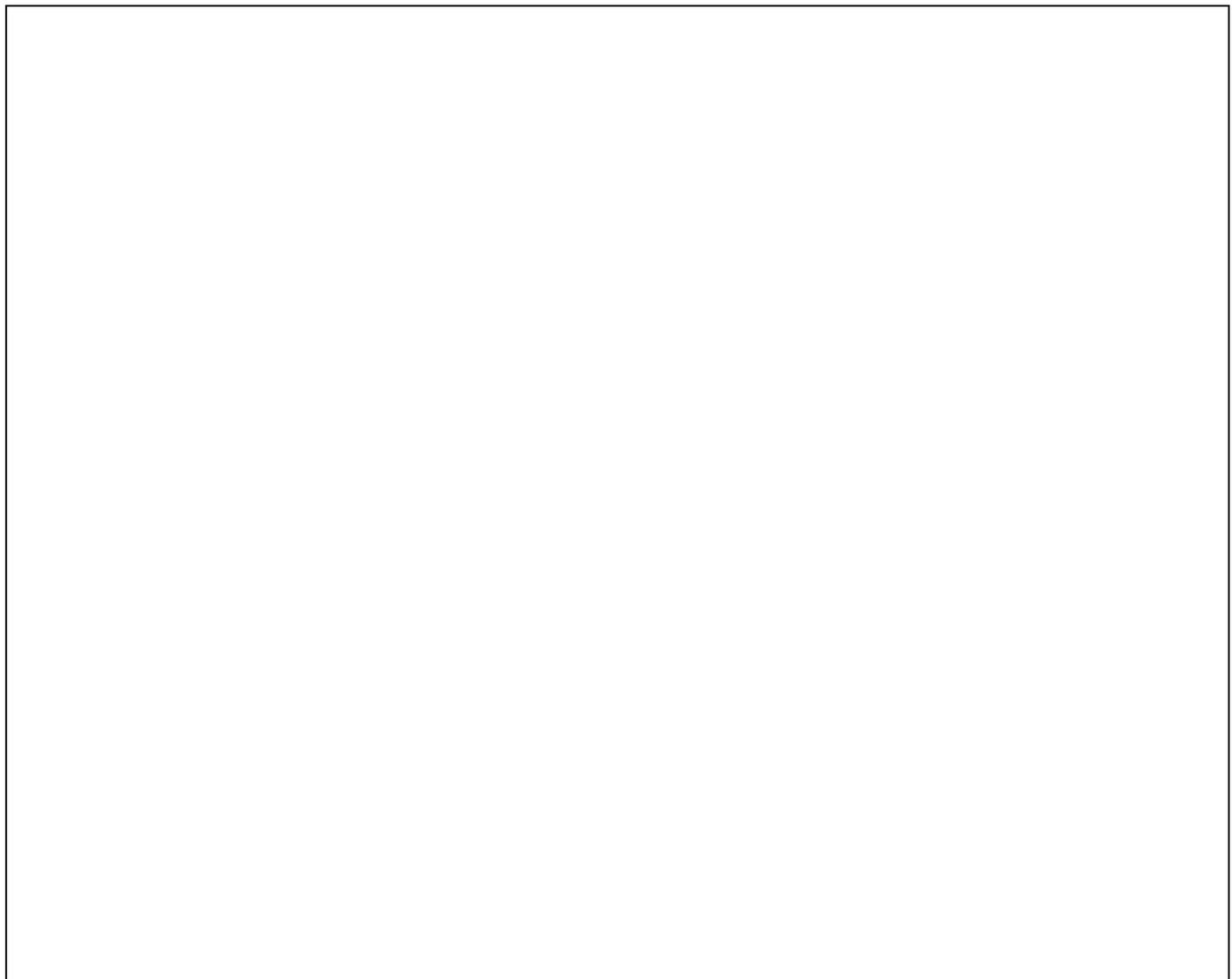
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
84	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
85	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
86	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
87	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
88	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
89	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	

90	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
91	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
92	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
93	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
94	L'azienda somministra in media meno di 200 pasti al giorno?		Documentale	5	0	
95	L'azienda somministra in media tra i 200 ed i 500 pasti al giorno?		Documentale	15	0	
96	L'azienda somministra in media tra i 500 ed i 1500 pasti al giorno?		Documentale	30	0	
97	L'azienda somministra in media oltre i 1500 pasti al giorno?		Documentale	45	0	

98	L'ampiezza della zona somministrazione è sufficientemente proporzionata all'entità dell'attività?		Visiva, documentale	0	15	
99	L'impresa somministra pasti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	27	0	
100	L'impresa somministra pasti per la refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	27	0	
101	Vengono somministrati anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
102		Sono sufficientemente tenuti divisi dagli altri prodotti alimentari?	Visiva	0	23	
103		Viene utilizzata la stessa posateria degli altri prodotti alimentari?	Visiva	23	0	
104		Si notano altri comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
105		I pasti ivi presenti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
106	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
107	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			80	0	
108	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			200	0	
109	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
110	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

111	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
112	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
113	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

						TOTALE	0
--	--	--	--	--	--	--------	---

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE PASTI
PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	4	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
4	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
5	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
6	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
7		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	

8		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
9	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
10	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
11	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	22	
12	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
13		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
14		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
15		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
16		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
17		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
18		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
19		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
20		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
21		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
22		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
23		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
24		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

25		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
26		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
27	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
28		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
29		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
30		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
31		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
32	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
33	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	22	
34	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
35		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
36		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
37		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
38		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
39		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
40		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
41		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
42		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	

43		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
44		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
45		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
47		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
48	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
49		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
50		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
51		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
52		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
53	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
54	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	7	0	
55	L'organizzazione produttiva dell'impresa determina una sosta dei prodotti finiti?		visiva	5	0	
56		Esistono uno o più locali o spazi adibiti a deposito/sosta per i prodotti finiti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
57	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
58	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
60		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
61		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

62	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
63		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
64		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
65		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
66	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
67		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
68		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
69	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
70	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
71	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
72	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
73	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
74	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
75		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
76	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
77		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
79	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
80	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
81	L'entità produttiva, le tecniche produttive, la tempistica della produzione e gli alimenti trattati, denotano la necessità dell'uso di una invaschettatrice?		Visiva	1	0	
82	L'azienda utilizza una invaschettatrice?		Visiva	0	20	

83		L'invaschettatrice ha una capacità oraria sufficiente in riferimento alla mole produttiva, in modo da evitare soste prolungate dei prodotti da invaschettare?	Visiva	0	10	
84	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
86	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
87	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
88		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
89		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
90	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
91		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
92	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	7	0	
93		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
94		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	4	
95	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
96	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
97	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
98	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
99		L'abbattitore di temperatura è sufficientemente proporzionato alla quantità di alimenti da abbattere?	visiva	0	3	
100	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	1	0	

101	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
102	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
103		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	2	0	
104	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
105	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
106		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
107	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
108	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	6	0	
109		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	12	0	
110	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
111	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
112		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	

113		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
114		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
115		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
116		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
117		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
118		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
119	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
120	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	

121	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
122	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
123	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
124	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
125	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
126	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
127	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
128	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
129	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	6	
130	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
131	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
132	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
133	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	

134	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
135	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
136	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
137	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
138		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
139		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	

140		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
141		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
142	Il ciclo di lavorazione dell'impresa porta alla produzione di olii esausti?		visiva	1	0	
143		L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?	Visiva	0	4	
144	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
145	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
146	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	

147	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
148	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
149		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
150		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
151	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
152	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
153	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
154	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
155	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
156	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
157	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
158	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
159		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
160	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	

161		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
162	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
163	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
164	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
165	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
166	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
167	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
168	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione?		visiva	0	25	

169	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	4	0	
170	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
171	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
172		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
173		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
174		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
175		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
176		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
177	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
178	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
179	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
180	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
181		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
182		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
183	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
184	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
185	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
186	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
187	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
188	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
189	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
190	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
191	L'azienda produce in media meno di 50 pasti al giorno?		Documentale	5	0	
192	L'azienda produce in media tra i 51 ed i 200 pasti al giorno?		Documentale	20	0	
193	L'azienda produce in media tra i 200 ed i 500 pasti al giorno?		Documentale	35	0	
194	L'azienda produce in media tra i 500 ed i 1500 pasti al giorno?		Documentale	60	0	
195	L'azienda produce in media oltre i 1500 pasti al giorno?		Documentale	90	0	
196	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
197	L'impresa invia i pasti anche in strutture lontane dalla sede produttiva?		Visiva, documentale	13	0	
198	L'impresa produce pasti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	13	0	
199	L'impresa produce pasti per la refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	13	0	
200	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	25	0	
201		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
202		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la normale produzione di pasti?	Visiva	23	0	
203		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	

204		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
205		I pasti ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
206	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
207	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
208	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
209	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
210	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
211	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
212	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
213	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
214	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
215	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "A"

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
2	Esiste un ingresso indipendente per l'entrata della merce?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
3	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
4	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		visiva	0	3	
5	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
6		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
7		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
8	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
9	L'impresa detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	1	0	

10	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	14	
11	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
12		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
13		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
15		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
16		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
17		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
18		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
19		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
20		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
21		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
22		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
23		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
24	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
25		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
26		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
28		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
29	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	1	0	

30	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	18	
31	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
32		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
33		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
35		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
36		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
37		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
38		Le guarnizioni delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
39		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
40		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
41		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
42		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
43	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
44		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
45		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
47		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
48	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	

49	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
50	I locali di produzione sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	5	
51	I locali di produzione sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
52	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	1	
53	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
54		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	2	
55		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
56		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni di carico o scarico in corso?	Visiva	2	0	
57	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
58		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
59		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
60		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
61	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
62		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
63		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
64	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
65	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
66	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
67		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
68	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	

69		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
70	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	4	0	
71	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
73	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
74	Esiste una zona destinata esclusivamente al lavaggio delle stoviglie e degli utensili?		Visiva, documentale	0	9	
75	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	6	
76	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
78		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
79	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
80		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
81	Esiste un impianto di aspirazione per i fumi ed i vapori prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
82		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
83	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
84	La temperatura all'interno dei locali di produzione risulta essere troppo alta?		Strumentale	4	0	
85	E' presente un abbattitore di temperatura?		visiva	0	4	
86	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti simili?		visiva	10	0	

87		Anche se posta all'esterno dei locali cucina , tale postazione è strutturata in maniera sufficientemente igienica (p.e. evitando che gli avventori abbiano contatto diretto con gli alimenti o con i piani di preparazione)?	visiva	0	15	
88		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	5	
89		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
90		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	14	
91		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	30	0	
92		Si rileva la presenza di cassette di legno per la frutta presumibilmente utilizzate per essere bruciate?	visiva	11	0	
93	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
94		Tali prodotti sono contenuti in contenitori adeguatamente identificati?	visiva	0	6	
95	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
96		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
97		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
98		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
99		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	

100		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
101		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
102		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	3	0	
103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
104	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	

105	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
106	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
107	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
108	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
109	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
110	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
111	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
113	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
114	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
115	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
116	Nei locali sono presenti materiali estranei?		visiva	7	0	
117	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
118	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
119	Nella zona di somministrazione vengono esposti prodotti alimentari?		Visiva	5	0	

120		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	Visiva	0	8	
121		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?	Visiva	0	6	
122		Si nota che la mancanza di posateria per ogni piatto, costringe gli avventori ad utilizzare ognuno le proprie posate ?	Visiva	8	0	
123	La conservazione nella zona di somministrazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti è attuata in maniera da presentare rischi di contaminazione?		Visiva	4	0	
124	Esiste un contenitore chiuso e pulito per la conservazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti?		Visiva	0	3	
125	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	3	
126	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
127	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	

128		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
129		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
130		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
131		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
132	Il ciclo di lavorazione dell'impresa porta alla produzione di olii esausti?		visiva	1	0	
133		L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?	Visiva	0	4	
134	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
135	I servizi si trovano in un locale separato dalla cucina?		Visiva, documentale (planimetria)	17	0	

136	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
137	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	10	
138	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	15	
139		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
140		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
141	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
142	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
143	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
144	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
145	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
146	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
147	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
148	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	0	0	
149		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	

150	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	0	
151		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
152	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
153	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
154	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
155	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
156	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
157	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

158	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
159	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
160		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
161	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
162	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	2	
163	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
164	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o somministrazione?		visiva	0	9	
165	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
166	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
167	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
168		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
169		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
170		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
171		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
172		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
173	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
174	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	6	
175	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
176	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
177	Le unghie, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
178	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
179	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	4	0	
180	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
181	Si rileva la presenza di personale che fuma e/o di cicche di sigaretta all'interno dei locali?		visiva	2	0	

182	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato
-----	--

--	--

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
183	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	8	0	
184	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	18	0	
185	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	35	0	
186	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	70	0	
187	L'ampiezza di tutta la struttura (cucina, deposito, zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione tenuto conto del numero massimo di avventori possibile?		Visiva, documentale	0	15	
188	L'azienda prepara anche prodotti di pasticceria?		Visiva, documentale	5	0	
189	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	30	0	

190		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
191		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
192		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
193		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
194	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
195	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
196	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
197	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
198	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
199	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
200	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "B"

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Esiste una zona divisa di produzione dal pubblico da un bancone?		Documentale	0	5	
2		La zona preparazione posta dietro al bancone è sufficientemente ampia?	Visiva	0	5	
3		Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?	visiva	3	0	
4		Si rileva un eccessivo affollamento del personale?	visiva	3	0	
5		La zona preparazione posta dietro al bancone presenta gli angoli di giunzione arrotondati?	Visiva	0	1	
6		Esiste un ingresso indipendente per il personale in modo che questi entri nel retrobanco già con abiti da lavoro?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
7	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	1	
8	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	1	0	
9		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	1	

10	Il posizionamento delle attrezzature può ostacolare una adeguata pulizia della zona?		visiva	4	0	
11	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
12	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	4	
13	Sono presenti uno o più lavabi per il lavaggio delle mani?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
14		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
15		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	Tattile	0	2	
16	Esistono lavabi per il lavaggio delle utensilerie e stoviglie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
17	Esiste una zona destinata esclusivamente al lavaggio delle stoviglie e degli utensili?		Visiva, documentale	0	5	
18	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
19	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
20	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione o vendita?		visiva	0	2	
21	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	2	
22		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
23		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
24	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
25	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	1	0	
26	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	15	

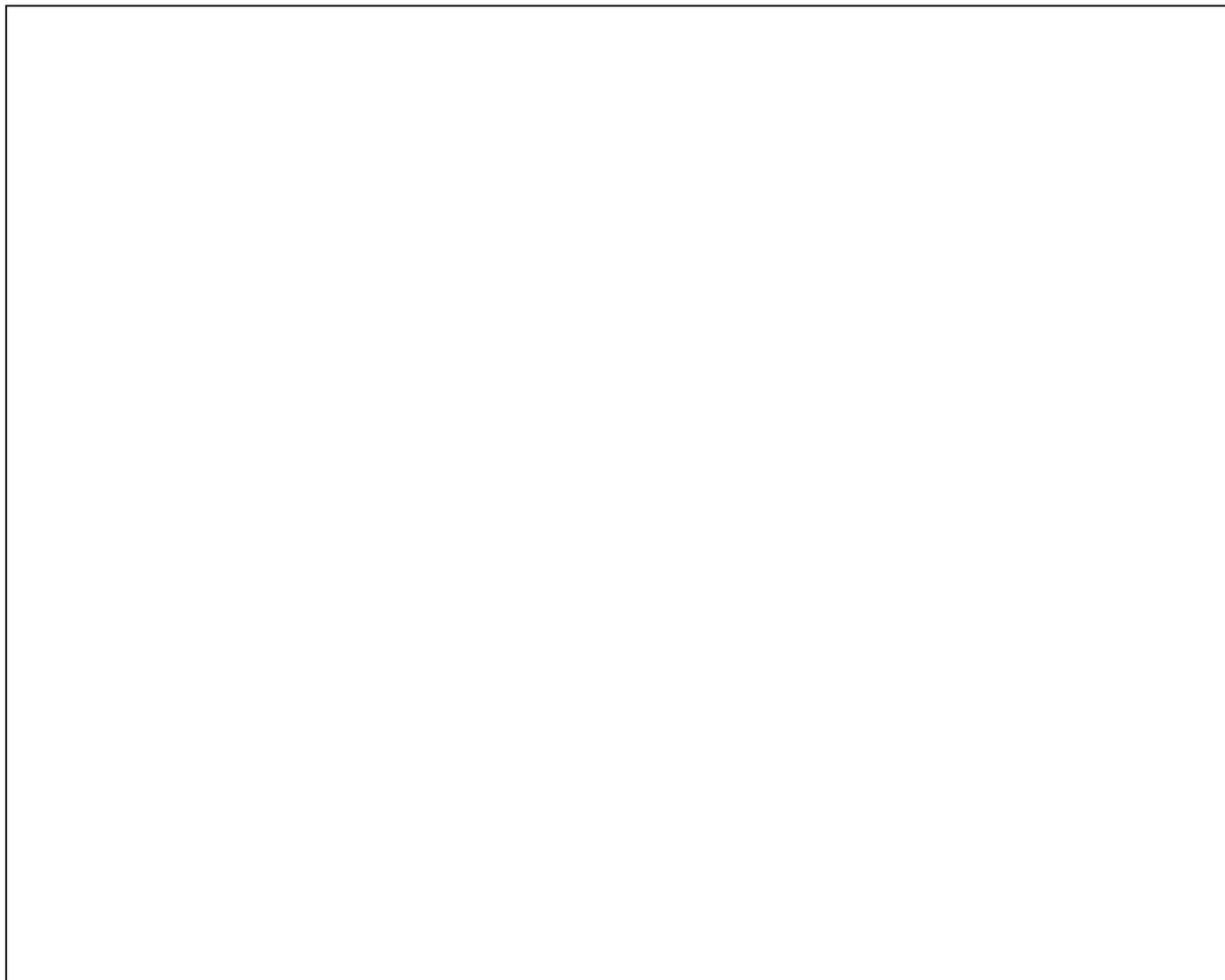
27	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
28		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
29		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
30		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
31		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
32		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
33		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	1	0	
34		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
35		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
36		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
37		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
38		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	1	
39		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
40	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	2	
41		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
42		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
43		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
44		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

45	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?	Visiva, documentale	1	0	
46	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?	Visiva, strumentale	0	15	
47	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?	Visiva, documentale (planimetria	0	2	
48		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2
49		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1
50		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1
51		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0
52		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0
53		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	1	0
54		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1
55		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1
56		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1
57		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1
58		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	1
59		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1
60	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?	Visiva	0	2	
61		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2
62		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1

63		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
64		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
65	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	4	0	
66		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	15	0	
67	L'azienda vende gelati in confezioni originali?		Visiva	2	0	
68		La temperatura di conservazione è superiore ai -18°C?	Strumentale	20	0	
69	L'azienda vende gelati da spatolare al momento della richiesta?		Visiva	4	0	
70		La spatola o il dosatore vengono sciacquati in acqua <u>non</u> corrente?	Visiva	2	0	
71		L'incasso dei soldi viene fatto dallo stesso personale che spalma il gelato?	Visiva	3	0	
72	L'azienda vende prodotti freschi di pasticceria con crema?		Visiva	3	0	
73		Sono tenuti ad una temperatura compresa tra +10 e +62°C?	Strumentale	15	0	
74	L'azienda vende prodotti alimentari in genere?		Visiva	3	0	
75		La loro vendita è attuata in modo igienico?	Visiva	0	15	
76	Sono presenti vetrine per l'esposizione di prodotti da forno e da pasticceria?		Visiva	4	0	
77		L'esposizione garantisce l'igiene?	Visiva	0	10	
78		Il prelievo è effettuato self service?	Visiva	6	0	

79	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	10	
80	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
83	Tutti i prodotti alimentari e le bevande si presentano in buono stato di conservazione?		Ispettiva	0	30	
84	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		Visiva	15	0	
85	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		Visiva	20	0	
86	Si nota la presenza di alimenti e bevande preparate precedentemente e mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	4	0	
87	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	3	0	

88	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia, tenuto conto delle lavorazioni in corso?		Visiva	0	12	
89	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	3	
90	Gli edulcoranti sono esposti in monoporzioni o in modo da assicurare un buon grado di igienicità?		Visiva	0	3	
91	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		Visiva	2	0	
92	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		Visiva	2	0	
93	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	3	0	
94	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti animali?		Visiva	12	0	
95	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
96	Nella zona di somministrazione le stoviglie e le tovaglierie sono mantenute in modo sufficientemente idoneo?		Visiva	0	4	
97	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	4	
98	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO III: RIFIUTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
99	Esistono contenitori per rifiuti?		Visiva	0	8	
100		Sono dotati di chiusura a pedale?	Visiva	0	2	
101		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	Visiva	2	0	
102		Sono dotati di sacchetto interno?	Visiva	0	2	

103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato
-----	--

CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
104	I servizi si trovano in un locale separato dal bar?		Visiva, documentale (planimetria)	13	0	
105	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	5	
106	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	6	

107		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	1	
108		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
109	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	4	
110	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	
111	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	
112	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
113	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
114	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
115	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
116	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
117		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
118	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
119		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
120	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
121	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	

122	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
123	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
124	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
125	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	12	0	
126	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
127		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
128	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	1	
129	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	1	
130	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
131	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		Visiva, documentale	0	7	

132	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva, documentale	2	0	
133	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	1	
134	E' dotato di armadietti?		Visiva	0	4	
135		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	Visiva	0	2	
136		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	Visiva	0	1	
137		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	1	
138		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
139		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	Visiva	0	1	
140	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

141	Il personale è idoneamente abbigliato?		Visiva	0	3	
142	Indossa idoneo copricapo?		Visiva	0	2	
143	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		Visiva	0	2	
144	Le unghie, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		Visiva	0	2	
145	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		Visiva	1	0	
146	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		Visiva	3	0	
147	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
148	Si rileva la presenza di personale che fuma e/o di cicche di sigaretta all'interno dei locali?		Visiva	2	0	
149	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
150	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	2	0	

151	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	8	0	
152	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	20	0	
153	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	35	0	
154	L'ampiezza di tutta la struttura (compreso la zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
155	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +6, -6 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
--	---------	--	------------------------	----	----	-------

156	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
157	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
158	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
159	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
160	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +13, -13 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
--	---------	--	------------------------	----	----	-------

161	<p>Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)</p>		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CANILI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il canile è regolarmente autorizzato ex art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria?		Documentale	0	40	
2	Presso tale canile vengono esercitate attività di commercio di animali da compagnia (ad es. pensione per più di 5 soggetti, allevamento, addestramento, toelettatura, etc) ex DGRC n. 593/06 ?		Visiva, documentale	3	0	
3		L'autorizzazione sanitaria è aggiornata ex art. 5 DGRC 593/06?	Documentale	0	10	
4	L'impresa è dotato di uno o più box?		Visiva	0	70	
5	Sono sufficienti per il numero di animali ricoverati?		Visiva	0	25	
6	Sono dotati di una zona coperta utilizzabile dagli animali come riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	25	
7		Le zone coperte sono sufficienti per il numero degli animali ivi presenti?	Visiva	0	13	
8		Le zone coperte sono sufficientemente pulite?	Visiva	0	9	

9		Sono riscaldate?	Visiva	0	1	
10		Sono adeguatamente aerate?	Visiva	0	3	
11	Sono dotati di una zona aperta?		Visiva	0	25	
12		Tale zona è parzialmente coperta?	Visiva	0	6	
13		La zona aperta è sufficientemente ampia da permettere la deambulazione a tutti gli animali ivi presenti?	Visiva	0	12	
14	Le pareti sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
15	I pavimenti sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
16	I pavimenti hanno una inclinazione tale da far defluire le deiezioni?		Visiva	0	10	
17		I pavimenti sono dotati di griglie di raccolta sifonate?	Visiva	0	7	
18	I box sono in contatto tra di loro?		Visiva	3	0	
19		Esistono soluzioni di continuità che potrebbero permettere il contatto tra gli animali di due box attigui e quindi attaccarsi a vicenda?	Visiva	12	0	
20	Nei box sono presenti accessori di conforto o di arricchimento ambientale?		Visiva	0	5	
21	I box si presentano sporchi per la presenza di deiezioni recenti o meno, tanto da far presumere una insufficiente procedura di pulizia?		Visiva	25	0	
22	Sono presenti box dedicati esclusivamente alla quarantena in ingresso?		Visiva	0	20	
23		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	
24	Sono presenti box dedicati esclusivamente all'isolamento di animali ammalati?		Visiva	0	20	
25		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	

26	Sono presenti box dedicati esclusivamente agli animali aggressivi?		visiva	0	20	
27		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	
24	Sono presenti aree per l'esercizio fisico dei soggetti stabulati (c.d. sgambamento)?		Visiva	0	25	
25		Sono di dimensioni adeguate alla funzione da svolgere?	Visiva	0	9	
26		Si evidenzia che gli animali potrebbero facilmente fuggire da tale zona?	Visiva	5	0	
27		Sono agevolmente accessibili dai box dove sono stabulati gli animali?	Visiva	0	2	
28	E' presente in situ una medicheria?		Visiva	0	20	
28		La medicheria è sita nell'ambito di un ambulatorio veterinario?	Visiva	0	6	
29	E' presente un locale adibito esclusivamente per il temporaneo stoccaggio delle spoglie di animali morti in attesa della visita del veterinario?		Visiva	0	8	
30		E' ben identificato?	Visiva	0	2	
31	E' presente un frigorifero adibito esclusivamente per lo stoccaggio delle spoglie di animali morti?		Visiva	0	8	
32		E' ben identificato?	Visiva	0	2	
33	Il canile è dotato di un registro relativo ai soggetti in entrata ed in uscita dall'impianto?		Documentale	0	9	
34		E' regolarmente aggiornato?	Documentale	0	3	
36	Il canile, in modo continuo o saltuario, utilizza acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne, ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
37		Nell'applicazione di Buone Prassi Igieniche, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?	Documentale	0	2	
38	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	7	

39		Opera con atto formale (contratto, convenzione, ecc) ?	Visiva, documentale	0	3	
40	E' presente un locale chiuso adibito ad ufficio?		Visiva	0	4	
41	L'impresa prevede un orario di apertura al pubblico?		Visiva	0	6	
42		Tale orario è esposto al pubblico?	Visiva	0	3	
43	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
44		I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
45	E' presente un locale adibito a spogliatoio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
46	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

47	Prendendo a campione un numero significativo di animali, risultano tutti regolarmente microchippati?		Visiva	0	50	
48	Esiste una precisa correlazione tra gli animali identificati e le strutture di ricovero?		Visiva	0	7	
49	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
51	Si nota la presenza di roditori o loro tracce?		Visiva	8	0	
52	In ogni caso, si rileva la presenza di mezzi di lotta ai roditori?		Visiva	0	7	
53	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive (ad esclusione della leishmaniosi)?		Visiva	3	0	
54	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti o malati?		Visiva	0	12	
55		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	12	
56	Sono presenti cani affetti da leishmaniosi?		Visiva	4	0	
57	Sono presenti uno o più box o strutture dove sono ricoverati esclusivamente tali cani?		Visiva	0	15	
58		Sono presenti sistemi di protezione collettivi e/o individuali contro i flebotomi?	Visiva	0	18	
		I dispositivi di protezione individuale sono applicati anche ai cani non infetti?	visiva	0	2	
61	Gli animali sono regolarmente trattati contro gli endo ed ecto parassiti?		Visiva, documentale	0	10	
62	Gli animali si presentano tutti sufficientemente puliti?		Visiva	0	8	
63	Vi è la presenza di animali non sterilizzati?		Visiva, documentale	10	0	

64		Si evidenzia la presenza di cagne in estro tenute in promiscuità con maschi interi?	Visiva	13	0	
65	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
66	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	3	
67	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	3	
68	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	3	
69	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	3	
70	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	3	
71	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	3	

72	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
73	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	3	
74	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	3	
75	I pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe?		Visiva	0	3	
76	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali?		Visiva	0	3	
77	E' assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	3	
78	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	3	
79	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	3	
80	Si rileva la presenza di animali stabulati in modo da non poter avere interazioni con altri animali o persone (al di fuori dei casi di animali aggressivi o sottoposti a profilassi rabbia)?		Visiva	5	0	
81	Si rileva la presenza di animali con stereotipie (rincorrersi la coda, leccamenti, ecc)?		Visiva	4	0	
	Si rileva la presenza di animali che si rincorrono la coda?		Visiva	1	0	
	Si rileva la presenza di animali con leccamenti maniacali?		Visiva	1	0	

82	Si rileva la presenza di animali che vocalizzano in assenza di stimoli?		Visiva	1	0	
85	Si rileva la presenza di animali iperattivi?		Visiva	1	0	
86	Si rileva la presenza di animali iporeattivi con depressione del sensorio/sonnolenza?		Visiva	1	0	
87	Si rileva la presenza di animali con automutilazioni?		Visiva	1	0	
90	Si rileva la presenza di animali con tremori muscolari, minzione emotiva?		Visiva	1	0	
91	Si rileva la presenza di animali con manifestazioni d'ansia (pacing, sbadigli, leccamenti)?		Visiva	1	0	
92	Si rileva la presenza di animali eccessivamente paurosi?		Visiva	1	0	
93	Si rileva la presenza di animali con deficit di socializzazione?		Visiva	1	0	
		Il titolare può dimostrare di mettere in atto usualmente procedure volte ad attenuare le stereotipie?	Visiva	0	12	
83	Si rileva la presenza di animali con manifestazioni di aggressività?		Visiva	3	0	
	Tale aggressività è intraspecifica?		Visiva	1	0	
84	Tale aggressività è interspecifica (uomo)?		Visiva	1	0	
			Visiva	0	12	
	Si rileva la presenza di animali con disturbi della massa corporea?		Visiva	3	0	
88	Si rileva la presenza di animali con dimagrimento cronico?		Visiva	1	0	
89	Si rileva la presenza di animali obesi?		Visiva	1	0	

		Il titolare può dimostrare di mettere in atto usualmente procedure volte ad attenuare tali scompensi?	Visiva	0	12	
94	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
95	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	5	0	
96	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	50	
97	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	9	
99	Le scorte di medicinali sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	17	
101		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
103	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
105	Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?		Documentale	0	30	

	Si rileva la presenza di rimanenza di farmaci?		Visiva	3	0	
		Sono presenti le relative ricette d'acquisto?	Visiva	0	12	
104	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	30	0	
106	L'impresa somministra farmaci utilizzabili anche negli animali produttori di alimenti?		Visiva, documentale	5	0	
107		E' presente un registro dove vengono annotati i trattamenti di tali farmaci?	Documentale	0	23	
108	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	0	12	
116	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
117		Sono farmaci per i quali esiste il corrispettivo veterinario?	Visiva	20	0	
118		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	40	0	
119		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	40	0	
120	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
121	E' presente un locale per la conservazione degli alimenti?		Visiva	0	8	
122	E' definita una zona o locale dove vengono preparati i pasti?		Visiva	0	5	
123		I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?	Visiva	0	2	
	Dalla visione a campione delle confezioni di mangimi detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	12	0	
124	Il canile per la preparazione dei pasti utilizza anche SOA cat. 3?		Visiva	5	0	
125		L'impresa annota su un registro il carico di tali SOA?	Documentale	0	2	
126	Si rileva la presenza di avanzi di cibo non rimossi da giorni?		Visiva	4	0	
128	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: PERSONALE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	Presso tale canile vengono esercitate attività di commercio di animali da compagnia (ad es. pensione per più di 5 soggetti, allevamento, addestramento, toelettatura, etc) ex DGRC n. 593/06 ?		Visiva, documentale	3	0	
		Il titolare dimostra di essere in possesso di attestato di formazione professionale o attestato di comprovata esperienza rilasciata dall'ASL?	documentale	0	10	
129	Il personale addetto agli animali dimostra di aver ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	5	
130	Il personale dimostra di aver partecipato a corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	5	
131	Il personale dispone delle attrezzature e misure di sicurezza idonee a prevenire gli infortuni?		Visiva	0	4	
132	Il canile è assistito anche da volontari?		Visiva, documentale	0	3	
133	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VII: ENTITA' E CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
134	Nel canile sono presenti meno di 20 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	30	0	
135	Nel canile sono presenti da 21 a 50 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	60	0	

136	Nel canile sono presenti da 51 a 100 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	90	0	
137	Nel canile sono presenti più di 100 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	120	0	
138	Nel canile vengono custoditi anche altri animali?		Visiva, documentale	30	0	
	Viene effettuata l'attività di pensione per animali di proprietà di terzi?		Visiva	3	0	
139	Nel canile vengono ricoverati anche cani randagi?		Visiva	1	0	
140		Esiste una distinzione netta tra la zona adibita a pensione per animali di proprietà e quella adibita a ricovero di cani randagi?	Visiva, documentale	0	7	
141	L'azienda effettua anche l'attività di addestramento?		Visiva, documentale	3	0	
142		L'addestramento riguarda anche cani da difesa e/o da guardia?	Visiva	6	0	
143	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

144	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione della chiusura del canile?			250	0	
145	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
146	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
147	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

149	<p>Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi</p>		<p>documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)</p>	
			TOTALE	#RIF!

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER LABORATORIO FUNZIONALMENTE ANNESSO AD
ESERCIZIO DI VENDITA**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

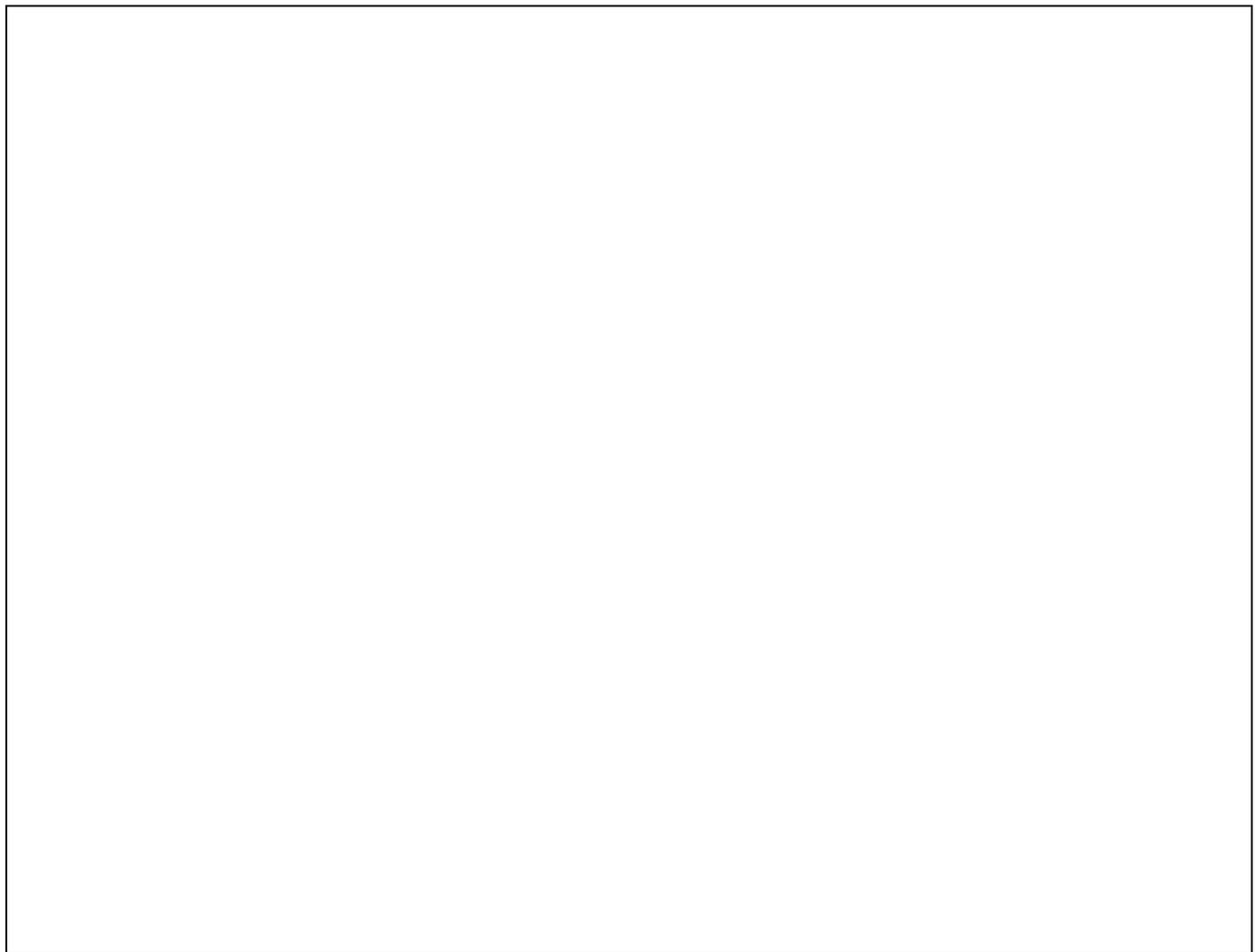
DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		documentale	0	25	
2	Il laboratorio è sufficientemente distinto dai locali di vendita o deposito?		visiva	0	3	
4	Sono presenti porte nel laboratorio?		visiva	1	0	
5		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
6		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
7		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
8	Il laboratorio ha accesso diretto all'esterno?		Visiva	0	1	
9		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
10	Sono presenti finestre apribili nel laboratorio?		visiva	1	0	
11		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
12		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	2	
13	Il laboratorio conserva le materie prime in zone o locali o frigo o celle frigo diverse da quelle utilizzate dall'esercizio di vendita?		visiva	0	2	

14	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	5	
15	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
16	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
17	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
18	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
19	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
20		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
21	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
22		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
23	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
24	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
25		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
26	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	2	
27	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
28		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
29		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
30	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	3	0	
31		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
32		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
33	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	2	0	

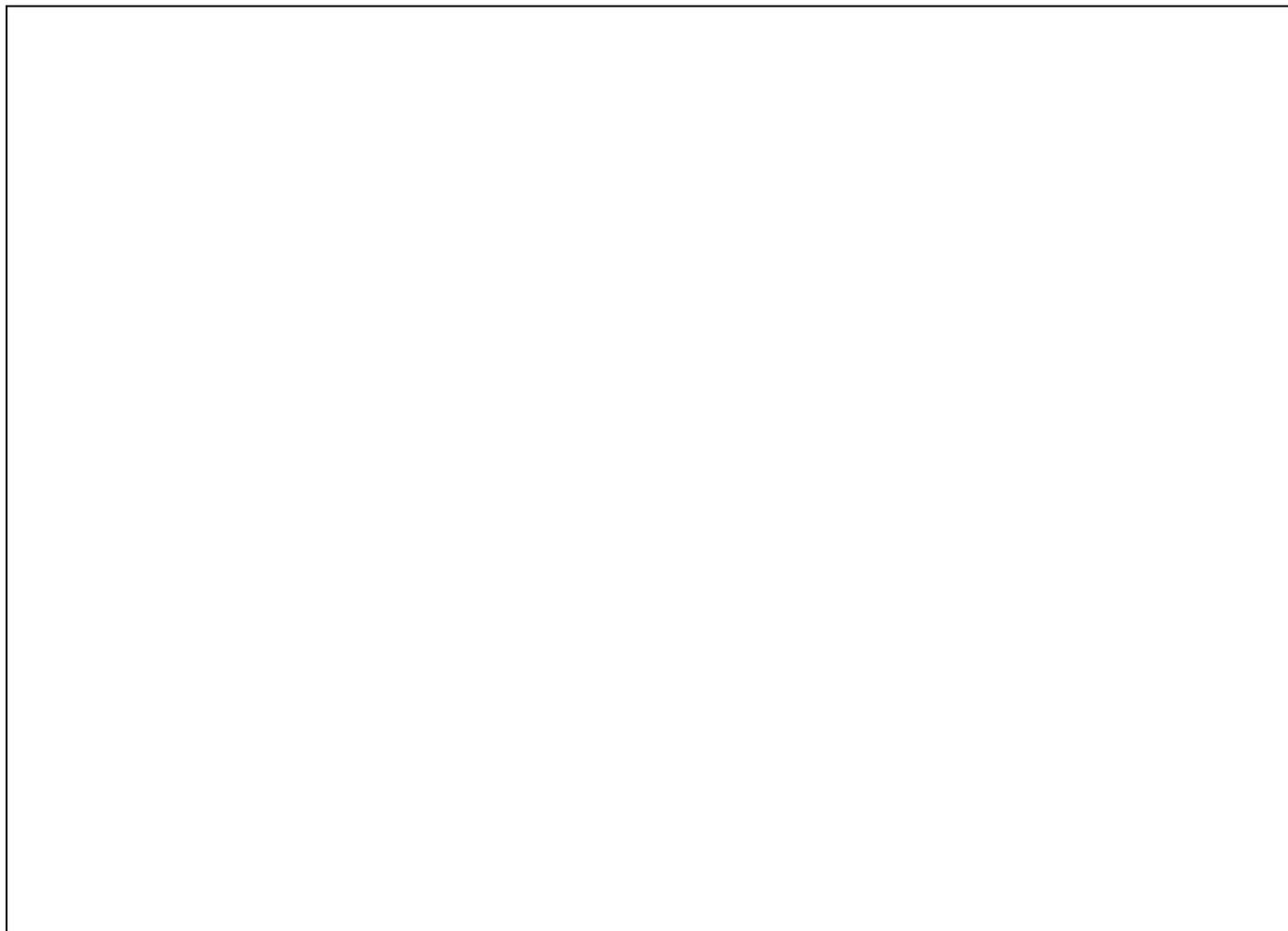
34	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti simili?		visiva	10	0	
35		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	4	
36		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
37		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	18	
38		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	20	0	
39	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	1	
40		Le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione?	visiva	4	0	
41	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
42		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
43	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	17	0	
44	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
45	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
46	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
47	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	25	
48	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	12	0	

49	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	12	0	
50	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
51	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	10	
52	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
53	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
54	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
55	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	3	0	
56	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
57	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
58	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
59	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	3	
60		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
61		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
62		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
63	L'impresa produce S.O.A.?		Visiva	4	0	
64	Sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	5	
65		Risultano a norma?	Visiva	0	5	
66		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
67		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	

68	Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?		Visiva	6	0	
69	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
70	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	12	
71	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
72		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
73		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	

74	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
75	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
76	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
77	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
78	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
79	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
80	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	3	0	
81	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
82		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
83	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
84		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
85	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
86	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
87	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
88	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	

89	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
91	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	7	
92	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
93	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
94	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
95		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
96		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
97		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
98		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
99		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
100	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
101	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
102	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
103	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	1	
104		Sono impermeabili?	Visiva	0	1	
105		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
106	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
107	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
108	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
109	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
110	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	4	
111	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
112	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

113	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato
-----	--

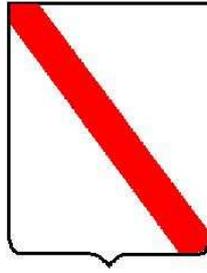
CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
114	Il laboratorio fornisce anche aziende esterne?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
115	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
116	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	4	0	

117	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	10	0	
118		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	7	0	
119	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	20	0	
120		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	4	
121		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	4	0	
122		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	4	0	
123	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
124	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
125	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
126	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
127	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
128	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
129	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative

Parte 3 di 5

Check list (Rev. 3)

- 1) Check list per laboratorio produzione di prodotti a base di carne..... pag. 3 - 24
- 2) Check list per laboratorio produzione di preparazioni carnee, carni macinate etc..... pag. 25- 47
- 3) Check list per laboratorio sezionamento..... pag. 48 - 65
- 4) Check list per macello ungulati..... pag. 66 - 107
- 5) Check list per macello avicolo..... pag. 108 - 128
- 6) Check list per macello cunicolo..... pag. 129 - 151
- 7) Check list per mercato ittico/aste..... pag. 152 - 174
- 8) Check list per stabulari per la sperimentazione animale..... pag. 175 - 183

CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

N°	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
4	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
5	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
6		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
8	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	

9	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?	Visiva, documentale	0	20	
10	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
11	Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
12	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
13	All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
14	Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
15	Sono presenti scaffalature?	visiva	0	3	
16	Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
17	Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
18	Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
19	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
20	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
21	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
22	Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
23	I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
24	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
25	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	
26	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?	Visiva	0	5	
27	Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

28		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
29		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
30		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
31		Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	
32	L'azienda produce prodotti a base di carne nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
33	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
34		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
35		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
36	L'impresa produce prodotti da sottoporre ad essiccazione?		Visiva, documentale	5	0	
37		Esiste un locale o cella per l'essiccamento dei prodotti?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
38		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	10	
39	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
40	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
41	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
42		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	

43	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
44	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
45		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
46	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
47	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
48	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
49	Nell'impresa avviene la produzione di prodotti a base di carne cotti? (Es. mortadelle etc)		Visiva, documentale	25	0	
50		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni crociate tra crudo/cotto?	visiva	0	25	
51		La conservazione dei prodotti cotti avviene in locali o spazi diversi da quelli destinati agli altri tipi di prodotti?	Visiva	0	15	
52	L'impresa pratica il disosso dei prosciutti?		Visiva	5	0	
53	L'impresa è dotata di macchinari per tale operazione?		Visiva	0	5	
54	I prosciutti dopo il disosso vengono cuciti con ciappette?		Visiva	2	0	
55	I prosciutti dopo il disosso vengono cuciti con filo?		Visiva	0	1	
56		La cucitura con filo è effettuata da apposito macchinario?	Visiva	0	2	

57	L'impresa pratica l'affettatura di prodotti a base di carne?			5	0	
58	Si rilevano nell'impresa uno o alcuni dei seguenti organi di cui si possa ragionevolmente pensare l'uso per la produzione di prodotti a base di carne: a) organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli; b) organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica; c) cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari; d) occhi e le palpebre; e) condotto auditivo esterno; f) tessuti cornei; 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?		Visiva	40	0	
59	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
60	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
61		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
62		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
63		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
64	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
65		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
66		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
67		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
68	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
69		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
70		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

71	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
72	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
73	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
74	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
75	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
76	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
77		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
79		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
80	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
81	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
82	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
83	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
84	Sono presenti 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?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
85		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
86	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
87		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
88		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
89	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	

90		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
91	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	8	0	
92		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
93		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
94	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
95	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
96	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
97	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
98	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
99		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
100	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	30	0	
101	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
102	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
103		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
104	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	
105	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
106	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	

107	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
108		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
109		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
110		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
111		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
112		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
113		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
114		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
115		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
116		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
117		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
118		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
119		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
120		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
121	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	

122	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
123		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
124		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
125		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
126		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
127		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
128		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
129		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
130		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
131		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
132	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	35	0	
133	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
134		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
135		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
136		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
137		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	

138		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
139		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
140		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
141	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
142	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
143	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
144	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
145	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
146	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	22	0	
147	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	

148	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
149	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
150	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
151	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
152	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
153	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
154	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
155	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
156	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
157	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
158	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
159	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	

160		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
161		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
162		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
163		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
164	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
165		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
166		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
167		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
168		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
169	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
170	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
171	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
172	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
173	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
174		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
175		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
176	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
177	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
178	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
179	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
180	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
181	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
182	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
183	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

184		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
185	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
186		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
187	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
188	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
189	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
190	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
191	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
192	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
193	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
194	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
195	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
196		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
197		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
198		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
199		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
200		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
201	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
203	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
204	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
205	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
206		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
207		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
208	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
209	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
210	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
211	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
212	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
213	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
214	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

215	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato
-----	--

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
216	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	20	0	
217	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	50	0	
218	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	80	0	
219	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
220	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
221		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	

222	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
223	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
224	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
225	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: $A_w < 0,85$ oppure $pH < 4,6$ oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
226	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	12	0	
227		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	8	
228	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	25	0	
229		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	17	0	
230	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	45	0	
231		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	20	

232		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	25	0	
233		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
234	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale (planimetria)	45	0	
235		La loro produzione avviene in una zona sufficientemente distinta?	Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
236		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti a base di carne di uso comune?	visiva	40	0	
237		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	visiva	0	30	
238		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	50	0	
239		I prodotti a base di carne ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	20	
240	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
241	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
242	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
243	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
244	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
245	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
246	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

247	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
248	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
249	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

		TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM)

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
4	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
5	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
6		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni in arrivo ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva, documentale	0	20	
8	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	

9	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
10	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
11	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
12		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
13		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
14	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
15	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
16	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
17	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
18	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
19	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
20	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
21	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
22	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni in arrivo ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva	0	5	
23		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
24		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
25		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
26		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
27		Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	

28	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
29	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
30	L'azienda produce preparazioni di carne nelle quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
31	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
32		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
33		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
34	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
35	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
36		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
37		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
38		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
39	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
40		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
41		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
42		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
43	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

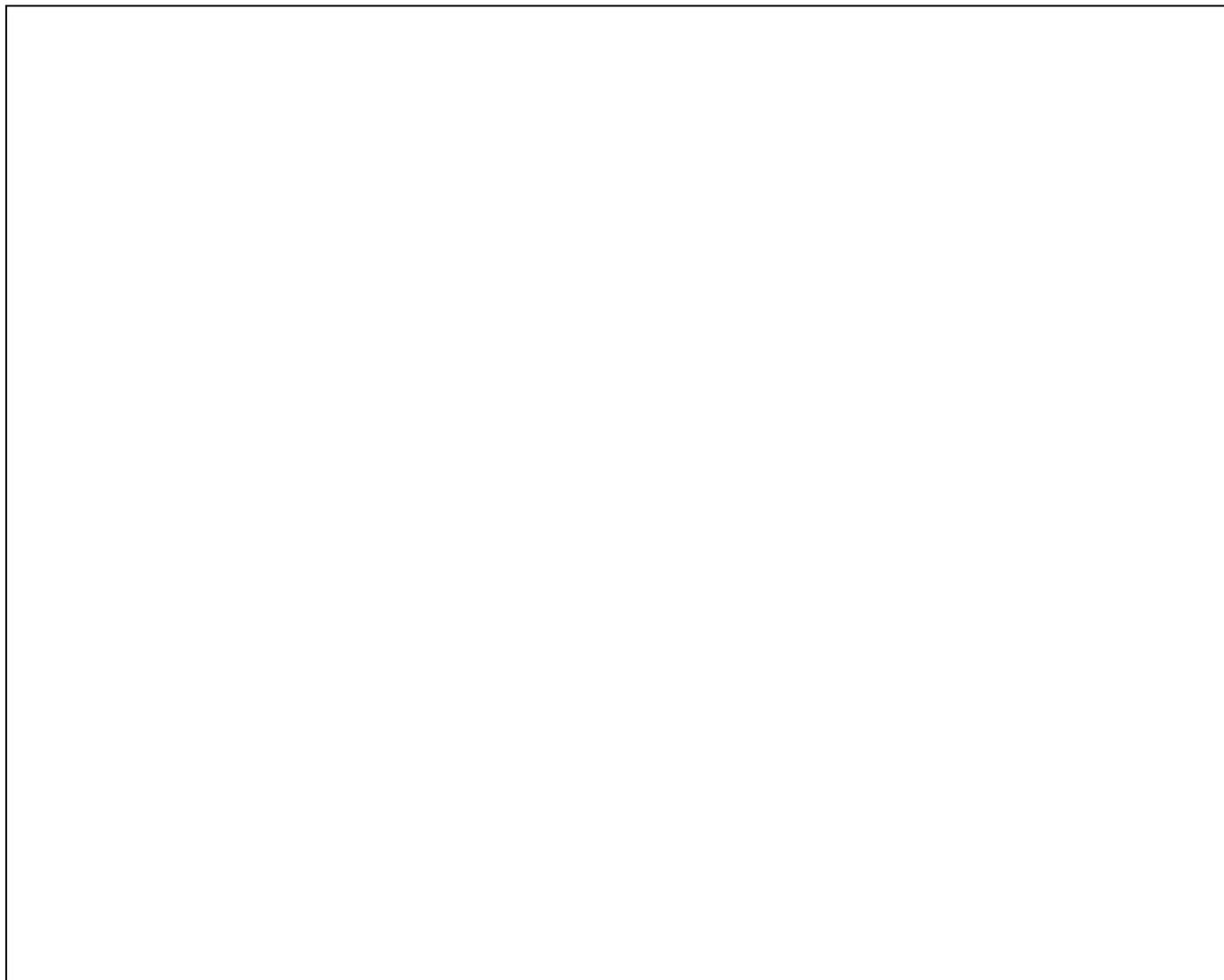
44		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
45		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
46	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
47	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
48	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
49	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
50	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
51	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
52		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
53	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
54		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
56	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
57	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	9	
58	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	9	
59	Sono presenti 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?		Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
60		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	10	
61	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	

62		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
63		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
64	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
65		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
66	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
67	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
68	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	6	
69	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
70	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
71		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
72	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	
73	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
74	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
75		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
76	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	

77	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni prodotte, diverse da quelle utilizzate per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva, documentale	0	20	
78	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
79	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
80	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati?		visiva	3	0	
81		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata?	visiva	6	0	
82	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
83		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
84		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
85	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
86	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
87	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
88	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
89	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
90	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
91	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
92	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni prodotte diversi da quelli utilizzati per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva	0	5	
93		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

94		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
95		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
96		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
97	Vengono prodotte carni macinate?		Visiva	3	0	
98		La conservazione delle carni macinate assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?	strumentale	0	7	
99	Vengono prodotte preparazioni di carni?		Visiva	3	0	
100		La conservazione delle preparazioni di carne assicura una temperatura a cuore di massimo 4°C?	strumentale	0	7	
101	Vengono prodotte carni macinate congelate e preparazioni di carni congelate?		Visiva	3	0	
102		La conservazione delle carni macinate e delle preparazioni di carne congelate assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?	strumentale	0	5	
103	Vengono prodotte carni separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
104		La conservazione delle carni separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?	strumentale	0	7	
105	Vengono prodotte carni congelate separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
106		La conservazione delle carni congelate separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?	strumentale	0	5	
107	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	

108		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
109		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
110		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
111		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
112		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
113		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
114	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
115	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
116	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
117	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
118	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
119	Vengono prodotte carni macinate?		Visiva	3	0	

120	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura?		Visiva	20	0	
121	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da carni separate meccanicamente?		Visiva	20	0	
122	Nella carne macinata si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Visiva	17	0	
123	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute utilizzando parti muscolose della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	17	0	
124	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
125	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
126	Si rileva che per produrre carni macinate vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	17	0	
127	Si rileva che per la produzione di carni macinate vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate?		Visiva	2	0	
128		Lo stabilimento è autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?	Visiva	0	9	
129	Si rilevano carni refrigerate di volatili da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 3 giorni prima?		Visiva	9	0	
130	Si rilevano carni refrigerate (diverse da quelle di volatili) da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 6 giorni prima?		Visiva	9	0	
131	Si rilevano carni bovine dissossate ed imballate sottovuoto ottenute da animali che siano stati macellati oltre 15 giorni prima, da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata?		Visiva	9	0	
132	Le carni macinate e le preparazioni di carne sono confezionate ed imballate immediatamente dopo la produzione?		Visiva	0	13	

133	Le carni macinate sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +2°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
134	Una parte o tutta la produzione di carne macinata viene congelata?		Visiva	1	0	
135		Le carni macinate da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?	Strumentale	0	13	
136	Vengono prodotte preparazioni di carni?		Visiva	3	0	
137	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura delle ossa, a meno che ragionevolmente non si supponga che verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?		Visiva	12	0	
138	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute utilizzando carni separate meccanicamente?		Visiva	2	0	
139		Si può ragionevolmente supporre che tali preparazioni verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?	Ispettiva	0	16	
140	Nella preparazioni di carne si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Ispettiva	9	0	
141	Si rileva che le preparazioni di carni vengono ottenute utilizzando parti muscolari della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	8	0	
142	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre preparazioni di carni?		Visiva	8	0	
143	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre preparazioni di carni?		Visiva	10	0	
144	Si rileva che per produrre preparazioni di carni vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	11	0	
145	Si rileva che per la produzione di preparazioni di carni vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate?		Visiva	2	0	

146		Lo stabilimento è autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?	Visiva	0	9	
147	Le preparazioni di carne sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +4°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
148	Una parte o tutta la produzione di preparazioni di carne viene congelata?		Visiva	1	0	
149		Le preparazioni di carni da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?	Strumentale	0	13	
150	Vengono prodotte carni separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
151	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le zampe, la testa o la pelle del collo dei volatili da cortile?		Visiva	12	0	
152	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio o l'ulna di animali diversi dai volatili domestici?		Visiva	11	0	
153	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da pollame che sia stato macellato oltre 3 giorni prima?		Visiva	11	0	
154	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 7 giorni prima (nel caso il macello sia in situ)?		Visiva	11	0	
155	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 5 giorni prima (nel caso il macello <u>non</u> sia in situ)?		Visiva	11	0	
156	Vengono utilizzati metodi che non alterano la struttura delle ossa?		Visiva	0	2	

157		Le carni separate meccanicamente sono ottenute immediatamente dopo il dissosso?	Visiva	0	14	
158	Vengono utilizzati metodi che alterano la struttura delle ossa?		Visiva	2	0	
159		Se non utilizzate entro le 24 ore, vengono congelate dopo 12 ore dalla produzione?	Visiva	0	10	
160	Le carni di volatili da cortile destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	8	
161	Le carni di altri animali destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	8	
162	Le frattaglie destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	8	
163	Le carni sono introdotti gradualmente e secondo necessità nei locali di preparazione?		Visiva	0	10	
164	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
165	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
166	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
167	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
168	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	

169	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
170	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
171	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
172	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
173	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
174	Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente, recano l'avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo?		Visiva	0	15	
175	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
176	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
177		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
178		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
179		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
180		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
181	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
182		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
183		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
184		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
185		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
186	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
187	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
188	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
189	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
190	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
191		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
192		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
193	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	

194	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
195	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
196	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
197	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
198	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
199	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
200	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
201		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
202	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
203		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
204	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
205	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
206	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
207	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
208	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	

209	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato				
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO
210	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25
211	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2
212	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10
213		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3
214		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2
215		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3
216		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2
217		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3
218	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato				

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
219	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
220	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
221	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
222		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
223		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
224	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
225	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
226	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
227	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
228	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
229	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
230	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

231	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato
-----	--

--	--

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
232	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 200 tonnellate?		documentale	20	0	
233	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 200 e 1.000 tonnellate?		documentale	45	0	
234	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 1.000 tonnellate?		documentale	80	0	
235	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
236	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
237		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	

238	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
239	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
240	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
241	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
242	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
243	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
244	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
245	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
246	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
247	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
248	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

249	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
250	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
251	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

		TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO DI SEZIONAMENTO RICONOSCIUTO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
4	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	24	
5	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
6	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
7		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	

8	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni in arrivo?		Visiva, documentale	0	20	
9	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	
10	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
11	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
12	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
13		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
14		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
15	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
16	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
17	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
18	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
19	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
20	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
21	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
22	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
23	Nelle celle si rileva la presenza di carni di specie diversa?		visiva	0	5	
24		Si evidenziano contatti o possibilità di contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
25	L'impresa effettua anche il deposito di carni per la loro vendita tal quali?		Visiva, documentale	5	0	

26		Le celle di cui alle domande precedenti sono utilizzate contemporaneamente sia per il deposito di carni in attesa di essere vendute, sia per le carni da sezionare?	Visiva, documentale	10	0	
27	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
28	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
29		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
30		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
31		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
32	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
33		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
34		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
35		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
36	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
37		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
38		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
39	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	12	
40	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
41	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
42	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
43	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
44	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	

45		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
46	Sono presenti 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?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
47		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
48	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
49	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
50	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	9	
51	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
52		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
53		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
54	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
55		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
56	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	13	
57	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
58		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
59	Si evidenziano punti di colio dal soffitto?		visiva	6	0	
60	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	5	0	

61		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
62	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	40	0	
63	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	24	
64	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	17	
65	Vengono sezionate carni di più specie animali?		Visiva, documentale (planimetria)	17	0	
66	Tra queste specie figurano anche carni di volatili domestici?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
67	Il sezionamento delle carni di specie diversa avviene sulla stessa linea produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
68		Sono almeno prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
69	Nel laboratorio vengono effettuate anche le operazioni di eviscerazione di pollame?		Visiva, documentale	8	0	
70	L'eviscerazione viene effettuata negli stessi locali di sezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
71		Viene almeno differita nel tempo?	visiva	0	22	
72	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
73	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
74		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
75	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	

76	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni prodotte, diverse da quelle utilizzate per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva, documentale	0	20	
77	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
78	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
79	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati?		visiva	3	0	
80		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata?	visiva	6	0	
81	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
82		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
83		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
84	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
85	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
86	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
87	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
88	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
89	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
90	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
91	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni prodotte diversi da quelli utilizzati per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva	0	5	
92		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

93		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
94		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
95		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
96	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	23	0	
97	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
98		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
99		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
100		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
101		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
102		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
103		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
104	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
105	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +25, -25 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
106	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
107	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
108	Si evidenzia che al laboratorio giungono mezzene bovine già sezionate in più di tre pezzi?		Visiva	7	0	
109	Il tempo di attesa per il sezionamento delle carcasse dall'arrivo al momento di inizio delle operazioni risulta eccessivamente lungo?		Visiva	9	0	
110	Durante le operazioni di sezionamento le carni di ungulati risultano avere una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	16	
111	Durante le operazioni di sezionamento le frattaglie di ungulati risultano avere una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	16	
112	Durante le operazioni di sezionamento le carni di pollame e lagomorfi risultano avere una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	16	
113	Una volta sezionate, le carni vengono prontamente immesse in locali refrigerati per mantenerle ad una temperatura non superiore a 3°C per le frattaglie, 7°C per le carni di ungulati, 4°C per pollame e lagomorfi?		Strumentale	0	16	
114	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	

115	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni?		visiva	22	0	
116	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
117	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
118	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
119	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
120	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
121	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
122	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	4	0	
123	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
124	Sono presenti animali?		visiva	25	0	
125	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	50	0	
126	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +25, -25 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
127	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
128		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
129		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
130		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
131		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
132	La separazione e raccolta dei S.O.A. nei locali di lavorazione sono attuate in modo sufficientemente igienico da non creare rischi di contaminazione?		visiva	0	10	
133	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
134	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	20	
135		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
136		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
137		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
138		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
139	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
140	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
141	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
142	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
143	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
144		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
145		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
146	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
147	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
148	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
149	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	

150	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
151	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
152	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
153	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
154		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
155	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
156		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
157	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
158	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
159	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
160	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
161	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
162	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
163	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
164	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
165	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
166		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
167		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
168		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
169		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
170		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
171	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
172	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
173	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
174	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
175		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
176		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
177	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
178	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
179	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
180	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	

181	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
182	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
183	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
185	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	20	0	
186	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	45	0	
187	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	80	0	
188	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	

189	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
190		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
191	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
192	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
193	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
194	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
195	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
196	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
197	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
198	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

199	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
200	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
201	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
202	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
--	---------	--	------------------------	----	----	-------

203	<p>Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)</p>		<p>documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)</p>	
		<p>TOTALE</p>		<p>0</p>

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MACELLO UNGULATI DOMESTICI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello è dotato di stalle di sosta?		Visiva, documentale (planimetria)	0	23	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	6	
3	Sono divise per specie animale?		Visiva, documentale	0	8	
4	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per indole, origine, sesso in modo da evitare che possano ferirsi reciprocamente?		Visiva	0	3	
5	Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
6	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	5	
7	Le pareti o le chiusure presentano spuntoni che possano provocare ferite?		Visiva	3	0	

8	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	4	
9	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	4	
10	Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?		Visiva	0	6	
11	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	3	
12	Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?		Visiva	0	3	
13	Il macello è fornito di materiale da lettiera per gli animali che vengono ricoverati di notte?		Visiva	0	2	
14	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	8	
15		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	8	
16	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	7	
17		Le acque reflue dalle stalle potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	3	0	
18	La ventilazione è adeguata tenuto conto della specie e della razza degli animali?		Visiva	0	5	
19	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	4	
20		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva	0	3	
21	Sono dotate di impianto di docce per rinfrescare gli animali?		Visiva	0	3	
22	Il macello ha recinti di attesa?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
23	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva	0	6	
24	Sono divise per specie animale?		Visiva, documentale	0	7	

25	Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e, se possibile, disinfettati?		Visiva	0	3	
26	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	3	
27	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	3	
28	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	3	
29	Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?		Visiva	0	3	
30	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	2	
31	Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?		Visiva	0	2	
32	Presentano ripari o zone ombrose?		Visiva	0	4	
33	Nei recinti vi è il rischio che gli animali siano esposti a pericoli fisici o chimici?		Visiva	6	0	
34	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	7	
35		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	7	
36	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	4	
37		Le acque reflue potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	2	0	
38	L'ampiezza delle stalle di sosta e/o dei recinti è tale da ostacolare la visita ante mortem e l'identificazione degli animali?		Visiva	10	0	
39	Ponti, rampe e passerelle per il trasferimento degli animali sono provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione per gli animali?		Visiva	0	5	

40	Le rampe di accesso o di uscita hanno pavimenti sdruciolevoli?		Visiva	5	0	
41	Le rampe di accesso o di uscita presentano la minima inclinazione per quanto possibile?		Visiva	0	2	
42	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo che questi non possano ferirsi, evitando la presenza di spuntoni?		Visiva	0	3	
43	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie?		Visiva	0	2	
44	E' presente un carrello per il trasporto degli animali che non si possono muovere?		Visiva	0	7	
45	Tutti gli animali presenti recano il prescritto marchio d'identificazione?		Visiva	0	13	
46	Sono presenti stalle o recinti separati per animali malati o sospetti?		visiva, documentale (planimetria)	0	15	
47		Sono divise per specie animale?	Visiva	0	3	
48		Sono chiudibili a chiave?	Visiva	0	2	
49		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	7	
50		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	8	
51		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali?	Visiva	0	4	
52	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	5	
53	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	7	
54	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	3	0	
55		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	5	
56	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	10	0	
57	Durante lo scarico e la conduzione si notano comportamenti dolorosi per gli animali?		Visiva	14	0	
58	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di pungoli?		Visiva	15	0	

59	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di apparecchi a scarica elettrica?		Visiva	3	0	
60		L'uso di tale apparecchi può definirsi troppo frequente e quindi stressante?	Visiva	11	0	
61		Le scariche durano più di due secondi?	visiva	9	0	
62		Le scariche sono applicate anche in regioni diverse dai muscoli posteriori?	Visiva	9	0	
63	Durante lo scarico e la conduzione gli animali vengono percossi?		Visiva	14	0	
64	Durante lo scarico e la conduzione agli animali viene torta o schiacciata la coda?		Visiva	14	0	
65	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Visiva	0	15	
66	Prendendo a caso alcuni animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	30	
67	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	15	
68	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	15	

69	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
70	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
71	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
72		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	25	
73	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	12	0	
74	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	12	

75	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
76	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	12	
77	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	14	
79	Prendendo a caso alcuni solipedi presenti nell'azienda o già macellati si rileva che erano in possesso del passaporto con l'assicurazione che erano destinati al consumo umano?		documentale	0	25	
80	Il macello è dotato di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
81	Il macello è dotato di un sistema per la raccolta e lo smaltimento del letame prodotto nelle stalle o sui camion?		Visiva	0	4	
82	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	

83	Esistono dispositivi per l'immobilizzazione degli animali prima dello stordimento?		Visiva	0	7	
84		L'immobilizzazione è comunque efficace in modo da non provocare dolore sofferenze, agitazioni, ferite e contusioni?	Visiva	0	6	
85		Si notano tempi troppo prolungati tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?	Visiva	4	0	
86	Lo stordimento è effettuato con metodi idonei?		Visiva	0	25	
87	Lo stordimento viene effettuato con proiettile captivo?		Visiva	0	2	
88	Il tipo di pistola e proiettile sono adeguati per la specie e categoria di animale trattato?		Visiva	0	9	
89	Vengono macellati bovini?		Visiva	1	0	
90		I bovini vengono colpiti dietro le corna?	Ispettiva	8	0	
91	Vengono macellati bovini di età superiore ai 48 mesi (o 30 mesi se provenienti da alcuni Paesi)?		documentale	1	0	
92		Il macello è dotato di pistola idonea al successivo prelievo per il test della BSE?	Visiva	0	4	
93	Sono presenti pistole di riserva?		Visiva	0	4	
94		Le pistole di riserva sono tenute a portata dell'operatore?	Visiva	0	2	
95	Un unico operatore esegue lo stordimento, l'impastoimento, il sollevamento ed il dissanguamento di un capo?		Visiva	6	0	
96		Queste fasi vengono eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare ad un altro animale?	Visiva	0	11	
97	Vengono regolarmente colpiti i punti esatti?		Visiva	0	6	
98	L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo?		Visiva	0	3	
99	Lo stordimento viene effettuato con elettronarcosi?		Visiva	2	0	
100	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	9	

101	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	3	
102	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
103	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	2	
104		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	
105	I suoni vengono precedentemente bagnati?		Visiva	0	4	
106	Gli elettrodi sono ben posizionati in modo da consentire facilmente alla corrente di attraversare l'encefalo?		Visiva	0	9	
107	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva	2	0	
108	La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?		Strumentale	0	9	
109	La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?		Visiva	0	8	
110		Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	6	
111		Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?	Visiva	0	4	
112	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?		Visiva	0	4	
113	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano subire compressioni al petto?		Visiva	0	4	
114	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali restino in piedi prima di perdere i sensi?		Visiva	0	4	
115	La cella di stordimento è ben illuminata?		Visiva	0	3	
116	Il macello è dotato di di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
117		Tali strutture sono presenti per ogni linea di macellazione destinate a specie diverse?	Visiva	0	3	

118	Il macello è dotato di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
119	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
120	Nell'impianto vengono effettuate macellazioni rituali?		Visiva	22	0	
121		Gli animali vengono ben immobilizzati prima di procedere alla macellazione per evitare dolore sofferenza ed eccitazione?	Visiva	0	15	
122	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		visiva	0	7	
123		All'interno di tale struttura esiste un armadio di sicurezza o cassaforte dove custodire i bolli?	visiva	0	7	
124	Al momento dell'ispezione, le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del personale incaricato dei controlli ufficiali ?		Visiva	0	70	
125	Nel macello si procede alla congelazione di carcasse?		Visiva	1	0	
126		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	13	0	
127	Nel macello alcune carni vengono confezionate?		visiva	1	0	
128		Il deposito di dette carni avviene unitamente a quelle non confezionate?	Visiva	3	0	
129		Il deposito dei materiali per il confezionamento garantisce l'igienicità degli stessi?	Visiva	0	4	

130	Il macello è <u>sfornito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
131		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
132	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO GROSSI RUMINANTI E SOLIPEDI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
133	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	

136	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
137	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
138	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	11	0	
139	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
140	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	4	
141		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
142	Le pareti vicine alla postazione di abbattimento sono continuamente irrorate d'acqua corrente?		Visiva	0	2	
143	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
144	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
145		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
146	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
147	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	6	0	
148	Sono presenti 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?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
149		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	9	
150	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
151		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	2	

152		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
153	Le zampe e la testa vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	2	
154	Le zampe e la testa vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	2	
155	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	3	
156	La toelettatura delle teste è effettuata in una zona a parte?		Visiva	0	3	
157	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
158		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	3	0	
159	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci e degli intestini?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
160		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	6	
161	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
162	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	5	0	
163	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	18	
164	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
165	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	3	0	

166	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	3	0	
167	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	3	0	
168	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
169	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	3	0	
170	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
171	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
172	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
173	Le tonsille dei bovini e dei solipedi sono correttamente ed igienicamente asportate?		Ispettiva	0	3	
174	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili/le carni trattenute in osservazione/le carni dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	8	0	
175	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
176	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	6	
177	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
178		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
179		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
180		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

181	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
182		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
183		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
184		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
185	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
186		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
187		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
188	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
189	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
190	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
191	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
192	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
193	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
194		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
195	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
196	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
197	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
198	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
199		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	
200		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
201	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
202		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	

203	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
204		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
205	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
206	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	20	
207	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
208	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
209	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
210	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
211	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
212	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
213	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	4	
214	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
215		Si presentano puliti?	Visiva	0	4	
216	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
217	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

218	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
219		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
220	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
221		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
222		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
223	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
224	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
225	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
226	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
227	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
228	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
229	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
230		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
231	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
232	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
233	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
234	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
235	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	

236	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
237	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
238	Le carcasse in attesa dell'esito delle analisi per la BSE, sono tenute in disparte in una cella apposita?		Visiva	0	7	
239	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	
240	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	10	
241	La quantità di bolli apposti è tale da assicurare che per ogni pezzo tagliato della carcassa ne figurino almeno uno?		Visiva	0	4	
242	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
243	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
244	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
245	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
246	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
247	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
248	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	11	0	
249	La iugulazione viene effettuata entro 10 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
250	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	5	

251		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
252	Le pareti vicine alla postazione di abbattimento sono continuamente irrorate d'acqua corrente?		Visiva	0	2	
253	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
254	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
255		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
256	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	14	
257	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	9	0	
258	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	7	0	
259	Sono presenti 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?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
260		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	8	
261	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
262	Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?		visiva	0	2	
263	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	1	
264	Le operazioni di stordimento, dissanguamento ed eviscerazione vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	18	
265	Le operazioni di depilazione sono efficaci?		Visiva	0	5	

266	Per la depilazione ci si avvale di macchine automatiche?		Visiva	0	2	
267		Esiste una macchina per la graffiatura in orizzontale della carcassa?	Visiva	0	2	
268		Esiste una macchina per la graffiatura in verticale della carcassa?	Visiva	0	2	
269		Esiste un tunnel per la flambatura?	Visiva	0	2	
270	Dopo essere stati privati delle setole, le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
271	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
272		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	4	0	
273	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento?		Ispettiva	3	0	
274	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
275	E' uso legare gli intestini prima dell'eviscerazione?			0	2	
276	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
277	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
278	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
279	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
280	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	6	
281	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
282		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	3	

283		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
284		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
285	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
286		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
287		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
288		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
289	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
290		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
291		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
292	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
293	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
294	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
295	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
296	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
297	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
298		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
299	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
300	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
301	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
302	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
303		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	

304		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
305	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
306		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
307	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
308		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	2	
309	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	
310	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	18	
311	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
312	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
313	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
314	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
315	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
316	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
317	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
318	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	3	
319	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
320		Si presentano puliti?	Visiva	0	3	

321	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0
322	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13
323		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2
324	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20
325		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15
326		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10
327	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0
328	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9
329	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0
330	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4
331	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4
332	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3
333	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20
334		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12
335	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6
336	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5
337	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4
338	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5

339	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
340	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
341	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
342	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
343	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	10	
344	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
345	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
346	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
347	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
348	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
349	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
350	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	10	0	

351	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
352	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	4	
353		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
354	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
355	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
356		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	14	
357	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		Visiva	0	13	
358	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
359	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	6	0	
360	Sono presenti 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?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
361		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	8	
362	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
363		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	2	
364		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
365	Le zampe vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	2	
366	Le zampe vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	2	

367	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	3	
368	L'allontanamento delle viscere dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
369		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	4	0	
370	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
371		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	6	
372	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
373	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	5	0	
374	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	19	
375	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito <u>non</u> potabile?		Visiva	11	0	
376	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	3	0	
377	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	3	0	
378	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	3	0	

379	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
380	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	2	0	
381	Le teste e le zampe sono manipolate in modo da evitare contaminazioni?		Visiva	0	8	
382	Le zampe sono lasciate sottopelle?		Visiva	2	0	
383		Sono almeno coperte per evitare il contatto diretto con la carcassa?	Visiva	0	3	
384	Si notano contatti tra le parti di animale non ancora sottoposti a ispezione post mortem e parti di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
385	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
386	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
387	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
388	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	5	
389	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
390		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	2	
391		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
392		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
393	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
394		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
395		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
396		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
397	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

398		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
399		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
400	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
401	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
402	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
403	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
404	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
405	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
406		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
407	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
408	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
409	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
410	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	4	
411	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
412		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
413		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
414	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
415		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
416	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
417		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	2	
418	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	4	0	

419	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	18	
420	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
421	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
422	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
423	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
424	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
425	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
426	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffreddamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
427	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	2	
428	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
429		Si presentano puliti?	Visiva	0	2	
430	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
431	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
432		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
433	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	

434		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
435		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
436	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
437	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
438	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
439	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
440	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
441	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
442	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
443		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
444	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
445	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
446	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
447	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
448	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
449	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
450	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
451	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	

452	La quantità di bolli apposti è sufficiente?		Visiva	0	3	
453	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
454	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
455	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: RIFIUTI, S.O.A., M.S.R.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
456	Si notano ritardi nell'allontanamento delle parti non idonee al consumo umano dal reparto pulito dello stabilimento?		Visiva	13	0	

457	La conservazione e lo smaltimento delle parti non idonee al consumo umano è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		visiva	0	15	
458	Vengono prodotti MSR?		visiva	5	0	
459		Le operazioni per la rimozione dei materiali specifici a rischio avviene secondo i canoni stabiliti dalla normativa?	Ispettiva	0	25	
460		La rimozione, separazione e marchiatura dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?	Visiva	0	25	
461		Si notano momenti di contatto tra i materiali specifici a rischio e le parti della carcassa o organi destinati al consumo umano?	Visiva	23	0	
462		Si notano ritardi nell'allontanamento dei materiali specifici a rischio dai locali di produzione?	Visiva	13	0	
463		La conservazione e lo smaltimento dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?	Visiva	0	12	
464		Sulle teste dei bovini di età superiore ai 30 mesi si rileva la presenza di fori di ingresso del proiettile captivo privi del tappo?	Visiva	12	0	
465	La conservazione e lo smaltimento dei S.O.A. è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		Visiva	0	7	
466	Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?		Visiva	5	0	
467	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: SERVIZI IGIENICI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
468	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
469	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
470	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
471	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
472		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
473		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
474	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
475	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
476	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
477	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
478	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
479	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
480	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
481	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

482		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
483	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
484		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
485	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
486	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
487	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
488	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
489	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
490	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
491	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
492	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	

493	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
494		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
495		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
496		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
497		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
498		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
499	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
500	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	

501	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
502	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
503		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
504		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
505	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
506	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
507	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
508	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
509	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
510	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
511	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
512	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VI: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

513	Lo stabilimento macella bovini?		Visiva	2	0	
514		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 bovini/anno?	Documentale	20	0	
515		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 e i 5.000 bovini/anno?	Documentale	40	0	
516		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 bovini/anno?	Documentale	80	0	
517		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 bovini/anno?	Documentale	120	0	
518		Mediamente vengono macellati più di 50.000 bovini/anno?	Documentale	150	0	
519	Lo stabilimento macella solipedi?		Visiva	2	0	
520		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 solipedi/anno?	Documentale	20	0	
521		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 ed i 5.000 solipedi/anno?	Documentale	40	0	
522		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 solipedi/anno?	Documentale	80	0	
523		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 solipedi/anno?	Documentale	120	0	
524		Mediamente vengono macellati più di 50.000 solipedi/anno?	Documentale	150	0	
525	Lo stabilimento macella suini?		Visiva	2	0	
526		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 suini/anno?	Documentale	20	0	
527		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 suini/anno?	Documentale	40	0	
528		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 suini/anno?	Documentale	80	0	
529		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 suini/anno?	Documentale	120	0	
530		Mediamente vengono macellati più di 100.000 suini/anno?	Documentale	150	0	
531	Lo stabilimento macella ovicapriini?		Visiva	2	0	
532		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 ovicapriini/anno?	Documentale	20	0	
533		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 ovicapriini/anno?	Documentale	40	0	

534		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 ovicapri/anno?	Documentale	80	0	
535		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 ovicapri/anno?		120	0	
536		Mediamente vengono macellati più di 100.000 ovicapri/anno?	Documentale	150	0	
537	Il macello è autorizzato anche alla manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica?		Visiva, documentale	15	0	
538		Le operazioni riguardanti le diverse specie di selvaggina sono separate nel tempo o nello spazio?	Visiva	0	11	
539		Le carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica, sono tenute correttamente separate nei previsti locali da utilizzarsi per il loro ricevimento e magazzinaggio?	Visiva	0	12	
540	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
541	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
542		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
543	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
544	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
545	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
546	Il numero del personale addetto ai controlli ufficiali rapportato alla velocità della catena di macellazione è sufficiente per consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
547	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

548	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
549	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
550	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
551	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
552	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	

553	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
554	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
555	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
556	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

		TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MACELLO AVICOLO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello ha uno o più locali o luoghi coperti per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	2	
3	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?		Visiva	0	4	
4	Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
5	Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?		Visiva	0	2	
6	I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
7	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	2	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	2	

9	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	2	
10	La ventilazione è adeguata?		Visiva	0	2	
11	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
13	Le dimensioni e l'accessibilità dei locali di ricevimento sono tali da rendere difficoltosa la visita ante mortem?		Visiva	7	0	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	13	
16	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	6	
17	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	6	
18	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	2	0	
19		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	4	
20	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	8	0	
21	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	12	
22	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	8	
23	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	
24	Prendendo a caso alcuni lotti di animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	25	

25	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	12	
26	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	12	
27	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
28	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
29	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
30		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	22	

31	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	10	0	
32	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	10	
33	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
34	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	10	
35	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	8	

36	Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
37	Esiste un ingresso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
38	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
39	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	5	0	
40	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	12	0	
41	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	150	
42	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	4	
43		Le modalità di contenimento provocano dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e/o contusioni?	Visiva	4	0	
44	Gli animali vengono storditi individualmente?		Visiva	0	4	
45	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
46	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	2	
47	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
48	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
49	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	3	
50		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	

51	Tra le zampe ed i ganci sono apposti contatti umidificati?		Visiva	0	2	
52	L'elettronarcosi viene effettuata in bagno d'acqua?		Visiva	0	2	
53		Il livello dell'acqua è regolabile?	Visiva	0	2	
54		L'intensità e la durata della scarica è sufficiente da far in modo che gli animali passino direttamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte?	Visiva	0	12	
55		Le dimensioni della vasca e la sua profondità sono adeguate al tipo di volatili macellati?	Visiva	0	3	
56		L'acqua trabocca al momento dell'entrata?	Visiva	2	0	
57		L'elettrodo ha la lunghezza della vasca?	Visiva	0	2	
58	Gli animali vengono abbattuti mediante decapitazione?		Visiva	0	1	
59		La decapitazione è effettuata meccanicamente?	Visiva	0	2	
60		La macchina funziona efficacemente?	Visiva	0	8	
61	Gli animali vengono abbattuti mediante dislocazione del collo?		Visiva	4	0	
62		La iugulazione avviene subito dopo l'abbattimento?	Visiva	0	12	
63	Gli animali vengono abbattuti tramite l'uso di cassoni a vuoto?		Visiva	1	0	
64		Il vuoto viene raggiunto in un tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	8	
65		La depressione è mantenuta fino all'avvenuta morte degli animali?	Visiva	0	8	
66		Gli animali entrano nel cassone già contenuti in un contenitore?	Visiva	0	4	
67	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	12	
68	Si notano animali che cominciano riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	12	0	
69	Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione (layout disposto in modo che le operazioni risultino essere "sempre avanti")?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	

70	La catena di macellazione si svolge in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
71		Le fasi di stordimento, iugulazione, scottatura, spiumatura, eviscerazione sono effettuate almeno in zone della catena nettamente distinte in modo da non provocare contaminazione?	Visiva	0	16	
72	La spiumatura avviene meccanicamente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
73	Esistono più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
74		Sono nettamente distinte fra loro?	Visiva	0	10	
75	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollecite?		Visiva	0	4	
76	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, spennatura, eviscerazione e la tolettatura?		Visiva	12	0	
77	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	17	0	
78	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	17	0	
79	Si notano contatti tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature?		Visiva	8	0	
80	Si notano contatti tra le carni in osservazione/carni non idonee al consumo umano/sottoprodotti non commestibili e le carni idonee al consumo umano?		Visiva	23	0	
81	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
82	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	4	
83	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	

84	Nel macello ad alcune carcasse vengono aggiunte di condimenti?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
85		Tale operazione avviene in una zona o reparto separato?	Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
86	Lo stabilimento è riconosciuto per la macellazione di volatili di specie diverse e/o per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica e/o per la manipolazione di ratiti d'allevamento?		Documentale	16	0	
87	La linea di lavorazione è la stessa?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
88		Le operazioni riguardanti le diverse specie sono almeno separate nel tempo o nello spazio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
89	Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola non spiumate?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
90		Tali carcasse sono tenute correttamente nei previsti locali separati?	Visiva	0	7	
91	Le cassette, la carta contenuta nelle cassette e l'eventuale materiale di confezionamento vengono stoccate in un reparto o zona pulita?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
92	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		Visiva	0	11	
93	Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente prima della loro utilizzazione?		Visiva	0	4	
94	E' presente un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione nelle celle?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
95	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	8	0	
96	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Visiva	0	8	
97	La refrigerazione avviene per immersione?		Visiva	12	0	

98	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0
99	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13
100		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2
101	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0
102	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4
103	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4
104	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3
105	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20
106		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12
107	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6
108	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5
109	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4
110	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5
111	Esistono punti di colto dal soffitto?		Visiva	7	0
112	Nello stabilimento si procede alla congelazione delle carcasse?		Visiva	2	0
113		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	11	0
114	Sono presenti 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?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16

115		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	13	
116	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
117		Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata?	visiva	0	2	
118		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
119	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
120	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
121	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
122		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
123		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
124		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
125	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
126		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
127		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
128		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
129	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
130		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
131		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
132	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
133	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	

134	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
135	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
136	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
137	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
138		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
139	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	7	
140	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
141	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
142		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
143	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
144	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
145		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
146		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
147	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
148		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
149	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	
150	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
151	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
152	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	

153	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti e sul soffitto?		visiva	2	0	
154	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
155	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
156	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	4	0	
157		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
158	Il macello è <u>sfornito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
159		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
160	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

162	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, imbrattamenti o contaminazione crociata?		Visiva	10	0	
163	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
164	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		visiva	15	0	
165	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
166	Il momentaneo deposito delle piume e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
167	Esiste un deposito refrigerato per le zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
168	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
169	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
170	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
171	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
172	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
173		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
174		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
175	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
176	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
177	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
178	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
179	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
180	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
181	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
182	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

183		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
184	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
185		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
186	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
187	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
188	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
189	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
190	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
191	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
192	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	

193	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
194	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
195		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
196		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
197		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
198		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
199		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
200	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
201	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	

202	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
203	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
204		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
205		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
206	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
207	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
208	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
209	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
210	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
211	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
212	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

214	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	20	0	
215	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	40	0	
216	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	75	0	
217	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	120	0	
218	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	
219	La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente, sono tali da consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
220	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		documentale	5	0	
221		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	documentale	0	5	
222	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		documentale	10	0	
223		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	documentale	0	5	
224	L'ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria), Audit	0	16	
225	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
226		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
227	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	

228	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
229	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
230	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
231	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
232	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
233	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	

234	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
235	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
236	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
237	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
238	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
--	---------	--	------------------------	----	----	-------

239	<p>Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)</p>		<p>documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)</p>	
			TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MACELLO CUNICOLO E MACELLO PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA

REV. 3 DEL 01/7/2011

STABILIMENTO:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello ha uno o più locali o luoghi coperti per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	2	
3	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?		Visiva	0	4	
4	Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
5	Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?		Visiva	0	2	
6	I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
7	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	2	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	2	

9	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	2	
10	La ventilazione è adeguata?		Visiva	0	2	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
11	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
13	Le dimensioni e l'accessibilità dei locali di ricevimento sono tali da rendere difficoltosa la visita ante mortem?		Visiva	7	0	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	13	
16	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	6	
17	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	6	
18	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	2	0	
19		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	4	
20	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	8	0	
21	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	12	
22	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	8	
23	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	

24	Prendendo a caso alcuni lotti di animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	25	
25	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	12	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
26	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	12	
27	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
28	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	

29	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
30		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	22	
31	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	10	0	
32	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	10	
33	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
34	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	10	

35	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	8	
36	Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
37	Esiste un ingresso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
38	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
39	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	5	0	
40	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	12	0	
41	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	150	
42	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	4	
43		Le modalità di contenimento provocano dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e/o contusioni?	Visiva	4	0	
44	Esiste una divisione tra la zona dove sono presenti gli animali in attesa e la postazione di stordimento?		Visiva	0	10	
45	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	20	0	
46	Gli animali vengono storditi individualmente?		Visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Lo stordimento viene effettuato con elettroanestesi?		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
48	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	2	
49	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
50	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
51	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	3	
52		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	
53	Gli elettrodi vengono posizionati in modo corretto da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo?		Visiva	0	5	
54	Il flusso di corrente viene facilitato da una preventiva umidificazione del pelo?		Visiva	0	3	
55	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva, documentale	0	0	
56	La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?		Visiva	0	5	
57	La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?		Visiva	0	5	
58		Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	3	
59	Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?		Visiva	0	3	
60	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?		Visiva	0	8	
61	La cella di stordimento è ben illuminata?		Visiva	0	3	
62	Lo stordimento viene effettuato mediante commozione cerebrale?		Visiva, documentale	2	0	

63		La percussione è manuale?	Visiva, documentale	8	0	
64		La forza e le modalità sono idonee?	Visiva	0	8	
65	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
66	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	15	
67	Si notano animali che incominciano a riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	15	0	
68	Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione (layout disposto in modo che le operazioni risultino essere "sempre avanti")?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
69	La catena di macellazione si svolge in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
70		Le fasi di abbattimento, iugulazione, scuoiatura, eviscerazione sono effettuate almeno in zone della catena nettamente distinte in modo da non provocare contaminazione?	Visiva	0	16	
71	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
72		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
73	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollevate?		Visiva	0	4	
74	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura ed eviscerazione?		Visiva	12	0	
75	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	17	0	
76	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	17	0	

77	Si notano contatti tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature?		Visiva	8	0	
78	Si notano contatti tra le carni in osservazione/carni non idonee al consumo umano/sottoprodotti non commestibili e le carni idonee al consumo umano?		Visiva	23	0	
79	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
80	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	4	
81	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
82	Lo stabilimento è riconosciuto per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica?		Documentale	16	0	
83	La linea di lavorazione è la stessa?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
84		Le operazioni riguardanti le diverse specie sono almeno separate nel tempo o nello spazio?	Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
85	Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di selvaggina selvatica piccola?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
86		Tali carcasse sono tenute correttamente nei previsti locali separati?	Visiva	0	7	
87	Le cassette, la carta contenuta nelle cassette e l'eventuale materiale di confezionamento vengono stoccate in un reparto o zona pulita?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
88	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		Visiva	0	11	
89	Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente prima della loro utilizzazione?		Visiva	0	4	
90	E' presente un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione nelle celle?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

91	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	8	0	
92	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Visiva	0	8	
93	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
94	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
95	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
96	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
97	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
98	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
99		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
100	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
101	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
102	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
103	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
104	Esistono punti di colò dal soffitto?		Visiva	7	0	
105	Nello stabilimento si procede alla congelazione delle carcasse?		Visiva	2	0	
106		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	11	0	

107	Sono presenti 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?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
108		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	13	
109	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
110		Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata?	visiva	0	2	
111		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
112	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
113	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
114	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
115		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
116		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
117		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
118	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
119		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
120		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
121		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
122	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

123		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
124		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
125	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
126	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
127	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
128	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
129	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
130	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
131		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
132	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	7	
133	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
134	Esiste un circuito di acqua <u>non</u> potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
135		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
136	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
137	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
138		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
139		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	

140	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
141		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
142	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	
143	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
144	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
145	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
146	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti e sul soffitto?		visiva	2	0	
147	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
148	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
149	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	4	0	
150		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
151	Il macello è <u>sfornito</u> di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
152		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
153	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

154	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato
-----	--

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
155	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano, determinano un rischio elevato di incroci, imbrattamenti o contaminazione delle carni?		Visiva	10	0	
156	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
157	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano determinano un rischio elevato di incroci, imbrattamenti o contaminazione delle carni?		visiva	15	0	

158	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
159	Il momentaneo deposito delle pelli e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
160	Esiste un deposito refrigerato per le pelli, zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
162	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	

163	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
164	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
165	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
166		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
167		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
168	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
169	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
170	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
171	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
172	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
173	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
174	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	

175	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
176		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
177	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
178		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
179	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
180	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
181	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
182	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
183	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
185	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
186	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
187	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
188		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
189		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
190		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
191		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
192		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
193	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
194	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
195	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
196	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
197		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
198		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
199	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
200	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
201	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
202	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
203	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	

204	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
205	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
206	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

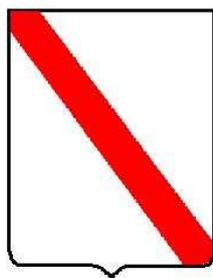
CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
207	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	20	0	
208	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	40	0	
209	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	75	0	
210	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	120	0	
211	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	

212	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		Documentale	5	0	
213		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	Documentale	0	25	
214	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		Visiva, documentale	10	0	
215		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	Documentale	0	25	
216	L'ampiezza della struttura è insufficiente, tale da provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
217	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	80	0	
CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
218		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
219	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	55	0	
220	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	40	0	
221	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	

222	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
223	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
224	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
225	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	

226	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
227	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
228	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
229	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
230	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
<p>CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)</p>						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
231	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative Parte 4 di 5 Check list (Rev. 3)

INDICE

1)	Check list per deposito all'ingrosso di prodotti alimentari	pag. 2 - 30
2)	Check list per laboratorio prodotti della pesca	pag. 31 - 60
3)	Check list per molini	pag. 61 - 76
4)	Check list per laboratorio/industria in genere.....	pag. 77 - 99
5)	Check list per esercizi di vendita.....	pag. 100 - 122
6)	Check list per gli esercizi di vendita mangimi.....	pag. 123 - 145
7)	Check list per mangimifici.....	pag. 146 - 182

REGIONE CAMPANIA						
CHECK LIST PER DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI						
REV. 3 DEL 01/7/2011						
IMPRESA:						
DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____						
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'impresa effettua il deposito di alimenti di una sola tipologia (ad es. prodotti della pesca, oppure ortofrutticoli, oppure carni, oppure bevande, oppure surgelati in genere, etc)?		Visiva, documentale	0	13	
2		L'impresa effettua esclusivamente il deposito di alimenti diversi da quelli di origine animale?	Visiva, documentale	0	6	
3	Le porte di accesso dall'esterno sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
4	Le porte di accesso dall'esterno sono dotate di barriere antimosche?		Visiva	0	8	

5	Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?		Visiva	4	0	
6	La parte a ridosso dell'ingresso nel deposito è coperta?		visiva	0	4	
7	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
8		Tale circuito è ben evidenziato?	Visiva	0	5	
9	All'ingresso dei locali di deposito sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
10	Il locali del deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	10	
11	Il locali del deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
12	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
13	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
14	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
15	Nel deposito, oltre a quelle di ingresso dall'esterno, esistono altre porte?		Visiva	1	0	
16		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
17		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
18		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
19	Nel deposito sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

20		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
21		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
22	Il deposito è sufficientemente illuminato?		visiva	0	4	
23	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
24		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
25	Nel deposito esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nel locale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
26		Le rubinetterie sono manuali?	Visiva	7	0	
27		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	sensoriale	0	4	
28	All'interno dei locali, per la movimentazione dei contenitori, vengono utilizzati veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità degli alimenti ivi depositati?		visiva	7	0	
29	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
30	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
31	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	17	
32	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
33	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
34	Nel deposito si rilevano punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	

35	Si nota la presenza di infiltrazioni ai soffitti o alle pareti?		visiva	6	0	
36	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
37	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
38	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	23	0	
39	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono depositati e/o manipolati alimenti?		visiva	4	0	
40		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
41	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
42		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
43		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	3	0	
44		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel deposito?	visiva	0	3	
45		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
46		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
47		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
48	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
49	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di carni fresche sezionate, in carcasse, mezzene e/o quarti?		Documentale	0	70	
50	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
51		Il carico e lo scarico delle carni è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	10	
52	Il varco di accesso e di uscita delle carni viene utilizzato anche per l'ingresso e l'uscita di altri alimenti?		Visiva	13	0	
53		Si rileva che l'ingresso e l'uscita delle carni avviene contemporaneamente ad altri alimenti?	Visiva	11	0	
54	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
55	Per l'ingresso delle carni, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

56		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	6	
57	Il deposito è fornito di uno o più vani di ricevimento per le carni dopo lo scarico dai mezzi di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
58		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di carni ricevute?	Visiva	0	16	
59		La temperatura del locale di ingresso è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	4	
60	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
61	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
62		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
63	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
64		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
65		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
66	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
67	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
68	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
69	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
70	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
71	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

72	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
73		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
74	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
75	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
76	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
78	Esistono punti di colò dal soffitto?		Visiva	7	0	
79	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
80	Le frattaglie sono mantenute alla temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	15	
81	L'impresa conserva carni fresche già sezionate a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
82	Sono presenti scaffalature per le carni sezionate?		visiva	0	4	
83		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
84		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
85	Nelle celle le carni confezionate entrano in contatto con quelle non confezionate?		Visiva	9	0	
86	L'impresa conserva carni avicunicole fresche a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
87	Sono presenti scaffalature per tali carni?		visiva	0	4	
88		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	

89		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
90	Nelle celle le carni avicunicole entrano in contatto con quelle di altre specie?		Visiva	9	0	
91	L'impresa conserva carni di selvaggina fresche a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
92	Sono presenti scaffalature e/o guidovie per tali carni?		visiva	0	4	
93		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
94		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
95	Nelle celle le carni di selvaggina entrano in contatto con quelle di altre specie?		Visiva	9	0	
96	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di congelazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
97	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	10	
98		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
99	Sono presenti le guidovie?		Visiva	0	18	
100		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	13	
101		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	8	
102	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	12	0	
103	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	7	
104	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	6	0	

105	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
106	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
107	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	2	
108	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
109		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
110	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	5	
111	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
112	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
113	Le carni congelate sono mantenute ad una temperatura superiore ai -18°C?		Strumentale	25	0	
114	L'impresa conserva a temperatura di congelazione carni già sezionate, carni avicunicole, carni di selvaggina ?		visiva	3	0	
115	Sono presenti scaffalature e/o guidovie per tali carni?		visiva	0	4	
116		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
117		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
118	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
119	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
120	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di prodotti della pesca?		Documentale	0	50	
121	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita dei prodotti della pesca?		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
122		Il carico e lo scarico dei prodotti della pesca è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	10	
123	Il varco di accesso e di uscita dei prodotti della pesca viene utilizzato anche per l'ingresso e l'uscita di altri alimenti?		Visiva	18	0	
124		Si rileva che l'ingresso e l'uscita dei prodotti della pesca avviene contemporaneamente agli altri alimenti?	Visiva	13	0	
125	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
126	Per l'ingresso dei prodotti della pesca, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
127		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	6	
128	Il deposito è fornito di uno o più vani di ricevimento per i prodotti della pesca dopo lo scarico dai mezzi di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
129		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di prodotti della pesca ricevuti?	Visiva	0	15	
130		La temperatura in tale locale è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	6	
131	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	

132	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
133	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti della pesca freschi?		Visiva, documentale (planimetria	3	0	
134	I prodotti ittici freschi sono conservati ad una temperatura massima di 0°C (anche attraverso l'uso di ghiaccio)?		strumentale	0	13	
135	Tutti i prodotti della pesca freschi possono essere inclusi almeno nei livelli minimi previsti dai criteri di freschezza stabiliti dalla normativa comunitaria.?		ispettiva	0	30	
136	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	7	0	
137		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata ?	Visiva	13	0	
138	Nelle stesse celle sono conservati anche altri tipi di prodotti alimentari?		Visiva	13	0	
139	Sono presenti scaffalature?		Visiva	0	5	
140		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
141		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
142	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
143	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
144	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
145	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
146	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
147	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

148	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	4	
149	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
150		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
151	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
152	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
153	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione a temperatura negativa dei prodotti della pesca congelati o surgelati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
154	I prodotti ittici surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?		strumentale	25	0	
155	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	3	0	
156	I prodotti sono contenuti in grandi imballi?		visiva	1	0	
157		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
158	Sono presenti scaffalature?		Visiva	0	5	
159		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
160		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
161	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
162	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
163	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
164	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
165	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
166	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

167	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
168		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
169	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	4	
170	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
171		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
172	L'impresa conserva molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
173		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM?	Visiva	0	40	
174		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
175		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
176		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
177		Si rileva la presenza di datteri di mare?	Visiva	250	0	
178	L'azienda utilizza ghiaccio per la conservazione anche temporanea dei prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
179		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
180		Le modalità di produzione e conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	4	0	
181		I contenitori eventualmente utilizzati per la conservazione temporanea di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	

182	L'impresa procede alla conservazione in vita di crostacei o pesci?	Visiva	3	0	
183	Sono presenti più vasche?	Visiva	2	0	
184	La stessa acqua circola in tutte le vasche?	Visiva	4	0	
185	Gli animali sono divisi per specie?	Visiva	0	7	
186	Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?	Visiva	5	0	
187	Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?	Visiva	5	0	
188	Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?	Visiva	15	0	
189	I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesse?	Visiva	0	4	
190	Si rileva negli animali la presenza di comportamenti riconducibili a stress o che lo possono provocare (ad es. tentato cannibalismo, mutilazioni etc)?	Visiva	15	0	
191	La ripartizione degli animali nelle vasche è effettuata per provenienza in modo da non confondere partite diverse ed assicurare così la rintracciabilità?	Visiva	15	0	
192	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?	Visiva	0	6	
193	La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?	Visiva	0	7	
194	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?	visiva	0	50	

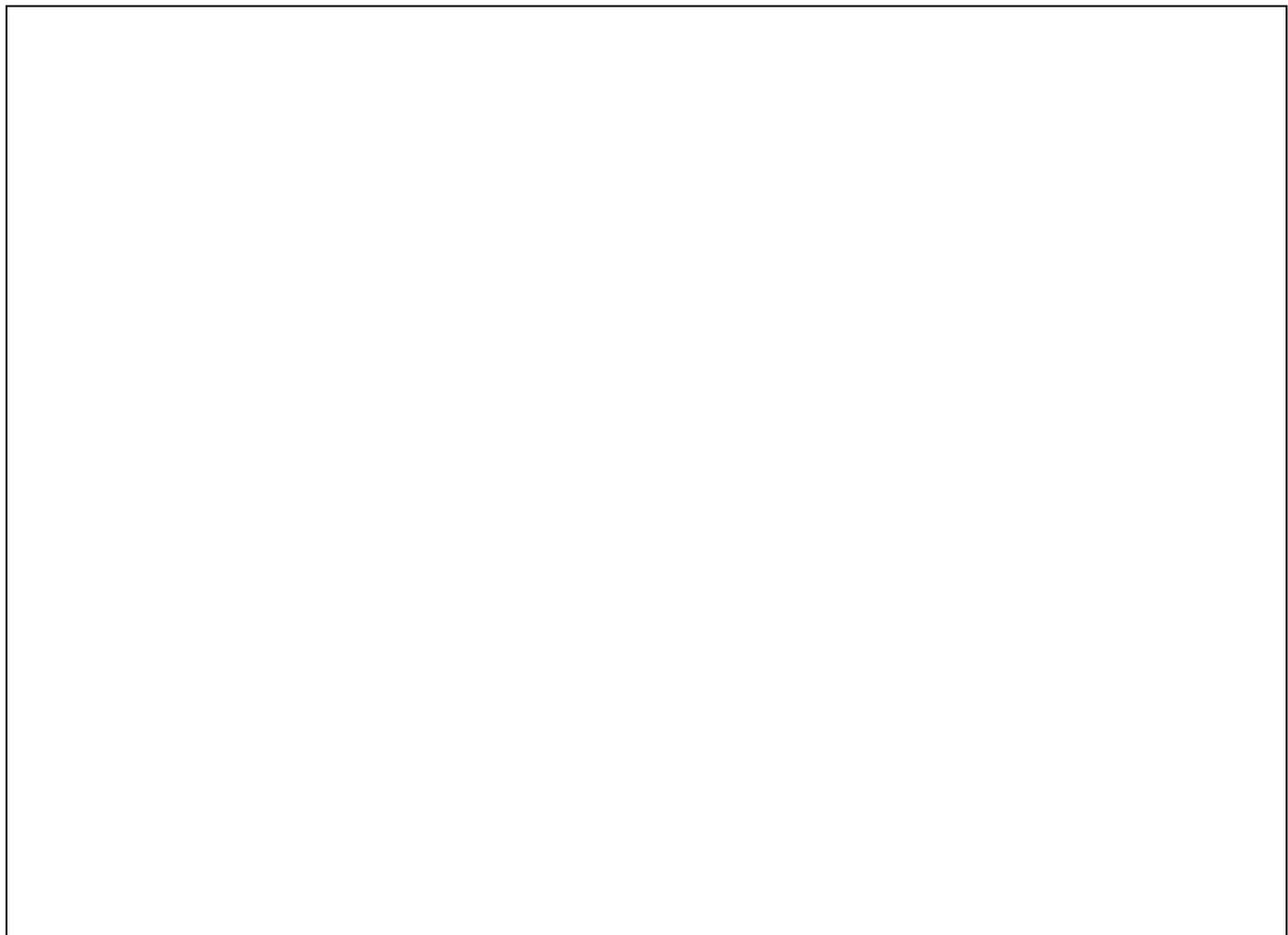
195		L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	20	
196		L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	
197		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	50	
198		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
199	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	150	0	
200	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
201	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +60, -60 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
202	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		Documentale	0	25	
203	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle merci?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
204		Il carico e lo scarico delle merci è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	12	
205	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	

206	I prodotti alimentari di tipologia diversa sono tenuti sufficientemente separati per non provocare contaminazioni crociate?		Visiva	0	15	
207	I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di merce in deposito?		Visiva	0	20	
208	Le attrezzature per il deposito (scaffalature, frigoriferi etc) sono posizionate e/o costruite in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		Visiva	0	12	
209	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	9	
210		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
211		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
212		Si rileva una eccessiva presenza di merce sulle scaffalature?	visiva	3	0	
213	Le confezioni di alimenti sono poggiate su pedane?		visiva	0	1	
214		Le pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
215		Si rilevano pile troppo alte di merce sulle pedane?	visiva	3	0	
216	Nel deposito gli alimenti confezionati entrano in contatto con quelli non confezionati?		Visiva	7	0	
217	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti alla temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
218	Sono sufficienti per l'entità di merce in deposito?		visiva	0	5	
219	All'interno di essi sono conservati alimenti di natura diversa?		visiva	5	0	

220		Sono ben divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
221	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	0	8	
222	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	2	
223		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
224		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
225	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
226	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
227	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
228	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
229	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
230	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
231	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	4	
232	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
233		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
234	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
235	Esistono punti di colio dal soffitto?		Visiva	7	0	
236	Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?		visiva	0	7	

237	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti congelati o surgelati?		Visiva, documentale (planimetria)	0	0	
238	I prodotti surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?		strumentale	25	0	
239	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	2	
240		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
241		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
242	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
243	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
244	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
245	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
246	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
247	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
248	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
249		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
250	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
251	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
252	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	7	
253		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
254		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
255		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
256	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
257	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
258	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
259	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
260	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
261		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

262		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
263	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
264	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
265	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
266	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
267	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
268	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
269	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
270	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
271		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
272	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
273		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
274	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
275	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
276	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	

277	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
278	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
279	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
280	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	15	
281	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
282	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
283	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
284		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
285		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
286		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

287		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
288		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
289	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
290	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
291	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
292	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
293		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
294		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	

295	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
296	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	2	
297	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
298	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
299	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
300	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
301	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
302	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
--	---------	--	------------------------	----	----	-------

303	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di carni fresche in carcasse, quarti o mezzene?		documentale	20	0	
304	L'azienda commercializza in media meno di 100 tonn. di carni all'anno?		Documentale	10	0	
305	L'azienda commercializza in media tra le 100 ed le 300 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	25	0	
306	L'azienda commercializza in media tra le 300 ed le 1000 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	45	0	
307	L'azienda commercializza in media oltre le 1000 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	70	0	
308	L'impresa esporta tali carni verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
309		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
310	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	40	0	
311	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
312	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
313	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di prodotti della pesca?		documentale	20	0	
314	Il volume delle merci in transito può essere considerato piccolo (N.B. come metro di riferimento può essere considerato piccolo un deposito che commercializza meno di 30 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	15	0	

315	Il volume delle merci in transito può essere considerato medio (N.B. come metro di riferimento può essere considerato medio un deposito che commercializza tra le 30 e le 100 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	30	0	
316	Il volume delle merci in transito può essere considerato grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato grande un deposito che commercializza tra le 100 e le 500 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	50	0	
317	Il volume delle merci in transito può essere considerato molto grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato molto grande un deposito che commercializza oltre le 500 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	70	0	
318	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
319		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
320	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	40	0	
321	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
322	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
323	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di confezioni di latte pastorizzato?		documentale	15	0	

324		Il volume delle merci in transito può essere considerato piccolo (N.B. come metro di riferimento può essere considerato piccolo un deposito che commercializza meno di 50.000 litri di latte/anno)?	Documentale	10	0	
325		Il volume delle merci in transito può essere considerato medio (N.B. come metro di riferimento può essere considerato medio un deposito che commercializza tra i 50.000 ed i 250.000 litri di latte/anno)?	Documentale	25	0	
326		Il volume delle merci in transito può essere considerato grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato grande un deposito che commercializza tra i 250.000 ed i 500.000 litri di latte/anno)?	Documentale	40	0	
327		Il volume delle merci in transito può essere considerato molto grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato molto grande un deposito che commercializza oltre i 500.000 litri di latte/anno)?	Documentale	60	0	
328	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti in genere?		documentale	8	0	
329	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti congelati o surgelati in genere?		documentale	8	0	
330	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione in regime di temperatura di refrigerazione di alimenti in genere?		documentale	8	0	
331	Il deposito o una parte di esso è utilizzato come cash and carry?		documentale	4	0	
332	L'impresa è una piattaforma di smistamento?		documentale	4	0	
333	L'impresa funge anche da deposito doganale?		documentale	10	0	
334	L'impresa è un deposito centralizzato per la G.D.O.?		documentale	4	0	

335	Nel deposito si effettua anche il frazionamento delle partite?		documentale	4	0	
336	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
337	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
338	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
339	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
340	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
341	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
342	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
343	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
344	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

REGIONE CAMPANIA

**CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI
PRODOTTI DELLA PESCA E/O
DI PRODOTTI ALIMENTARI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA**

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
4	Per l'ingresso delle merci, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5	Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	4	

6	Si sta assistendo allo scarico del pescato?		Visiva	0	3	
7		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
8		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
9		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo scarico?	Visiva	8	0	
10		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo scarico?	Visiva	7	0	
11	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i prodotti della pesca direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
12	Si sta assistendo allo sbarco del pescato?		Visiva	0	3	
13		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
14		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
15		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo sbarco?	Visiva	8	0	
16		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo sbarco?	Visiva	7	0	

17	L'impresa conserva come materie prime prodotti della pesca freschi da tenere a temperatura di refrigerazione?	Visiva, documentale	5	0	
18	Sono effettivamente conservati ad una temperatura vicina allo 0°C?	Visiva, strumentale	0	22	
19	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
20		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5
21		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5
22		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4
23		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3
24		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6
25		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0
26		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0
27		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0
28		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
29		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
30		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3
31		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3
32		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3
33		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3
34	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?	Visiva	0	5	
35		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4

36		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
37		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
38		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
39		Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?	Visiva	2	0	
40		I contenitori utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
41		L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca congelati o comunque da tenere a temperatura di congelazione?	Visiva, documentale	5	0	
42		Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?	Visiva, strumentale	0	22	
43		Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi utilizzati per il deposito allo stato di congelamento dei prodotti della pesca in arrivo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
44		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
45		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
46		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
47		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
48		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
49		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
50		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	

51		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
52		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
53		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
54		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
55		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
56		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
57		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
58	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
59		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
60		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
61		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
62		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
63	L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca semilavorati altrove?		visiva, documentale	5	0	
64	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
65	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
66	L'impresa produce più tipologie di prodotti?		visiva, documentale	9	0	

67		Le varie tipologie vengono prodotte su linee sufficientemente distinte o almeno separate nel tempo?	Visiva	0	5	
68	Negli alimenti prodotti vengono inclusi anche ingredienti vegetali?			10	0	
69	L'introduzione, la conservazione e l'utilizzazione di tali vegetali è effettuata in modo sufficientemente igienico?		Visiva	0	7	
70	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		Visiva	8	0	
71		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione dei vegetali?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
72	L'impresa procede alla macellazione e dissanguamento di pesci?			8	0	
73	Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
74	I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?		Visiva	0	5	
75	Il sangue viene raccolto?		Visiva	0	4	
76	Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?		Visiva	0	5	
77		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
78	L'impresa procede all'eviscerazione e/o decapitazione dei prodotti della pesca freschi?			5	0	
79	Dopo l'eviscerazione, i prodotti della pesca vengono abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua pulita?		Visiva	0	5	
80		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
81		Il lavaggio avviene immediatamente dopo l'eviscerazione?	Visiva	0	4	
82	I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica, vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano?		Visiva	0	3	

83	I fegati, le uova e i lattimi destinati al consumo umano sono immediatamente posti sotto ghiaccio, o conservati ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati?		Visiva	0	5	
84	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi?		visiva, documentale	5	0	
85		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
86		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
87	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca congelati?		visiva, documentale	5	0	
88	I filetti e i tranci di prodotti della pesca congelati devono mantenere lo stato di congelazione?		Visiva	1	0	
89		Si rileva che i tempi di permanenza sulla linea produttiva provocano un iniziale scongelamento?	Visiva	6	0	
90	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca essiccati o salati?		visiva, documentale	5	0	
91	Si utilizzano attrezzature pungenti per lo spostamento di grossi pesci?		Visiva	3	0	
92		Si nota che le carni dei suddetti pesci hanno subito danneggiamenti?.	Visiva	10	0	
93	L'impresa pratica il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve?		visiva, documentale	5	0	
94		Viene assicurata per tali pesci la conservazione ad una temperatura non superiore ai - 9°C?	strumentale	0	20	
95	L'impresa procede alla produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente?			5	0	
96	Si rileva che per la loro produzione vengono utilizzate materie prime diversi dai pesci interi?		Visiva	12	0	

97	La grandezza dei pesci fa sì che essi necessitino della sfilettatura?		Visiva	2	0	
98	Prima dell'utilizzazione come interi o prima della sfilettatura, i pesci vengono eviscerati?		Visiva	0	23	
99		Dopo l'eviscerazione i pesci vengono lavati?	Visiva	0	9	
100		Dopo l'eviscerazione si rileva comunque la presenza di intestini che pertanto è ragionevole pensare che finiscano nelle preparazioni?	Visiva	0	7	
101	I prodotti della pesca separati meccanicamente, sono al più presto congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o sottoposti ad un trattamento stabilizzante?		Visiva	0	6	
102	L'impresa procede alla salatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
103		La conservazione del sale è effettuata in modo sufficientemente igienico?	Visiva	0	7	
104	L'impresa procede all'essiccazione di prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
105	Esiste un locale o cella utilizzata esclusivamente per l'essiccazione dei prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
106		In tale locale è assicurata una ventilazione adeguata?	Visiva	0	3	
107		In tale locale esiste un sistema per il controllo della temperatura?	Visiva	0	3	
108		In tale locale esiste un sistema per il controllo dell'umidità?	Visiva	0	3	
109	L'essiccazione è effettuata all'aperto?		visiva, documentale	10	0	
110	L'impresa procede alla deidratazione di prodotti della pesca essiccati o salati?			5	0	

111	I contenitori o le vasche sono costruiti in materiale lavabile, disinfettabile e idoneo al contatto con gli alimenti?		Visiva	0	11	
112	Presentano soluzioni di continuità?		Visiva	6	0	
113	Si presentano sufficientemente puliti tenuto conto dell'attività in corso?		Visiva	0	6	
114	La deidratazione viene effettuata in contenitori o vasche con acqua stagnante?		Visiva	9	0	
115		In tal caso l'acqua viene cambiata con frequenza sufficientemente adeguata durante il ciclo produttivo?	Visiva	0	8	
116		L'acqua contenuta in tali contenitori o vasche viene almeno mantenuta a temperatura di refrigerazione (anche ponendo i contenitori in celle frigo)?	Visiva	0	6	
117		Si rileva che la temperatura dell'acqua contenuta in tali contenitori o vasche era superiore ai 4°C?	Visiva	6	0	
118	L'impresa procede alla marinatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
119		I pesci sottoposti a marinatura vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di - 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	5	
120		Le condizioni di ph, temperatura e ossigenazione e l'eventuale aggiunta di additivi durante la marinatura, garantiscono sufficientemente la sicurezza alimentare per quanto riguarda la possibile sporulazione del clostridium botulinum?	strumentale	0	25	
121	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	5	0	
122	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
123	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	3	

124		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
125	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	5	0	
126	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	7	
127		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
128	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
129	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	20	
130	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	25	0	
131	L'impresa procede all'affumicatura a freddo (temperatura non superiore ai 60°C all'interno del prodotto) di aringhe, sgombri, spratti o salmoni selvatici dell'Atlantico o del Pacifico?		visiva, documentale	5	0	
132		Tali pesci vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di - 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	7	
133	L'impresa procede alla cottura di prodotti ittici?		Visiva, documentale	15	0	
134		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni?	visiva	0	14	
135		Si rileva che le modalità di conservazione dei prodotti cotti sia a rischio di contaminazione?	Visiva	15	0	
136	Nell'impresa avviene anche la cottura di crostacei e molluschi?			5	0	

137	Dopo la cottura i tempi di raffreddamento sono rapidi?		Visiva	0	8	
138	Per favorire la rapidità del raffreddamento, viene utilizzata acqua potabile?		Visiva	0	5	
139	Il raffreddamento viene portato fino alla temperatura di circa 0°C?		strumentale	0	5	
140	Dopo la cottura si procede alla sgusciatura?		Visiva	3	0	
141		E' effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	12	
142		E' effettuata manualmente?	Visiva	4	0	
143		Dopo la sgusciatura i prodotti vengono al più presto refrigerati o congelati?	Visiva	0	4	
144	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
145		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
146	L'azienda procede alla glassatura dei pesci?		Visiva	4	0	
147	L'impresa procede alla ricongelazione di molluschi cefalopodi dopo lavorazione e/o porzionatura?		Visiva	6	0	
148	L'impresa procede alla surgelazione dei prodotti alimentari?		visiva, documentale	5	0	
149		I tunnel di congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C entro le 2 ore?	strumentale	0	4	
150	L'azienda utilizza ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	1	0	

151		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
152		Le modalità di produzione e/o conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	2	0	
153		Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione di prodotti della pesca freschi, conservati sotto ghiaccio, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
154	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
155	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
156	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	7	
157		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
158		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
159		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
160		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
161		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
162		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
163		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
164		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
165		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
166		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
167		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

168		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
169		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
170		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	6	0	
171	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di congelazione o surgelazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
172	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		visiva	0	20	
173	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	7	
174		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	documentale	0	6	
175		Hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	5	
176		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	4	
177		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
178		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
179		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
180		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
181		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
182		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
183		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
184		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
185		I soffitti sono sufficientemente idonei?		0	3	

186		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		0	4	
187		La temperatura risulta essere superiore ai - 18°C?		6	0	
188	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura controllata?		Visiva	5	0	
189	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
190		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
191		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
192		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
193		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
194		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
195		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
196		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
197		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
198		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
199	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
200	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
201	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	

202		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
203	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	8	0	
204	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
205		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
206	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
207		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
208		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
209		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
210	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
211		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
212		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
213		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
214	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
215		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
216		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
217	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
218	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
219	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	

220	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
221	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
222	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
223		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
224	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
225		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
226	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
227	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	7	
228	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature simili in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
229		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	4	
230		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	2	
231	Nell'impresa vengono utilizzate attrezzature movibili più grandi (carrelli, appendini, etc)?		Visiva	1	0	
232		Esiste una zona distinta destinata al lavaggio di tali attrezzature?	Visiva, documentale	0	9	
233		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	5	
234	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
235		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	

236		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
237	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
238		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
239	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	6	0	
240		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
241		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
242	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
243	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
244	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
245	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
246	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
247		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
248	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	
249	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
250		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
251		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	

252		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
253		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
254		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
255		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
256	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
257	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
258	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	13	0	
259	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	13	0	
260	L'impresa lavora prodotti della pesca freschi?		visiva	1	0	

261		Tutti i prodotti della pesca freschi presentano caratteristiche di freschezza compatibili con il consumo umano?	ispettiva	0	32	
262	I prodotti della pesca conservati o trasformati si presentano tutti in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
263	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	150	0	
264	Si rileva che i locali vengono utilizzati anche per fini diversi dalla produzione dei prodotti a base di prodotti della pesca?		visiva	15	0	
265	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
266	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
267	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	17	
268	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
269	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
270	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
271	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
272	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
273	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
274	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
275	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletto) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrit� dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	
276	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se s�, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

--	--	--	--	--	--	--

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
277	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
278		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
279		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
280		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
281		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	

282	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
283		Risultano a norma?	visiva	0	4	
284	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
285	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
286	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
287	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
288	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	

289		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
290		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
291	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
292	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
293	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
294	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
295	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
296	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
297	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
298	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
299		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
300	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
301		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
302	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
303	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

304	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
305	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
306	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
307	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

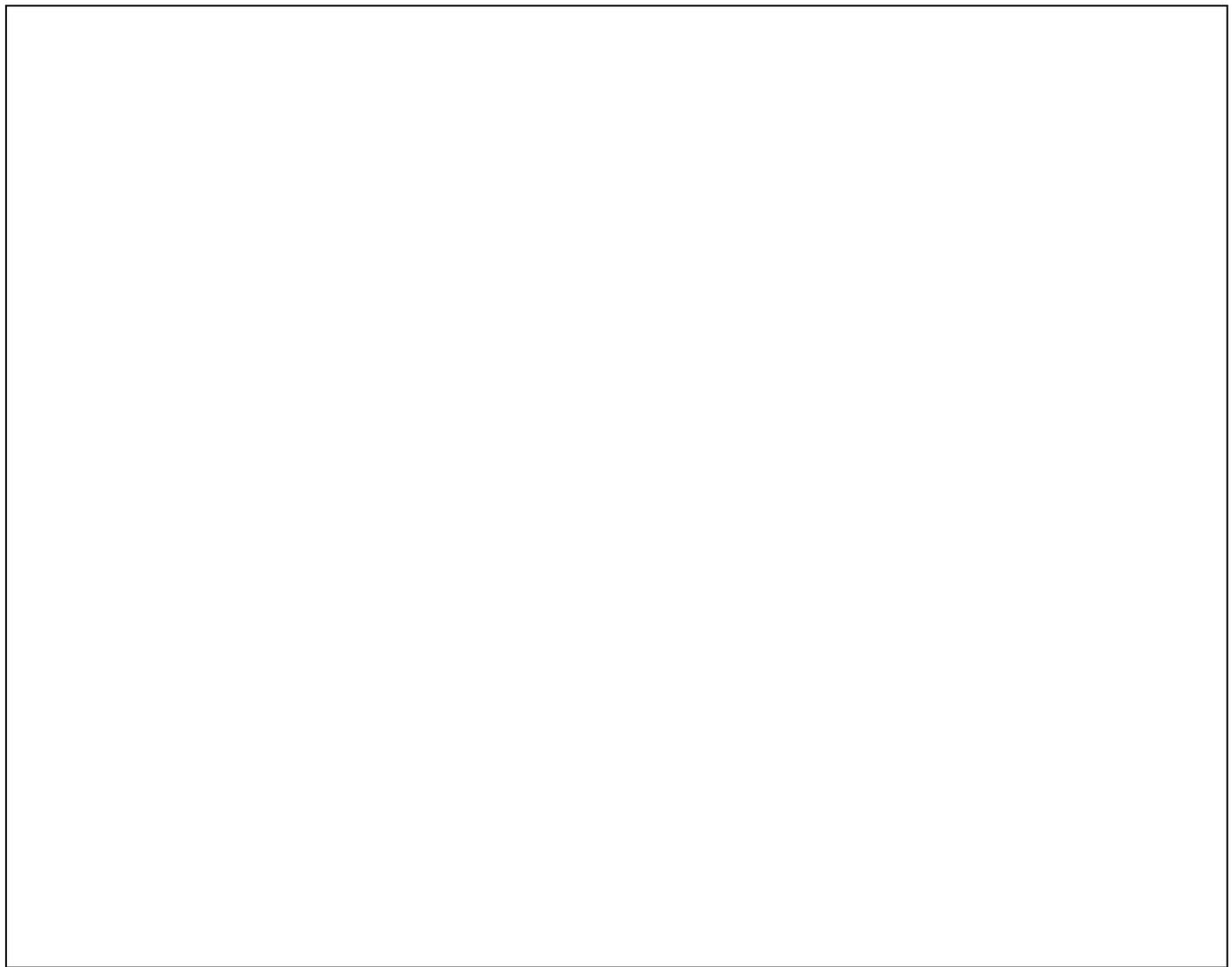
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
308	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
309	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
310	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
311		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	

312		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
313		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
314		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
315		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
316	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
317	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
318	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
319	Indossa stivali?		Visiva	0	2	

320		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
321		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
322	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
323	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
324	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
325	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
326	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
327	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
328	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
329	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
330	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 10 tonnellate?		documentale	20	0	
331	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 10 e 50 tonnellate?		documentale	45	0	
332	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 50 e 250 tonnellate?		documentale	65	0	

333	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 250 tonnellate?		documentale	100	0	
334	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
335	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
336		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
337	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
338	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
339	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
340	L'impresa si occupa del mantenimento in vita di crostacei per la successiva commercializzazione?		Visiva, documentale	7	0	
341	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
342	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	15	0	
343		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	

344	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	35	0	
345		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
346	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	70	0	
347		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	25	
348		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	30	0	
349		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
350	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	80	0	
351		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
352		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
353		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
354		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
355		I prodotti della pesca ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	8	

356	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
357	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
358	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
359	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
360	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
361	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	

362	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
363	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
364	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
365	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
TOTALE GENERALE						
						0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MOLINI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
4	Viene introdotto mais?		Visiva, documentale	3	0	
5		Viene sottoposto a vagliatura?	Visiva	0	7	
6	Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
7		La buca è sufficientemente protetta da acque piovane, acque luride o di lavaggio?	Visiva	0	5	

8	Lo stabilimento utilizza un tunnel per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
9		Il tunnel è dotato di impianto di aspirazioni delle polveri?	Visiva	0	5	
10	Il deposito delle materie prime avviene in modo sufficientemente igienico?		visiva	0	3	
11	Le materie prime sono conservate in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
12	In ogni caso si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
13	Le aree di deposito risultano essere sufficientemente fresche e asciutte?		Visiva	0	10	
14	Sono presenti silos orizzontali e/o verticali?		Visivo	0	5	
15	La loro forma può permettere una non perfetta estrazione del cereale?		Visivo	5	0	
16	Presentano barriere per evitare l'ingresso di insetti, roditori, uccelli ed altri animali?		Visivo	0	5	
17	All'interno la ventilazione è adeguata?		Visivo	0	3	
18	Si rileva la presenza di muffe, umidità o condensa?		Visivo	5	0	
19	L'illuminazione è sufficiente per l'attuazione di controlli ed ispezioni?		Visivo	0	4	
20	Vi è la possibilità di accedere alla sommità delle celle per effettuare ispezioni e prelevare campioni di cereale?		Visivo	0	5	
21	I silos sono ben identificati?		Visivo	0	3	
22	I cereali sono sottoposti a fumigazioni?		Visivo	0	2	

23	Al momento dell'ispezione vi sono silos vuoti?		Visivo	0	1	
24		All'interno si rileva la presenza di residui ed impurità minute?	Visivo	5	0	
25	Alcuni cereali sono sottoposti a trattamento termico?		Visivo	0	2	
26	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
27	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante l'ispezione?		Documentale	0	5	
28	Il personale è numericamente sufficiente in relazione alle attività in atto?		Documentale Visiva	0	20	
29	Lo stabilimento si avvale di un programma computerizzato di gestione automatica delle produzioni?		Visiva	0	25	
30	Lo stabilimento procede alla miscelazione di ingredienti?		Visiva	4	0	
31	La miscelazione è automatizzata tramite l'utilizzazione di macchinari?		Visiva	0	3	
32		La miscelazione avviene con miscelatore orizzontale?	Visiva	0	25	
33	La miscelazione è manuale?		Visiva	3	0	
34		La dosatura manuale dei microcomponenti è attuata in maniera sufficientemente idonea?	Documentale Visiva	0	20	
35	Le modalità operative garantiscono sufficientemente l'omogeneità della miscelazione?		Documentale	0	20	
36	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
37		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
38		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

39		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
40	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
41		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
42		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
43		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
44	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
45		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
46		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
47	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
48	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
49	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
50	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
51	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
52	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
53	Gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili?		Visiva	0	10	
54	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
55	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
56	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
57	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
58	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
59		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	

60		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
61	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
62		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
63	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
64	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
65	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
66		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
67	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
68	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente resistenti in relazione al tipo di sfarinato inglobato?		Visiva	0	10	
69	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente puliti?		Visiva	0	10	
70	Esistono uno o più locali adibiti a deposito dei prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
71		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
72		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
73		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
74	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
75	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
76		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	

77	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?		visiva	20	0	
78	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
79		La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?	visiva	0	2	
80		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
81		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
82		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?	visiva	0	2	
83		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
84		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
85		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
86	Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
87		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
88		Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?	visiva	6	0	
89		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
91	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
92	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
93	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	15	0	
94	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
95	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
96	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
97	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	

98	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
99	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
100	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
101	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
102	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
104	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
105		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	

106		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
107		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
108	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
109	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
110	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
111	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
112	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
113		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

114		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
115	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
116	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
117	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
118	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
119	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
120	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
121	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
122	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
123		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
124	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
125		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
126	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
127	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
128	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	

129	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
130	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
131	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
132	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
133	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva	5	0	
134	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
135	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
136		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
137		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
138		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

139		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
140		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
141	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
------------------------	--	--	--	--	--	--

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
142	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
143	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
144	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
145		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

146		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
147	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
148	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
149	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
150	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
151	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
152	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
153	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
154	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
155	Lo stabilimento produce alimenti per uso umano?		Visiva, documentale	40	0	
156		Lo stabilimento è regolarmente registrato ai sensi del Reg. CE 852/04?	Documentale	0	60	
157	Lo stabilimento produce mangimi?		Visiva, documentale	40	0	

158		Lo stabilimento è regolarmente registrato ai sensi del Reg CE 183?	Documentale	0	60	
159	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
160	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate?		documentale	50	0	
161	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 5.000 tonnellate?		documentale	80	0	
162	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale superiore alle 5.000 tonnellate?		documentale	100	0	
163	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
164	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
165	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
166	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
167	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
168	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
169	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
170	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
171	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
172	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
173	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
174	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
175	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	

176	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato
-----	--

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
177	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE		0	

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO/INDUSTRIA

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		documentale	0	50	
2	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
3		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
4	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
5	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
6	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
7	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
8		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	

9		Si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
10	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
11	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
12	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	22	
13	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
14		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
15		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
16		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
17		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
18		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
19		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
20		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
21		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
22		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
23		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
24		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
25		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
26		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	

27		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
28	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
29		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
30		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
31		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
32		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
33	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
34	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?		Visiva, strumentale	0	22	
35	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
36		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
37		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
38		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
39		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
40		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
41		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
42		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
43		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
44		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	

45		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
47		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
48		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
49	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
50		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
51		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
52		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
53		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
54	Nei locali vengono lavorati più tipi di prodotti alimentari o più categorie di prodotti alimentari aventi caratteristiche diverse?		Visiva	15	0	
55		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
56	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
57	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
58	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
60		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
61		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
62	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	

63		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
64		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
65		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	2	0	
66	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
67		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
68		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
69	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
70	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
71	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
72	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
73	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
74	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
75		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
76	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
77		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
79	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
80	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
81	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
82	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
83	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	

84	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
86		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
87	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
88		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
89	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	5	0	
90		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
91		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	3	
92	Esistono punti di colò dal soffitto?		visiva	5	0	
93	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	2	
94	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
95	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
96		L'abbattitore di temperatura è sufficientemente proporzionato alla quantità di alimenti da abbattere?	visiva	0	3	
97	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di prodotti da forno (biscotti, pizze o prodotti simili)?		visiva	13	0	
98		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	6	
99		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
100		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	18	
101		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	30	0	

102	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
103	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
104	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
105		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
106	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
107	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
108		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
109	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
110	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
111	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
112	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
113	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
114		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
115	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
116	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	

117		Viene attuata una procedura per la diminuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
118	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
119	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
120	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
121	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	6	
122	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
123	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	5	
124	All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?		visiva	0	5	
125	Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
126	Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?		visiva	2	0	
127	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	5	0	
128	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
129	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
130	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
131	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	

132		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
133		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
134		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
135	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
136	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
137		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
138		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
139		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
140		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
141		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
142		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
143		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
144		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
145		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
146	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
147	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	7	0	

148	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
149		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
150	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
151	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
152		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
153		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
154		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
155		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
156		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
157		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
158		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

159	Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
160		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
161		Gli acquirenti vengono a contatto con gli alimenti?	visiva	6	0	
162		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
163		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	6	0	
164	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

165	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
166	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
167	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
168	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	15	0	
169	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
170	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	5	0	
171	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
172	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
173	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
174	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
175	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	

176	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
177	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
178	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
179	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
180	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
181	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
182		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
183		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	

184		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
185		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
186	L'impresa produce S.O.A.?		Visiva	6	0	
187	Sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	6	
188		Risultano a norma?	Visiva	0	6	
189		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
190		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	3	0	
191	Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?		Visiva	7	0	
192	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
193	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
194	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
195	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
196	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
197		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
198		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
199	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
200	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
201	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
202	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
203	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
204	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
205	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
206	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

207		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
208	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
209		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
210	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
211	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
212	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
213	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
214	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
215	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
216	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
217	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			5	0	
218	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
219	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
220		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
221		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
222		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
223		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
224		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
225	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
226	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
227	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
228	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
229		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
230		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
231	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
232	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	

233	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
234	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
235	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
236	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
237	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
238	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
239	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
240		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
241	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
242	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
243	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
244	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

245	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
246	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	10	0	
247		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	
248	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	20	0	
249		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	12	0	
250	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	30	0	
251		Tali alimenti RTE hanno subito trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	12	

252		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	15	0	
253		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	10	0	
254	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	50	0	
255		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
256		Gli utensili presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti di uso comune?	Visiva	15	0	
257		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
258		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
259	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
260	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
261	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
262	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
263	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
264	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
265	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
266	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	

267

Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
268	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE			0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente registrata?		Documentale	0	20	
2	Il o i varchi di accesso per la clientela ed altri eventuali varchi che danno all'esterno, sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?		Visiva	0	2	
3		Tali porte si presentavano chiuse?	Visiva	0	2	
4		Tali porte sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
5		Tali varchi sono forniti di sistemi o barriere antimosche?	visiva	0	2	
6	Escludendo quelle che danno all'esterno, sono presenti porte sia nell'esercizio di vendita che negli eventuali depositi?		visiva	0	1	
7		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
8		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
9		Qualcuna è scomparsa?	Visiva	1	0	
10	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
11	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	

12	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente aerati?		Visiva	0	2	
13	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	3	
14	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
15		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
16	Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?		Visiva	0	3	
17	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
18		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
19		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	2	
20	I locali, le scaffalature ed i banchi frigoriferi sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?		visiva	0	3	
21	Il locale presenta banconi alle cui spalle è presente un addetto alle vendite?		visiva	1	0	
22	Sul retro dei banconi di vendita sono presenti pedane?		Visiva	1	0	
23		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
24		Sono di facile rimozione?	Visiva	0	2	
25	Viene effettuata un minimo di manipolazione quale ad esempio l'affettatura, la preparazione di preincarti, l'apertura di confezioni, la preparazione di panini, etc.?		Visiva	3	0	
26	Esiste una zona per il consumo di alimenti all'interno dell'esercizio?		Visiva	1	0	
27		Tale zona si presenta sufficientemente pulita?	Visiva	0	1	
28		Tale zona è fornita di bidone per rifiuti?	Visiva	0	1	
29	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
30	Esistono uno o più lavabi destinati al lavaggio delle mani del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

31		Ogni reparto ha il lavabo? (Es. reparto salumeria, macelleria, pescheria, ortofrutta etc.)	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
32		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
33		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
34	Esistono altri lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle attrezzature (nel locale vendita o nel retrobottega)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
35		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
36		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
37	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	2	0	
38		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
39	Oltre agli alimenti in confezione, vengono venduti anche prodotti sfusi?		visiva	2	0	
40		I prodotti alimentari sfusi sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	visiva	0	8	
41	L'esercizio detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	2	0	
42	Sono presenti apparecchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
43		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
44	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
45	Sono mantenuti ad una temperatura vicina allo 0°C?		Strumentale	0	3	
46	Il mantenimento della temperatura avviene tramite l'uso di ghiaccio?		visiva	1	0	
47		E' presente un fabbricatore di ghiaccio?	visiva	0	1	

48	Nel reparto o nell'intero esercizio sono presenti una o più griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio e di fusione del ghiaccio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
49	Gli angoli di giunzione del reparto o dell'intero esercizio sono arrotondati?		visiva	0	1	
50	Le modalità di esposizione permettono che gli acquirenti possano stare a diretto contatto con i prodotti in vendita?		visiva	2	0	
51	Le attrezzature per l'esposizione sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
52		Le parti metalliche sono in acciaio inox?	visiva	0	1	
53	Il venditore può dimostrare la provenienza dei prodotti della pesca da un impianto riconosciuto (ad esclusione di quelli forniti direttamente da pescatori locali) ? [N.B. è sufficiente la rilevazione della marchiatura di identificazione dello stabilimento o mercato di provenienza apposta sui documenti commerciali]		visiva	0	25	
54	I prodotti della pesca recano le indicazioni obbligatorie relative alla zona di pesca, alla modalità di pesca ed alla denominazione commerciale?		visiva	0	25	
55	I prodotti della pesca in vendita rispettano le taglie minime relative alla loro specie?		Strumentale	0	25	
56	Nel reparto viene usualmente operata la pulitura, eviscerazione, desquamazione etc?		Visiva	4	0	
57		Esiste un tavolo da lavoro per tali operazioni?	Visiva	0	2	
58		Esiste un lavabo dove avviene il risciacquo dei prodotti puliti e/o eviscerati?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59	Esistono uno o più acquari per il mantenimento in vita di crostacei e pesci?		Visiva	4	0	
60	Una parte o tutti i prodotti della pesca sono posti in vendita in confezione o preincarto?		Visiva	0	2	
61	Sono posti in vendita filetti o tranci di pesce prodotti altrove?		Visiva	1	0	
62		Sono confezionati?	Visiva	0	4	

63		Riportano la marchiatura di identificazione dello stabilimento di provenienza?	visiva	0	25	
64	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati?		Visiva	4	0	
65	Sono esposti anche prodotti della pesca glassati?		Visiva	0	25	
66		E' ben evidenziata la percentuale di glassatura?	Visiva	0	17	
67	Nel reparto vengono esposti anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura in fase di scongelamento o scongelati?		Visiva	4	0	
68		Il loro stato fisico è ben evidenziato all'acquirente?	Visiva	0	12	
69	Nell'esercizio vengono posti in vendita molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
70		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM (ad esclusione di quelli ceduti direttamente da un pescatore locale)?	Visiva	0	40	
71		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
72		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
73		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
74	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
75	Vengono vendute anche semiconserve?		Visiva	1	0	
76		Sono tenute a temperatura di refrigerazione?	Visiva	0	8	
77	Nell'esercizio vengono posti in vendita baccalari?		Visiva	1	0	
78	Vengono reidratati nell'esercizio stesso?		Visiva	3	0	

79		Le vasche per la reidratazione sono idonee?	Visiva	0	5	
80		Viene utilizzata acqua corrente?	Visiva	0	2	
81		Il quantitativo di baccalari in fase di reidratazione è ragionevolmente proporzionato alla supposta entità di vendita giornaliera?	Visiva	0	1	
82	Giungono nell'esercizio già reidratati altrove?		visiva	0	3	
83		Riportano la marchiatura d'identificazione dello stabilimento dove sono stati trattati?	visiva	0	13	
84	I baccalari reidratati sono conservati a temperatura di refrigerazione?		visiva	0	3	
85	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni fresche?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
86	La temperatura di esposizione è compresa nel range 0°, +4°C?		Strumentale	0	8	
87	Vengono usualmente vendute solo carni di un'unica specie o categoria (ad es. ungulati domestici/carni avicole/solipedi etc)?		Visiva	0	2	
88	Le carni recano i bolli sanitari o le marchiature d'identificazione?		Visiva	0	150	
89	Sono scortate dai relativi documenti?		Documentale	0	25	
90	Le carni esposte entrano in contatto con altri alimenti?		Visiva	3	0	
91	Una parte o tutta la carne viene posta in vendita in confezione o in preicartato per il prelievo self service?		Visiva	0	3	
92		Tali confezioni provengono tal quali da laboratori esterni senza alcuna manipolazione aggiuntiva?	Visiva, documentale	0	2	
93	Vengono poste in vendita carni bovine?		Visiva	1	0	
94		Sono rispettate le norme per l'etichettatura delle carni bovine?	Visiva, documentale	0	25	
95	Vengono esposte le diciture relative al tipo di taglio della carne esposta in vendita?		Visiva	0	2	
96	Vengono utilizzati ceppi?		Visiva	1	0	

97		I ceppi sono in legno?	Visiva	0	1	
98		Si presentano sufficientemente levigati?	Visiva	0	2	
99		Viene utilizzato lo stesso ceppo per carni avicole e altre specie?	Visiva	4	0	
100	Esiste un retrobottega adibito a punto di sfascio dei quarti e mezzene? (N.B. la risposta è affermativa anche se tale retrobottega corrisponde al laboratorio o al deposito)		Visiva	0	5	
101	L'esercizio si approvvigiona di carni in carcasse, mezzene e quarti?		Visiva	2	0	
102		L'esercizio è dotato di un'unica cella per la conservazione sia dei quarti e delle mezzene, sia della carne sfasciata?	Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
103		La suddivisione tra tipi di tagli e specie animali è congrua?	Visiva	0	3	
104	Vengono poste in vendita carni avicole?		Visiva	1	0	
105		Le carni avicole esposte o conservate, toccano quelle di specie diversa?	Visiva	5	0	
106		Le carni avicole sono conservate nella stessa cella utilizzata anche per le altre carni?	Visiva	2	0	
107	Vengono usualmente vendute anche carni di ratidi e/o selvaggina cacciata e/o selvaggina allevata)?		Visiva	2	0	
108	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni congelate?		Visiva	2	0	
109		Vengono esposte o conservate ad una temperatura al di sotto dei 0°C?	Strumentale	0	8	
110		La cella o il frigo per la conservazione delle carni congelate hanno un sistema di registrazione automatica della temperatura?	Visiva, documentale	0	2	
111	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni scongelate?		Visiva	5	0	
112		Lo scongelamento avviene nell'esercizio stesso?	Visiva	4	0	
113		Lo scongelamento viene attuato mediante immersione?	Visiva	2	0	

114		Le carni scongelate sono esposte al pubblico con la dovuta indicazione dello stato fisico?	Visiva	0	60	
115	Nell'esercizio vengono posti in vendita preparazioni di carne?		Visiva	2	0	
116	Vengono esposte in uno scomparto separato dagli altri alimenti?		Visiva	0	4	
117	Vengono esposte solo in confezione o preincarto per il prelievo self-service?		Visiva	0	2	
118	Vengono esposte anche già cotte?		Visiva	4	0	
119		Le preparazioni già cotte vengono esposte ad una temperatura compresa tra + 10° e + 62°C?	Strumentale	20	0	
120	E' esposta carne già macinata?		Visiva	2	0	
121		La carne esposta già macinata, è contenuta in un preincarto, confezione o comunque protetta?	Visiva	0	2	
122		L'apparecchio tritacarne è del tipo refrigerato?	Visiva	0	1	
123	Se preparate altrove, riportano la marchiatura d'identificazione?		Visiva	0	25	
124	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di carne?		Visiva	2	0	
125	L'utensileria utilizzata per il taglio e/o l'affettatura dei prodotti a base di carne è la stessa utilizzata per la carne fresca o altri prodotti alimentari?		Visiva	3	0	
126	Sono preparate altrove?		Visiva	0	1	
127		Riportano la marchiatura d'identificazione?		0	20	
128	Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?		Visiva	1	0	
129		I prosciutti di Parma e San Daniele vengono venduti già affettati precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	8	0	
130	Nell'esercizio vengono posti in vendita uova?		Visiva	2	0	
131		Vengono vendute anche uova non confezionate?	Visiva	4	0	
132		Sono tenute a contatto con gli altri alimenti?	Visiva	25	0	
133		L'addetto alla vendita delle uova sfuse è incaricato della vendita anche di altri alimenti?	Visiva	11	0	

134		Le uova sono conservate in frigorifero?	Visiva	20	0	
135		Le uova in vendita posseggono i requisiti previsti per la categoria A?	Visiva	0	50	
136		La eventuale perdita della classificazione extra sulle confezioni di uova A, è ben evidenziata?	Visiva, documentale	25	0	
137		Alla prova della speratura effettuata a campione, le camere d'aria corrispondono alle categorie di appartenenza?	Ispettiva	0	15	
138	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti alimentari surgelati?		Visiva	3	0	
139		Il banco espositore è provvisto di doppia rilevazione di temperatura (medio e massimo carico)?	Visiva	0	5	
140		Il banco espositore è del tipo a parete?	Visiva	1	0	
141		La temperatura di conservazione è uguale o inferiore a -18°C?	Strumentale	0	25	
142		I prodotti surgelati si presentano tutti in confezione originale?	Visiva	0	4	
143		Si rileva della brina sulle confezioni?	Visiva	7	0	
144		Allo scuotimento delle confezioni si rileva la presenza di blocchi che evidenziano un precedente scongelamento e ricongelamento?	Visiva	12	0	
145	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti alimentari congelati?		Visiva	3	0	
146		Corrisponde a quello per la vendita dei surgelati?		1	0	
147		I prodotti alimentari congelati presentano segni di avvenuto scongelamento e ricongelamento?	Ispettiva	17	0	
148		Sono esposti e conservati ad una temperatura inferiore a 0°C?	Strumentale	0	35	
149	Nell'esercizio vengono posti in vendita formaggi e di altri prodotti a base di latte?		Visiva, documentale	2	0	
150	I formaggi freschi a pasta filata sono esposti o conservati in confezione integra originale?		Visiva	0	30	
151		La confezione dei formaggi freschi a pasta filata è del tipo traforata con immersione in liquido di governo?	Visiva	2	0	

152	Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?		Visiva	0	0	
153		Il parmigiano-reggiano viene venduto già sezionato precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	12	0	
154		Sono presenti forme o pezzi di formaggio retinato venduto per parmigiano-reggiano?	Visiva	18	0	
155	I prodotti a base di latte per la cui conservazione è necessaria la refrigerazione, sono tenuti alla temperatura prevista? (Es. lattici fermentati, formaggi altamente deperibili etc)		Strumentale	0	17	
156	Nell'esercizio viene venduto il latte fresco?		Visiva	1	0	
157		Viene esposto o conservato tra +1° e +6°C?	Strumentale	0	9	
158		Viene venduto anche latte crudo?	Visiva	15	0	
159	Nell'esercizio viene venduto burro?		Visiva	1	0	
160		Viene venduto nelle confezioni originali?	Visiva	11	0	
161		Viene esposto e conservato tra 0° e +4°C?	Strumentale	0	5	
162	Nell'esercizio viene posto in vendita pane?		Visiva	1	0	
163		Viene esposto in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	2	
164		Viene esposto in confezione?	Visiva	0	10	
165	Nell'esercizio vengono posti in vendita altri prodotti da forno?		Visiva	1	0	
166		Sono venduti solo in confezione o preincartato?	Visiva	0	3	
167	Nell'esercizio vengono posti in vendita ortofruttili?		Visiva	4	0	
168	Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?		Visiva	0	5	
169	Vengono esposti per il prelievo self service?		Visiva	1	0	
170		Sono a disposizione dell'acquirente appositi coprimani monouso?	Visiva	0	2	

171	Vengono posti in vendita solo ortofruttili in confezione o in preicarto per il prelievo self service?		Visiva	0	3	
172	Sono ben esposte le indicazioni obbligatorie sull'origine dei prodotti?		Visiva	0	25	
173	Vengono venduti prodotti ortofruttili che hanno subito un minimo di manipolazione nell'esercizio stesso? (Es. mondatura, lavaggio, sezionamento)		Visiva	4	0	
174	Viene venduta frutta secca?		Visiva	1	0	
175	Vengono venduti prodotti ortofruttili confezionati di IV gamma?		Visiva	1	0	
176		Sono tenuti a temperatura di refrigerazione?	Strumentale	0	4	
177	Nell'esercizio vengono venduti funghi freschi?		Visiva	2	0	
178	Vengono venduti anche funghi non coltivati?		Visiva	10	0	
179		L'esercizio è in possesso della certificazione del micologo?	Visiva	0	25	
180	Nell'esercizio viene venduto miele?		Visiva	1	0	
181		Viene venduto in confezione originale?	Visiva	0	10	
182	Nell'esercizio vengono venduti olii vegetali?		Visiva	1	0	
183	Nell'esercizio vengono venduti olii di oliva?		Visiva	1	0	
184		Vengono venduti in confezione integra originale in contenitori ermeticamente chiusi?	Visiva	0	15	
185	Nell'esercizio vengono venduti margarina e/o grassi idrogenati?		Visiva	1	0	
186		Sono venduti in confezioni originali sigillati o ermeticamente chiusi?	Visiva	0	10	
187	Nell'esercizio viene venduta camomilla?		Visiva	1	0	
188		Viene venduta in confezione originale?	Visiva	0	8	

189	Nell'esercizio vengono venduti alcolici? (Es. vino, birra etc)		Visiva	1	0	
190		Il vino viene venduto sfuso su richiesta?	Visiva	7	0	
191	Nell'esercizio vengono vendute anche bibite analcoliche e acque minerali?		Visiva	1	0	
192		Le bibite vengono vendute anche sfuse su richiesta?	Visiva	4	0	
193	Nell'esercizio vengono posti in vendita alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva	2	0	
194		Si presentano tutti regolarmente confezionati?	Visiva	0	25	
195	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di gastronomia?		Visiva	2	0	
196		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	3	
197		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	3	
198	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di pasticceria freschi?		Visiva	7	0	
199		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	7	
200		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	6	
201	Esistono uno o più retrobottega o depositi utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti alimentari?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
202		Si presentano in condizioni igieniche generali soddisfacenti?	Visiva	0	12	
203		Uno o più di tali depositi è distaccato dall'esercizio?	Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
204		Le attrezzature e le scaffalature poste nei retrobottega/depositi sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	

205	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato
-----	--

--	--

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
206	La divisione dei generi merceologici nei locali, sulle scaffalature, nei banchi frigo e nei frigoriferi è fatta in modo sufficiente ad evitare contaminazioni crociate?		Visiva	0	8	
207	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
208	Analizzando un campione di prodotti alimentari detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno oltrepassato la data di scadenza o il TMC?		Visiva	30	0	
209	Analizzando un campione di prodotti alimentari detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno l'etichettatura non conforme alla normativa?		Visiva	30	0	
210	Di tutti gli alimenti sfusi si può rintracciarne la provenienza?		Visiva, documentale	0	30	

211		La provenienza è ben indicata per la dovuta informazione all'acquirente?	Visiva	0	10	
212	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
213	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	23	0	
214	Vengono esposti alimenti al di fuori dell'esercizio?		Visiva	8	0	
215		La loro esposizione è effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	17	
216	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
217	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	25	
218	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
219	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
220	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
221	Sono presenti sul pavimento scarti di alimenti?		visiva	4	0	
222	Viene usata la stessa coltelleria per i vari tipi di alimenti?		Visiva	3	0	
223	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
224	Sono presenti animali?		visiva	20	0	
225	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
226	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range + 30, - 30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
227	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
228		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
229		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
230		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
231	Nell'esercizio vengono prodotti S.O.A.?		Visiva	4	0	
232		La loro gestione risulta a norma?	Visiva	0	3	
233		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
234		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	3	0	
235		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	
236	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

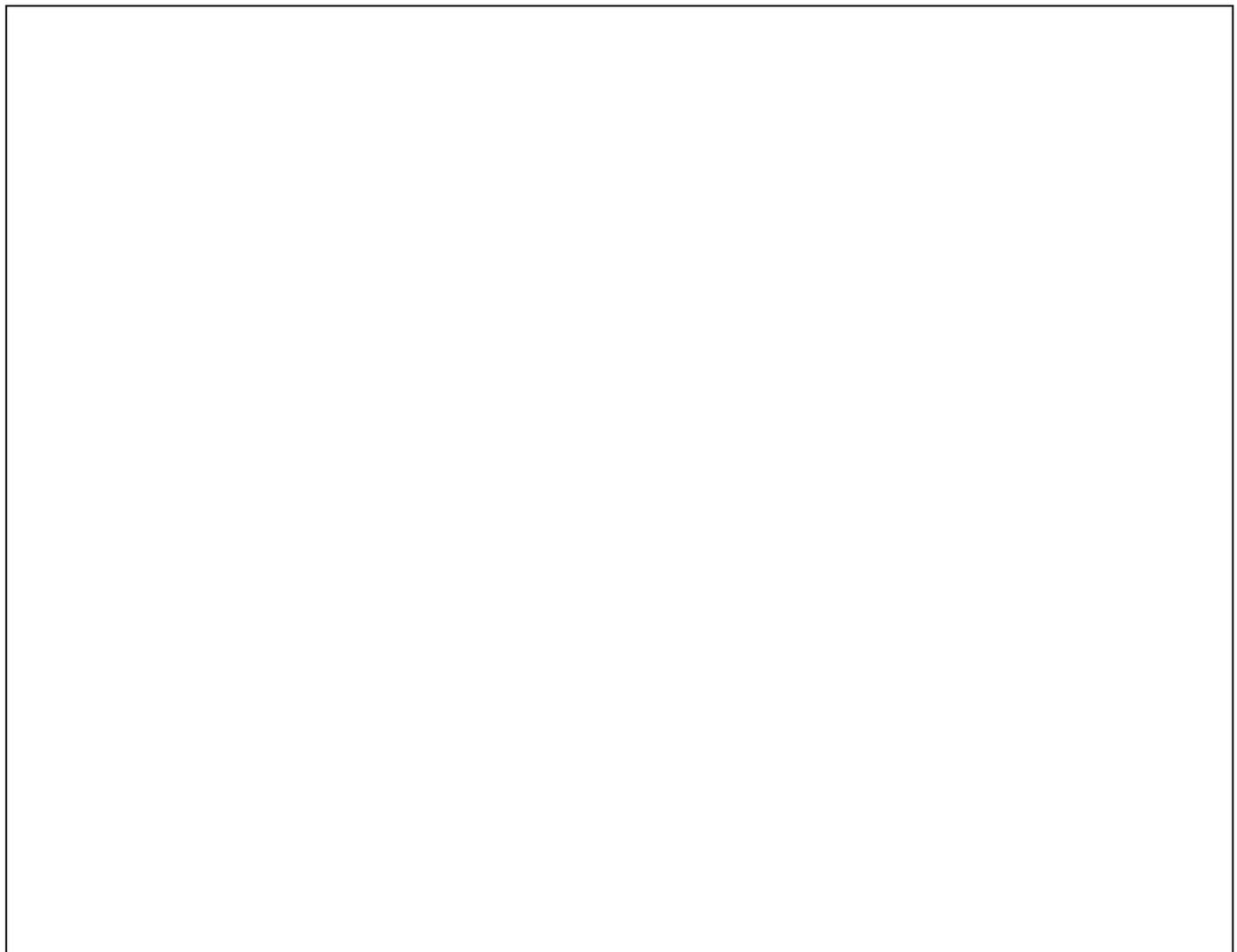
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
237	I servizi si trovano in un locale separato dall'esercizio?		Visiva, documentale (planimetria)	13	0	
238	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona vendita (antibagno)?		visiva	0	4	
239	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	5	
240		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	1	
241		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
242	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	4	
243	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	

244	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	
245	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
246	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
247	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
248	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
249	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
250		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
251	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
252		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
253	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
254	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
255	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
256	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
257	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
258	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
259	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla vendita?		visiva	0	12	
260	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	3	0	
261	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
262	E' dotato di armadietti?		visiva	0	3	
263		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
264		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
265		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
266		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
267		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
268	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
269	Il personale che manipola alimenti è idoneamente abbigliato?		visiva	0	5	
270	Il personale che manipola alimenti indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
271	Le sopravesti sono sufficientemente pulite?		visiva	0	3	
272	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti che manipolano alimenti risultano puliti?		visiva	0	2	
273	Il personale che manipola alimenti indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
274	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	4	0	
275	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
276	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
277	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se si, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
278	L'azienda è un ambulante a posto fisso?		Documentale	10	0	
279	L'azienda è una media struttura di vendita?		Documentale	25	0	
280	L'azienda è una grande struttura di vendita?		Documentale	45	0	
281	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
282	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
283	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
284	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

285	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
286	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
287	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

		TOTALE	0

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MERCATO ITTICO E IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nel mercato operano varie imprese concessionarie?		Visiva, documentale	15	0	
2	Le imprese sono più di 10?		Visiva, documentale	4	0	
3	Tutte le imprese sono dotate di proprie strutture espositive e/o per la conservazione della merce?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
4		Le varie imprese operano esclusivamente in zone o box ben distinti e chiusi senza soluzione di continuità tra loro?	Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
5	Ogni operatore dispone di un proprio percorso entrata/uscita della merce?		visiva	8	0	
6		Il flusso della merce in entrata alle varie imprese ed in uscita dalle stesse si incrocia con il flusso degli acquirenti?	visiva	10	0	
7	Per l'ingresso e l'uscita dei prodotti della pesca dallo stabilimento, viene utilizzata lo stesso accesso?		Visiva, documentale (planimetria)	18	0	

8		Le operazioni di ingresso ed uscita della merce vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	13	
9	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
10	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
11	Per l'ingresso delle merci, esiste un'accesso strutturato in modo da permettere lo scarico diretto dai mezzi di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
12	Tale accesso ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	4	
13	Al momento del controllo, sono in corso operazioni di scarico del pescato?		Visiva	0	3	
14		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
15		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
16		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo scarico?	Visiva	8	0	
17		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo scarico?	Visiva	7	0	
18	Lo stabilimento è posizionato in modo che possa ricevere i prodotti della pesca direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
19	Al momento del controllo, sono in corso operazioni di scarico del pescato?		Visiva	0	3	
20		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	

21		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
22		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo sbarco?	Visiva	8	0	
23		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo sbarco?	Visiva	7	0	
24	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
25	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
26	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca freschi da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
27	Sono effettivamente conservati ad una temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente?		Visiva, strumentale	0	22	
28	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
29		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
30		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
31		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
32		All'interno di esse i prodotti ittici sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
33		I prodotti ittici non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
34		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	

35		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
36		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
37		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
38		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
39		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
40		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
41		I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle?	visiva	0	3	
42		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
43	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
44		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
45		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
32		All'interno di esse i prodotti ittici sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
33		I prodotti ittici non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
47		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
48	Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?		Visiva	2	0	
49		I contenitori utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	

50	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca congelati o comunque da tenere a temperatura di congelazione?	Visiva, documentale	5	0	
51	Al momento del controllo risultano effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?	Visiva, strumentale	0	22	
52	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi utilizzati per il deposito allo stato di congelamento dei prodotti della pesca in arrivo?	Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
53	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
54	Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
55	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
58	Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
59	Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
60	Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
61	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
62	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
63	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
64	Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
65	I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle?	visiva	0	3	
66	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?	Visiva	0	5	
67	Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

68		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
70		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
71	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca scongelati o in fase di scongelamento?		Visiva, documentale	5	0	
75		Le modalità di esposizione possono indurre a confonderli con prodotti della pesca freschi?	Visiva	18	0	
73		Sono comunque conservati ad una temperatura di refrigerazione?	Visiva, strumentale	0	13	
74		Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?	Visiva	2	0	
76	Alcune imprese/l'impresa procedono alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi?		visiva, documentale	5	0	
77		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
78		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
79	Alcune imprese/l'impresa procedono alla macellazione e dissanguamento di pesci?		visiva	8	0	
80	Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
81	I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?		Visiva	0	5	
82	Il sangue viene raccolto?		Visiva	0	4	
83	Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?		Visiva	0	5	
84		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
85	Alcune imprese/l'impresa procedono alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	

86		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
87	Alcune imprese/l'impresa procedono alla conservazione in vita di crostacei o pesci?		Visiva	3	0	
88	Sono presenti più vasche?		Visiva	2	0	
89	La stessa acqua circola in tutte le vasche?		Visiva	4	0	
90	Gli animali sono divisi per gruppi omogenei (crostacei, pesci, cefalopodi etc)?		Visiva	0	7	
91	Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?		Visiva	5	0	
92	Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?		Visiva	5	0	
93	Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?		Visiva	15	0	
94	I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesse?		Visiva	0	4	
95	Si rileva negli animali la presenza di comportamenti riconducibili a stress o che lo possono provocare (ad es. tentato cannibalismo, mutilazioni etc)?		Visiva	15	0	
96	La ripartizione degli animali nelle vasche è effettuata per provenienza in modo da non confondere partite diverse ed assicurare così la rintracciabilità?		Visiva	15	0	
97	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		Visiva	0	6	
98	La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?		Visiva	0	7	

99	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	50	
100		L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	20	
101		L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	
102		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	50	
103		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
104	Alcune imprese/l'impresa detengono molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
105		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM?	Visiva	0	40	
106		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
107		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
108		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
109		Si rileva la presenza di datteri di mare?	Visiva	250	0	
110	Nello stabilimento è presente una struttura riservata al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	22	
111		Si può chiudere a chiave?	Visiva	0	6	
112	Nello stabilimento è presente una struttura riservata al deposito refrigerato dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	22	
113		Si può chiudere a chiave?	Visiva	0	6	

114	Alcune imprese/l'impresa utilizzano ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	1	0	
115		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
116		Le modalità di produzione e/o conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	2	0	
117		Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione di prodotti della pesca freschi, conservati sotto ghiaccio, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
118	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. spogliatoi posti a distanza dai locali nei quali si svolgono le operazioni mercatali)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
119	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
120		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
121		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
122		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
127	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
128		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
129		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
130	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
131	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
132	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
133	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

134	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
135	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
136		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
137	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
138	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature simili in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
139		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	4	
140		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	2	
141	Nell'impresa vengono utilizzate attrezzature mobili (carrelli, appendini, etc)?		Visiva	1	0	
142		Esiste una zona distinta destinata al lavaggio di tali attrezzature?	Visiva, documentale	0	9	
143		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	5	
144	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali operativi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
145		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
146		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
147	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
148		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
149	Esiste un circuito di acqua di mare?		visiva	3	0	

150		E' acqua pulita?	visiva	0	16	
151	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	7	0	
152	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali operativi?		visiva	0	3	
153	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
154	Alcune imprese/l'impresa hanno una postazione adibita ad ufficio ad uso interno nei locali di deposito?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
155	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
156		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
157	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
158		E' pavimentata in modo da evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
159		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
160		Esistono uno o più contenitori di rifiuti?	visiva	0	2	
161		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
162		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti?	visiva	2	0	
163		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
164	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
165	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
167	Si rileva un eccessivo affollamento di persone?		visiva	13	0	
168	Gli acquirenti possono entrare a diretto contatto con i prodotti ittici?		visiva	6	0	
170	Si rilevano prodotti della pesca freschi con caratteristiche di freschezza non compatibili con il consumo umano?		ispettiva	45	0	
171	Si rileva la presenza di pesci tossici appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	300	0	
172	Si trovano prodotti della pesca posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
174	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	17	
175	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
176	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	

177	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
178	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
179	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
180	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
181	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletti) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	
182	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
--	---------	--	------------------------	----	----	--

183	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
184		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
185		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
186		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
187		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
188	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
189		Risultano a norma?	visiva	0	4	
190	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						

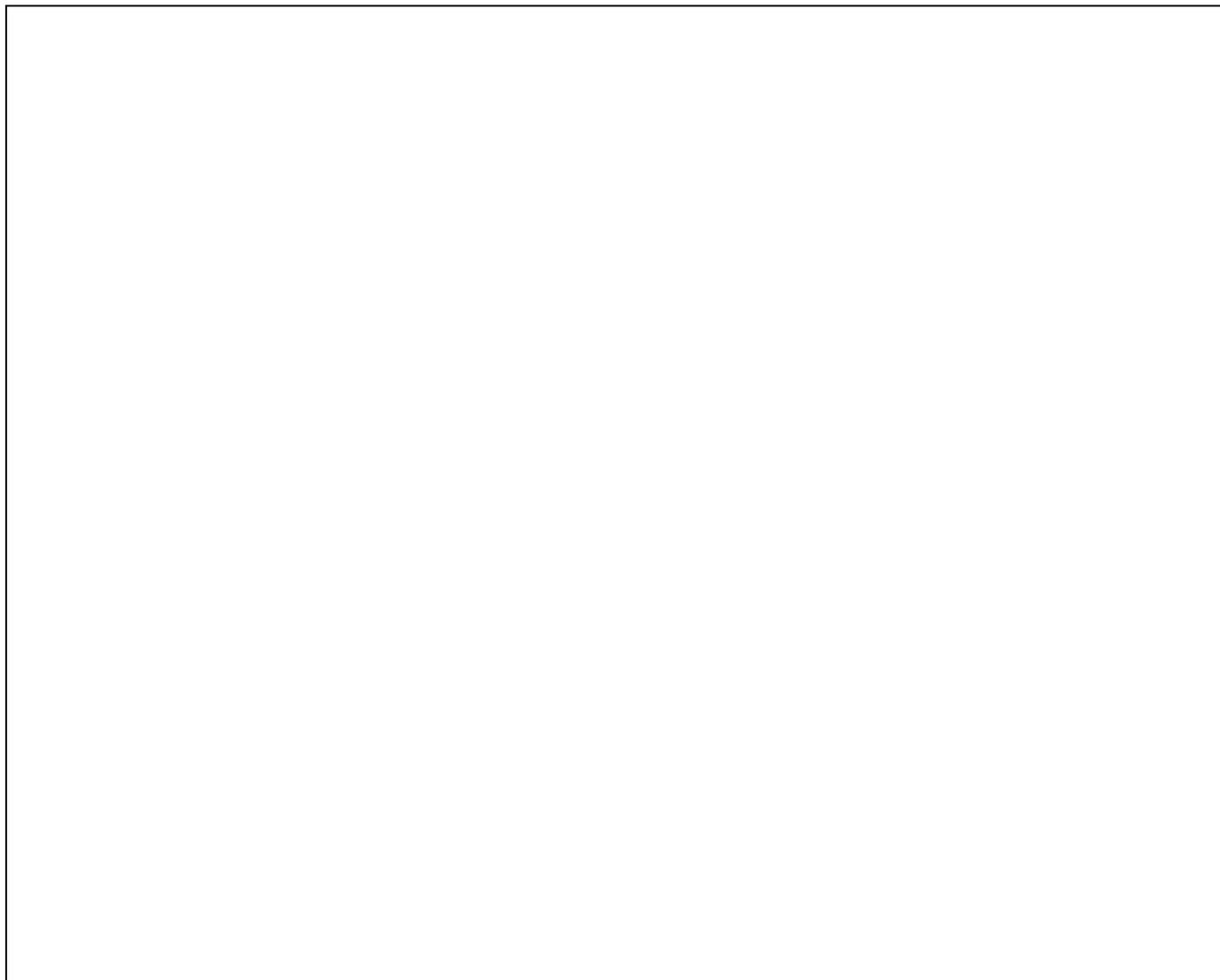
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
191	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
192	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
193	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
194	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
195		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
196		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
197	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
198	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
199	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
200	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
201	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
202	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
203	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
204	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

205		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
206	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
207		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
208	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
209	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
210	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
211	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
212	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
214	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
215	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
216	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
217		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
218		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
219		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
220		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
221		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
222	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
223	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
225	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
226		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
227		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
228	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
229	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
230	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	

231	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
232	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
233	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
234	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
235	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					



CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
236	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	20	0	
237	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	40	0	
238	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 2.000 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	60	0	

239	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	80	0	
	Nel mercato sono introdotti prodotti ittici provenienti da aree di pesca diverse dalla zona FAO 37 (Mar Mediterraneo)?		documentale	45	0	
241	Alcune imprese/l'impresa esportano i prodotti verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
242		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
243	Alcune imprese/l'impresa non esporta ma commercializzano i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
244	I prodotti della pesca trattati non vengono esportati né commercializzati in ambito nazionale ma sono avviati sul mercato regionale?		documentale	35	0	
245	I prodotti della pesca trattati sono avviati sul mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
246	Il mercato è certificato ISO 9001?		documentale	0	2	
247	Il mercato è certificato ISO 20000?		documentale	0	4	
248	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
249	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
250	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
251	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
252	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
253	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	

254	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
255	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
		TOTALE GENERALE				0

CHECK LIST PER STABULARI PER LA SPERIMENTAZIONE ANIMALE

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Esiste una suddivisione ben netta in aree? (stabulazione, depositi, locali di servizio, ecc.)		Visiva	0	50	
2	Esiste una netta separazione zona sporca/pulita?		Visiva	0	50	
3	In ogni caso, vengono adottate idonee procedure atte ad evitare l'incrocio sporco-pulito?		Visiva, documentale	0	50	
4	I locali hanno soffitti pavimenti e pareti lisci, impermeabili, facilmente lavabili?		Visiva	0	50	
5	Gli eventuali drenaggi di scolo presenti sono protetti da adeguata griglia antinsetti?		Visiva	0	25	
6	Sono presenti sale per procedure o osservazioni oltre il locale di permanenza?		Visiva	0	5	
7	Sono presenti impianti per manipolazioni o tecniche minori?		Visiva	0	5	
8	Le operazioni di pulizia sono condotte con adeguata frequenza?		Visiva, documentale	0	25	
9	Esiste una dotazione di apparecchiature di laboratorio per la diagnosi semplice, post-mortem e per prelievi di campioni in vita?		Visiva	0	3	

10	È presente un deposito per i mangimi con requisiti di idoneità?		Visiva	0	10	
11	E' presente una sala operatoria?		Visiva	0	5	
12	E' presente un locale o zona di quarantena opportunamente isolata?		Visiva	0	10	
13	Il locale di lavaggio gabbie è spazioso, con separazione sporco/pulito, pareti e pavimenti resistenti e lavabili, ventilazione adeguata?		Visiva	0	25	
14	E' presente un locale adeguato per il deposito delle gabbie e delle attrezzature pulite?		Visiva	0	15	
15	L'area ricevitore animali è idonea?		Visiva	0	10	
16	Le spoglie animali sono stoccate/smaltite adeguatamente?		Visiva, documentale	0	25	
17	La manutenzione dei locali viene condotta adeguatamente?		Visiva, documentale	0	25	
18	I parametri microclimatici sono consoni alle specie animali detenute, sono presenti adeguati strumenti tarabili per il rilievo degli stessi?		Visiva, documentale	0	20	
19	Sono assenti fattori ambientali fastidiosi per gli animali, quali rumori, suoni, illuminazione?		Visiva	0	15	
20	Sono presenti sistemi di limitazione dell'accesso agli stabulari?		Visiva, documentale	0	10	
21	È presente un impianto antincendio?		Visiva, documentale	0	4	
22	È presente un dispositivo di controllo e relativo allarme per gli impianti necessari alla sopravvivenza degli animali?		Visiva, documentale	0	10	
23	Sono poste bene in vista le disposizioni per le emergenze?		Visiva, documentale	0	3	

24	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato
----	--

CAPITOLO II: GESTIONE ANIMALI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
25	Sono attivi piani di sorveglianza microbiologica mediante animali sentinella?		Visiva, documentale	0	10	
26	Sono attivate procedure di profilassi?		Visiva, documentale	0	10	
27	E' presente un armadietto farmaceutico per le necessarie terapie?		Visiva, documentale	0	10	
28	Sono presenti procedure scritte relative alla profilassi delle zoonosi e alla sicurezza rispetto al contatto con animali?		Visiva, documentale	0	5	

29	L'alimentazione è idonea, in particolare per forma, contenuto e presentazione delle diete?		Visiva, documentale	0	10	
30	Il mangime è tenuto in confezioni recanti informazioni sull'identità, del prodotto, sulla data di produzione e di scadenza?		Visiva, documentale	0	5	
31	La frequenza di pulizia mangiatoie, abbeveratoi e attrezzature per l'alimentazione è sufficiente?		Visiva, documentale	0	10	
32	L'acqua è idonea e fornita in abbeveratoi idonei e sterilizzabili?		Visiva	0	15	
33	È presente un programma di procedure adeguate scritte per le operazioni di pulizia/sanificazione di locali ed attrezzature?		Visiva, documentale	0	5	
34	È presente un sistema di registrazione delle operazioni di pulizia/sanificazione?		Visiva, documentale	0	5	
35	Gli stabulari destinati agli animali hanno dimensioni adeguate alle linee guida?		Visiva	0	30	
36	La lettiera è idonea per la specie animale, viene adeguatamente cambiata e smaltita?		Visiva, documentale	0	10	
37	E' sufficientemente curato l'arricchimento ambientale negli stabulari?		Visiva	0	15	
38	Animali di specie diverse, con rapporti predatore-preda, sono ospitati negli stessi locali?		Visiva	15	0	
39	I registri sono correttamente tenuti e compilati?		Visiva, documentale	0	20	
40	E' presente un medico veterinario a tempo pieno?		Visiva, documentale	0	15	

41	Il personale addetto agli animali è adeguatamente istruito e formato?		Visiva, documentale	0	20	
42	Sono stati rilevati animali che presentano segni di malessere/sofferenza/stress?		Visiva	50	0	
43	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
44	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: PROGETTI SPERIMENTALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
45	Nella struttura sono in corso progetti sperimentali in deroga?		documentale	150	0	
46		I progetti sperimentali prevedono tecniche cruente (es. chirurgia invasiva, ecc.)	documentale	150	0	
47		E' previsto un riutilizzo degli animali?	documentale	150	0	

48		E' previsto un prelievo di animali dall'ambiente?	documentale	50	0	
49		L'approvazione dei progetti di ricerca prevede la preventiva valutazione di un organismo terzo? (es. commissione etica)	documentale	0	20	
50		Sono previste fasi di osservazioni sperimentali "in campo"?	Visiva, documentale	100	0	
51	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
52	Sono presenti animali di più specie diverse?		Visiva	15	0	
53		Sono presenti contemporaneamente animali la cui coesistenza in natura è impossibile (ad es. predatori e prede)?		15	0	

54	Sono presenti meno di 20 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	30	0	
55	Sono presenti da 21 a 50 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	60	0	
56	Sono presenti da 51 a 100 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	90	0	
57	Sono presenti più di 100 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	120	0	
58	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
--	---------	--	------------------------	----	----	-------

59	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione della chiusura della struttura?			250	0	
60	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
61	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
62	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
63	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

64	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	#RIF!

REGIONE CAMPANIA
CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO DI MANGIMI
REV. 3 DEL 01/7/2011
IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il o i varchi di accesso per la clientela ed altri eventuali varchi che danno all'esterno, sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?		Visiva	0	1	
2		Tali porte si presentavano chiuse?	Visiva	0	1	
3		Tali porte sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	1	
4		Tali varchi sono forniti di sistemi o barriere antimosche?	visiva	0	1	
5	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	3	
6	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
7	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente aerati?		Visiva	0	1	
8	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
9	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
10		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
11	Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?		Visiva	0	2	
12	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
13		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
14		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	1	
15	I locali e le scaffalature sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?		visiva	0	2	

16	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
17	Esistono lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle attrezzature (nel locale vendita o nel retrobottega)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
18		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	1	0	
19	Vengono venduti anche prodotti sfusi?		visiva	3	0	
20		I mangimi sfusi sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	visiva	0	6	
21	Esistono uno o più retrobottega o depositi utilizzati per lo stoccaggio di mangimi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
22		Si presentano in condizioni igieniche generali soddisfacenti?	Visiva	0	9	
23		Uno o più di tali depositi è distaccato dall'esercizio?	Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
24		Le attrezzature e le scaffalature poste nei retrobottega/depositi sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
25	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
26	Analizzando un campione di mangimi detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno l'etichettatura non conforme alla normativa?		Visiva	25	0	
27	Di tutti i mangimi sfusi si può rintracciarne la provenienza?		Visiva, documentale	0	25	
28	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	25	0	
29	Si trovano mangimi posti direttamente a terra?		Visiva	18	0	
30	Vengono esposti mangimi al di fuori dell'esercizio?		Visiva	7	0	
31		La loro esposizione è effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	12	
32	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	3	0	
33	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	

34	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
35	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	1	0	
36	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
37	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
38	Sono presenti animali?		visiva	16	0	
39	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
40	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range + 30, - 30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
41	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
42		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	1	
43		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
44		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	

45	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
46	I servizi si trovano in un locale separato dall'esercizio?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
47	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona vendita (antibagno)?		visiva	0	2	
48	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	2	
49		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	1	0	
50	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	3	
51	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	1	
52	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	

53	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
54	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	2	
55	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
56		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
57	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
58		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	1	
59	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	1	
60	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	1	
61	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	3	
62	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
63	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla vendita?		visiva	0	6	
64	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	1	0	

65	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	1	
66	E' dotato di armadietti?		visiva	0	1	
67		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	1	
68		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
69		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
70		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
71		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	1	
72	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
73	Il personale che manipola mangimi è idoneamente abbigliato?		visiva	0	2	
74	Il personale che manipola mangimi indossa idoneo copricapo?		visiva	0	1	
75	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite?		visiva	0	1	

76	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti che manipolano mangimi risultano puliti?		visiva	0	1	
77	Il personale che manipola mangimi indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
78	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	2	0	
79	I lavoratori sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	1	
80	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	1	0	
81	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
82	L'azienda è un ambulante a posto fisso?		Documentale	8	0	
83	Vi sono più di 20 (venti) varietà di tipologie di mangimi venduti?		Documentale	5	0	
84	Le varietà di mangime commercializzato comprendono anche quello destinato ai pets?		Documentale Visiva	10	0	
85	Vengono commercializzati prodotti contenenti molecole a rischio?		Documentale	20	0	

86	Sono commercializzati mangimi contenenti coccidiostatici?		Documentale Visiva	20	0	
87	Sono commercializzati mangimi medicati?		Documentale	20	0	
88		Lo stoccaggio dei mangimi medicati avviene correttamente?	Visiva	0	10	
89	Sono commercializzati mangimi contenenti proteine animali trasformate?		Documentale	40	0	
90		Tali mangimi sono correttamente identificati e detenuti in modo da evitare contaminazioni con il mangime per erbivori?	Visiva	0	20	
91	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
92	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
93	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
94	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
95	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
96	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
97	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE			#RIF!

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MANGIMIFICIO

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
4	Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
5		La buca è sufficientemente protetta da acque piovane, acque luride o di lavaggio?	Visiva	0	5	
6	Lo stabilimento utilizza un tunnel per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
7		Il tunnel è dotato di impianto di aspirazioni delle polveri?	Visiva	0	5	
8	Il deposito delle materie prime avviene in modo sufficientemente igienico?		visiva	0	3	
9	Le materie prime sono conservate in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
10	In ogni caso si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	

11	Le aree di deposito risultano essere sufficientemente fresche e asciutte?		Visiva	0	10	
12	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
13	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante l'ispezione?		Documentale	0	5	
14	Il personale è numericamente sufficiente in relazione alle attività in atto?		Documentale Visiva	0	20	
15	Lo stabilimento si avvale di un programma computerizzato di gestione automatica delle produzioni?		Visiva	0	25	
16	Lo stabilimento procede alla miscelazione di ingredienti?		Visiva	4	0	
17	La miscelazione è automatizzata tramite l'utilizzazione di macchinari?		Visiva	0	3	
18		La miscelazione avviene con miscelatore orizzontale?	Visiva	0	25	
19	La miscelazione è manuale?		Visiva	3	0	
20		La dosatura manuale dei microcomponenti è attuata in maniera sufficientemente idonea?	Documentale Visiva	0	20	
21	Le modalità operative garantiscono sufficientemente l'omogeneità della miscelazione?		Documentale	0	20	
22	Si rileva la presenza di sostanze farmacologicamente attive?		Visiva	1	0	
23	Lo stabilimento è regolarmente autorizzato dal Ministero della Salute ex art. 1 D.M. 16/11/1993 e 16 D.L.vo 90/93 per la produzione di mangimi medicati?		Documentale	0	60	
24	Sono utilizzate premiscele contenenti coccidiostatici?		Visiva	8	0	
25		Gli addetti hanno a disposizione un piano analitico delle miscelazioni?	Documentale	0	12	
26	Sono utilizzate premiscele medicamentose per la terapia?		Visiva	8	0	

27		Le premiscele usate sono microincapsulate?	Visiva	0	5	
28	Esiste un locale chiudibile a chiave (o contenitori ermetici) riservato alle premiscele per alimenti medicamentosi accessibile solo a personale autorizzato?		Documentale Visiva	0	15	
29	Esiste una linea di produzione dedicata per i mangimi medicati?		Documentale	0	13	
30		Al termine delle operazioni di produzione di mangimi medicati, l'impresa effettua il "lavaggio" dell'impianto (con materie prime da impiegare in modo controllato), oppure adotta una sequenza delle produzioni standardizzata, funzionale e corretta in modo da evitare contaminazioni crociate?	Documentale Visiva	0	10	
31	Esiste la documentazione relativa ai controlli analitici sulle contaminazioni crociate?		Documentale	0	15	
32	Esistono celle o locali dedicati per lo stoccaggio dei mangimi medicati?		Visiva	0	10	
33		Sono sufficientemente isolati dal punto di vista termico (a distanza da impianti che producono calore)?	Visiva	0	10	
34	Si rileva la presenza di uno o più additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?		Visiva	1	0	
35		Lo stabilimento è regolarmente riconosciuto per la produzione di mangimi composti contenenti uno o più degli additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?	Documentale	0	50	
36	Si rileva la presenza di S.O.A.?		Visiva	1	0	
37	L'impresa può dimostrare la provenienza di tali S.O.A.?		Documentale	0	25	
38	L'impresa può dimostrare che essi sono di cat. 3?		Documentale	0	50	
39	Il loro deposito è attuato in maniera sufficientemente igienica?		Visiva	0	15	

40	La loro utilizzazione è attuata in maniera sufficientemente igienica?		Visiva	0	15	
41	Nello stabilimento vengono prodotti anche mangimi per ruminanti?		Documentale Visiva	3	0	
42		Le precauzioni adottate per controllare il rischio di contaminazioni crociate danno sufficiente garanzia?	Documentale Visiva	0	20	
43	Sono rispettati gli obblighi di etichettatura per l'impiego di farine animali?		Documentale	0	10	
44	Esiste un piano di controllo delle farine di pesce?		Documentale	0	10	
45	Lo stabilimento produce anche mangimi per carnivori?		Visiva	1	0	
46		Lo stoccaggio delle carni e frattaglie avviene in maniera sufficientemente idonea?	Visiva	0	18	
47		La lavorazione delle carni e frattaglie avviene in maniera sufficientemente idonea?	Visiva	0	18	
48		Le proteine di origine animale utilizzate risultano tra quelle consentite in relazione alle produzioni effettuate ?	Documentale	40	0	
49	Lo stabilimento produce mangimi destinati a più categorie di animali?		Documentale Visiva	0	15	
50	Esistono più linee produttive?		Visiva			
51		In queste linee vengono utilizzati materie prime di origine vegetale e animale?	Documentale Visiva	15	0	
52	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
53		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
54		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
55		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

56	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
57		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
58		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
59		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
60	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
61		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
62		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
63	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
64	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
65	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
66	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
67	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
68	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
69		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
70	Gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili?		Visiva	0	10	
71	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
72	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
73	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
74	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
75	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
76		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	

77		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
78	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
79		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
80	Esistono punti di colio dal soffitto?		visiva	5	0	
81	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
82	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
83		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
84	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
85	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente resistenti in relazione al tipo di mangime inglobato?		Visiva	0	10	
86	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente puliti?		Visiva	0	10	
87	Esistono uno o più locali adibiti a deposito dei prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
88		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
89		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arrugginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
90		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
91	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
92	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
93		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	

94	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?		visiva	20	0	
95	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
96		La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?	visiva	0	2	
97		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
98		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
99		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?	visiva	0	2	
100		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
101		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
102		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
103	Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
104		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
105		Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?	visiva	6	0	
106		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
107	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
108	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
109	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
110	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	15	0	
111	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
112	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
113	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
114	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	

115	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
116	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
117	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
118	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
119	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
120	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
121	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
122		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	

123		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
124		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
125	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
126	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
127	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
128	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
129	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
130		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

131		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
132	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
133	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
134	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
135	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
136	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
137	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
138	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
139	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
140		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
141	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
142		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
143	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
144	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
145	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	

146	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
147	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
149	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
150	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva	5	0	
151	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
152	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
153		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
154		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
155		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

156		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
157		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
158	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

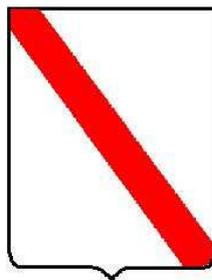
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
159	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
160	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
161	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
162		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

163		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
164	Le sopravvesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
165	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
166	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
167	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
168	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
169	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
170	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
171	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
172	Nello stabilimento avviene la semplice miscelazione di due materie prime vegetali?		Visiva, documentale	0	15	
173	Lo stabilimento produce mangimi medicati?		Visiva, documentale	40	0	
174		Lo stabilimento è regolarmente autorizzato dal Ministero della Salute ex art. 1 D.M. 16/11/1993 e 16 D.L.vo 90/93 per la produzione di mangimi medicati?	Documentale	0	60	

175	Lo stabilimento produce mangimi contenenti uno o più additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?		Visiva, documentale	40	0	
176		Lo stabilimento è regolarmente riconosciuto per la produzione di mangimi composti contenenti uno o più degli additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?	Documentale	0	50	
177	Lo stabilimento utilizza S.O.A. per la produzione di mangimi?		Visiva, documentale	40	0	
178	Lo stabilimento produce mangimi per gli animali erbivori ?		Visiva, documentale	0	20	
179	Lo stabilimento produce mangimi per carnivori?		Visiva, documentale	40	0	
180	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
181	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate?		documentale	50	0	
182	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 5.000 tonnellate?		documentale	80	0	
183	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale superiore alle 5.000 tonnellate?		documentale	100	0	
184	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
185	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
186	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
187	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
188	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

189	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
190	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
191	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
192	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
193	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
194	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
195	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

196	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
197	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
198	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative Parte 5 di 5

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	CAMPIONE EFFETTUATO: <input type="checkbox"/> SU SOSPETTO <input type="checkbox"/> PER PIANO MONITOR. <input type="checkbox"/> PER LA CLASSIFICAZIONE	MOD. 1 Rev. 5 del 18/07/11	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____
---	--	---	-------------------------------------	---

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____ i sottoscritti _____
_____ si sono recati nell'area di produzione sede di:

banco naturale impianto di molluschicoltura zona di stabulazione specchio acqueo da classificare impianto abusivo

classificato come classe _____ per la produzione di _____ sita nel Comune
di _____ località _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig/coop _____ PI/CF _____

sede legale in _____ alla via _____ n.

_____ legale rappr. sig. _____ nato a _____ il ____/____/____

e residente in _____ alla via _____ n° _____

Presente al campionamento: sig. _____ nato a _____ il

____/____/____ e residente in _____ alla via _____ n° _____ doc. ident.

_____. Si è proceduto con l'ausilio tecnico dell'impresa con l'ausilio di _____

al prelievo di un campione di _____ costituito da n _____ aliquote del peso di ca. _____ kg cadauna

L' aliquota unica è costituita da un pool di molluschi prelevati nei punti di cui alle seguenti coordinate geografiche:

Le n. _____ aliquote/unità campionarie ognuna contrassegnata con lettere dalla A) alla _____, sono costituite da un pool di molluschi prelevati nei punti di cui alle seguenti coordinate geografiche:

A) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

B) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

C) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

D) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

E) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

F) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

G) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

H) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

I) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

J) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

Ciascuna aliquota/u.c. è costituita da esemplari raccolti a diversi livelli di profondità sul fondale. Gli esemplari
costituenti le aliquote sono stati posti in buste di plastica per alimenti sigillate con piombino recante la dicitura _____

_____ e munite di cartellini identificativi controfirmati dal rappresentante dell'impresa.

Ai fini dell'analisi del rischio si riportano le condizioni meteo-marine al momento del prelievo: **cielo**: sereno/coperto/pioggia;

mare: piatto/leggermente mosso/mosso; **vento**: assente/leggera brezza/teso; **proveniente da** _____; **corrente**

marina presumibilmente proveniente da _____; **temperatura dell'aria**: _____; **temperatura dell'acqua in**

superficie: _____; **temperatura dell'acqua a 10 metri di profondità**: _____; **data ultima mareggiata** ____/____/____

data ultima pioggia ____/____/____; **di intensità** fine/consistente/abbondante; **ulteriori indicazioni** _____

_____ Le aliquote vengono conservate e trasferite in contenitori isotermeici. Il campione è inviato

all'I.Z.S.M. Sezione di _____ per la ricerca di: _____

_____ da eseguirsi su ogni singola aliquota. Note: _____

_____ Letto confermato e sottoscritto.

IL PRESENTE ALL'ISPEZIONE

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

fonte: <http://burc.regione.campania.it>

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	CAMPIONE EFFETTUATO: <input type="checkbox"/> SU SOSPETTO <input type="checkbox"/> PER PIANO MONITOR. <input type="checkbox"/> PER _____	MOD. 2 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____
--	--	--	-------------------------------------	--

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____
_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr. N _____
_____ ric. CE n° _____ sita nel Comun e di _____ alla
via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____
_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.
_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in
_____ alla via _____ n° _____

Presente al campion. nto: sig. _____ nato a _____
il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____
n° ____ doc. ident. _____

I sottoscritti hanno proceduto in modo
randomizzato al prelievo di un campione di _____ rappresentativo di una partita di _____

kg lt unità. detenuta in confezione preincarto confez.ne aperta allo stato sfuso nel _____
_____ a _____ C°, con le seguenti indicazioni: _____

Il campione, prelevato in regime di asepsi,
è stato effettuato per la ricerca numerazione di _____ quali germi indicatori di:

criterio di igiene di processo: ai sensi del Reg CE 2073/05 il campione è costituito da n. _____ u.c. del peso di ca. _____
cadauna; il prelievo è stato effettuato durante la fase _____

criterio di sicurezza alimentare; ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93, il campione è costituito
da n. _____ aliquote ciascuna costituita da n. _____ u.c. del peso di ca. _____ cadauna

altri parametri microbiologici; il campione è costituito da n. _____ aliquote del peso di ca. _____ cadauna

Trattasi di aliq. unica per insufficiente quantità di matrice Oltre a quelle di cui sopra, è stata prelevata una ulteriore aliq.

per la determinazione del ph e dell'aw. Le u.c./aliq. sono poste in buste di plastica sterili recipienti di _____ sterili

Le aliq. sono state sigillate con piombino recante la dicitura _____

_____ e munite di cartellini controfirmati dal presente al camp. nto a cui è stata non è stata lasciata
una di dette aliq. Le altre n. _____ sono inviate al _____

Le aliquote vengono conservate e trasferite alla temp. di _____ °C. Il presente verbale è stato redatto in più copie di cui
una viene rilasciata al rappr. dell'impresa che dichiara _____

Rintracciabilità merce: proveniente da _____ lotto n. _____ DDT N. _____

Ai sensi dell'art.223 DLvo 271/89, si comunica che le operaz. di analisi inizieranno alle ore _____ del ____/____/____

Si è Non si è proceduto al sequestro della restante merce (verb. n _____) Note: _____

_____ Letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	CAMPIONE EFFETTUATO: PER PIANO DI MONITORAGGIO L.R.3/05 – AZIENDE ZOOTECHICHE	MOD. 3/A Rev. 3 del 18/07/11
	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____		

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____
 _____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività: allevamento bufalino
 codice azienda _____ sita nel Comune
 di _____ alla via _____
 _____ n. _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____
 _____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.
 _____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in
 _____ alla via _____ n° _____

Presente al campion. nto: sig. _____ nato a _____
 il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____
 n° _____ doc. ident. _____

I sottoscritti hanno proceduto al prelievo di un campione di latte crudo bufalino prelevato dal latte di massa di _____ lt, costituito dalla mungitura di n. _____ capi. Il campione è stato effettuato per l'effettuazione del test ELISA per la ricerca di anticorpi anti brucella. L'aliquota unica è stata posta in buste di plastica per alimenti recipienti di vetro; esse sono state sigillate con piombino recante la dicitura _____

e munite di cartellini controfirmati dal presente al campionamento. L'aliquota è inviata all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici Sezione di _____

L'aliquota viene conservata e trasferita alla temp. di _____ °C Il presente verbale è stato redatto in più copie di cui una viene rilasciata al rappr. dell'impr. che dichiara _____

Si procede Non si procede al congelamento dell'aliquota. Note: _____

Letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	CAMPIONE EFFETTUATO: PER PIANO MONITORAGGIO L.R. 3/05 PRODUZIONE/TRASPORTO	MOD. 3/B Rev. 3 del 18/07/11	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr. N _____
 ric. CE n° _____ sita nel Comun e di _____ alla
 via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____
 alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.
 _____ nato a _____ il ___/___/___ e residente in
 _____ alla via _____ n° _____

Presente al campion. nto: sig. _____ nato a _____
 il ___/___/___ e residente in _____ alla via _____
 n° _____ doc. ident. _____.

I sottoscritti hanno proceduto in modo randomizzato al prelievo di un campione di latte crudo bufalino rappresentativo di una partita di _____ lt , La merce era detenuta nel _____ alla temp. di _____ Il latte di massa da cui è stato prelevato il campione è costituito da latte proveniente dalle seguenti aziende zootecniche:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

Il campione è stato effettuato per l'effettuazione del test ELISA per la ricerca di anticorpi anti brucella. L'aliquota unica è stata posta in buste di plastica per alimenti recipienti di vetro; esse sono state sigillate con piombino recante la dicitura _____

e munite di cartellini controfirmati dal presente al campionamento. L'aliquota è inviata all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici Sezione di _____

L'aliquota viene conservata e trasferita alla temp. di _____ °C Il presente verbale è stato redatto in più copie di cui una viene rilasciata al rappr. dell'impr. che dichiara _____

Si procede Non si procede al congelamento dell'aliquota. Note: _____

_____ Letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE		MOD. 4 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE DI SEQUESTRO/BLO CCO UFFICIALE N.
	SERVIZIO _____	_____		
	U.O. _____	_____		
	VIA _____	_____		

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____
_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr. N _____
_____ ric. CE n° _____ sita nel Com une di _____ alla
via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____
_____ alla via _____ n. _____ legale rapp. sig.
_____ nato a _____ il ___/___/___ e residente in
_____ alla via _____ n° _____

Presente al controllo: sig. _____ nato a _____ il
___/___/___ e residente in _____ alla via _____

n° _____ doc. ident. _____. I sottoscritti hanno proceduto
ai sensi dell'art.354 C.P.P. dell' art.13 L. 689/81 nonché 18 e 54 Reg CE 882/04 al sequestro di _____

perché _____

Da detta partita di _____ si è non si è _____ proceduto al prelievo del camp. n° _____. A quanto
in sequestro sono stati apposti cartellini controfirmati dal presente al controllo e n° _____ sigilli i n piombo recanti la dicitura
_____. Di propria iniziativa il presente all'ispezione
spontaneamente dichiara che _____

_____ Ai sensi dell'art. 259 C.P.P. del DPR 571/82 e artt. 20/22 DPR 327/80 la merce sequestrata è stata:

- Prelevata in attesa di disposizioni conservandola c/o _____
 - Consegnata alla cancelleria del tribunale Distrutta ai sensi dell'art.20 DPR 327/80 mediante _____
 - Affidata in custodia gratuita al sig. _____
- nato a _____ il ___/___/___ e residente in _____
alla via _____ n° _____ per essere custodita con le dovute caute le presso _____

_____ ; il custode è stato reso
edotto degli obblighi e delle pene comminate per la violazione ai doveri di custodia (artt.334, 335, 349 e 388bis C.P.). Ai
sensi degli artt.161 e 349 del C.P.P. L'operatore elegge il seguente domicilio per la notifica degli atti: _____

_____ Nel corso delle operazioni
è intervenuto l'avv. _____ quale legale di fiducia della parte, precedentemente avvisata di tale facoltà.

Avverso il sequestro/blocco l'interessato può presentare ricorso al TAR. Letto, confermato, sottoscritto e consegnato.

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA IL CUSTODE IL LEGALE DI FIDUCIA I VERBALIZZANTI

Banca Dati Sanitaria Farmaceutica

VDA Net

REGIONE CAMPANIA ASL	AMMINISTRAZIONE COMPETENTE: DIP. DI PREVENZIONE	MOD 5 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE DI ISPEZIONE
	SERVIZIO _____		
	U.O. _____		
	VIA _____		

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____ i sottoscritti _____
 _____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa/azienda: tipologia di attività _____

registr./codice N _____ ric. CE n° _____

PI/CF _____ sita nel Comune di _____

_____ alla via _____ n° _____

Dati dell'op.tore: soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____

n. _____ legale rappr. sig. _____ nato a _____

_____ il ____/____/____ e residente in _____

_____ alla via _____ n° _____

Presente all'ispezione: sig. _____

nato a _____ il ____/____/____ e residente

in _____ alla via _____

_____ n° _____ doc. ident. _____

_____ . Il presente all'ispezione è stato avvisato della facoltà di farsi assistere da un legale di fiducia.

Motivo dell'ispezione: sorveglianza macellazione privata pianificata in base alla categoria di rischio reclamo

sospetto di presenza n.c. verifica risoluzione n.c. precedenti sistema allarme rapido _____

piano di monitoraggio _____ rilascio certificazioni su richiesta forze dell'ordine

delega indagini controllo importazione/scambio controllo SCIA a seguito di campione/tampone non conforme

altro _____ tossinfezione (soggetti coinvolti _____ di cui ricoverati _____ data insorgenza

sintomi _____ data pasto sospetto _____ alimenti sospetti _____ effettuato campione

NO SI n. _____)

OGGETTO DEL CONTROLLO:

Settori: Sicurezza alimenti per uso umano, Etichettatura alimenti uso umano

- igiene degli alimenti tracciabilità e rintracciabilità alimenti requisiti igienici dei locali e/o attrezzature
- etichettatura alimenti materiali a contatto alimenti igiene del personale autocontrollo (B.P.I.) autocontrollo (B.P.A.) autocontrollo (HACCP) trasporto alimenti documentazione altro _____

Settore alimenti zootecnici

- igiene alimenti zootecnici igiene alimenti per animali da compagnia tracciabilità e rintracciabilità mangimi
- trasporto mangimi requisiti igienici dei locali e/o attrezzature etichettatura mangimi autocontrollo (HACCP)
- autocontrollo (B.P.I.) autocontrollo (B.P.A.) igiene del personale documentazione altro _____

Settore benessere animale (non durante il trasporto)

- ben. animali da compagnia ben. animali da reddito ben. durante la macellazione altro _____

Settore benessere animale durante il trasporto

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE		MOD. 6 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE PRELIEVO CAMPIONE DI SUPERFICIE AMBIENTALE N.
	SERVIZIO _____	U.O. _____		
VIA _____				

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n° _____ sita nel Comune di _____ alla

via _____ n° _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ___/___/___ e residente in

_____ alla via _____ n° _____

Presente al campion.onto: sig. _____ nato a _____

il ___/___/___ e residente in _____ alla via _____

n° _____ doc. ident. _____ . I sottoscritti hanno proceduto,

in regime di asepsi, al prelievo di un campione per l'esame microbiologico delle superfici come appresso specificato:

Superficie campionata:	Metodo	Fase	cm ² :	Ricerca:
1)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____
2)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____
3)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____
4)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____
5)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____
6)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____
7)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____
8)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____
9)	<input type="checkbox"/> TAMPONE <input type="checkbox"/> SPUGNA Volume diluente _____ ml <input type="checkbox"/> PIASTRA A CONTATTO	<input type="checkbox"/> Preoperatoria <input type="checkbox"/> Nel corso delle operazioni	<input type="checkbox"/> non definibile <input type="checkbox"/> cm ² _____	<input type="checkbox"/> salmonella spp <input type="checkbox"/> enterobatteriacee <input type="checkbox"/> colonie aerob. <input type="checkbox"/> _____

Le u.c. sono state poste in buste di plastica sterili recipienti di _____ sterili che vengono sigillati con piombini recanti la dicitura _____ e muniti di

cartellini controfirmati dal presente al campionamento . Esse sono inviate al _____

Le u.c. vengono conservate e trasferite alla temperatura di _____ °C

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

REGIONE CAMPANIA ASL	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE		MOD. 7 Rev. 4 del 18/07/11	PROCESSO VERBALE DI ACCERTAMENTO ILLECITO AMMINIST. N.
	SERVIZIO _____	_____		
	U.O. _____	_____		
	VIA _____	_____		

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____
_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr.N _____
ric. CE n° _____ sita nel Com une di _____ alla
via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____
_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.
_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in
_____ alla via _____ n° _____

Presente all'ispezione: sig. _____ nato a _____
il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____
n° _____ doc. ident. _____. Nel corso dell'ispezione si è
accertato che erano state violate le disposizioni dettate dal _____
in quanto _____

Trasgressore: Soc/sig _____
sede legale in _____ alla via _____
n. _____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in _____
_____ alla via _____ n° _____

Obbligato in solido: Soc/sig _____
sede legale in _____ alla via _____
n. _____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in _____
_____ alla via _____ n° _____

In merito all'accertamento, il presente dichiara: _____

Per la violazione sopradescritta è prevista una sanzione amministrativa da € _____ a € _____
come stabilito dal _____. Ai sensi dell'art. 16 L. 689/81, entro 60 giorni dalla data di contestazione o
notificazione del presente atto i sunnominati possono effettuare il pagamento in misura ridotta versando la somma totale di
€ _____ (€ _____) di cui € _____ quale

1/3 del massimo edittale doppio del minimo edittale + € _____ per spese di notifica. L'oblazione può essere effettuata:
 versando l'importo sul C.C.P. n. _____ intestato a _____
_____ indicando nella causale del versamento il numero e la data del presente verbale
 mediante _____

Ai sensi dell'art. 8 LR 13/83, entro il termine di 30 gg. dalla data della contestazione o notificazione del presente verbale, è
possibile far pervenire allo scrivente ufficio scritti difensivi e documenti. Tale ufficio provvederà ad inviare gli scritti difensivi
al _____ quale Autorità competente ex art. 17 L. 689/81, unitamente
alle opportune deduzioni contrarie o favorevoli agli argomenti esposti negli scritti stessi. I sunnominati possono chiedere
inoltre di essere sentiti dalla sopramenzionata Autorità. Fatto in triplice copia, letto, confermato, sottoscritto e consegnato.

IL TRASGRESSORE

IL PRESENTE ALL'ISPEZIONE

GLI ISPETTORI

Al _____

SEDE

Oggetto: dichiarazione di presenza di conflitti di interessi

Il sottoscritto _____

nato a _____

il _____ e residente in _____

alla via _____ n. _____

dipendente di codesta struttura con la qualifica di _____

consapevole che eventuali dichiarazioni mendaci saranno punite con le sanzioni (dalla censura alla risoluzione del contratto) previste dal Contratto di Lavoro Nazionale, dichiara che esistono motivi di conflitto d'interessi nell'espletamento di controlli ufficiali nelle seguenti imprese/aziende:

IMPRESA	SEDE	DESCRIZIONE DELLA SUSSISTENZA DEL CONFLITTO D'INTERESSE

Il sottoscritto è inoltre a conoscenza di tutti gli altri obblighi comportamentali riportati nel Cap. VI Sez. 1 A del Piano Regionale Integrato dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.

_____, li _____
