

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 1 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

INDICE

INDICE	1
1. MODIFICHE	1
2. INTRODUZIONE	2
3. LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA SANITARIA	2
4. MODALITA' DI ESECUZIONE DEI CONTROLLI	4
5. MODALITA' DI REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI	7
6. TEMPI DI ATTUAZIONE	9
7. INDICAZIONI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	9
8. VERIFICA E REVISIONE DEGLI ATTI DI RICONOSCIMENTO	10
9. VERIFICA DELLO STATO DI AVANZAMENTO DEL PIANO	10
10. DETTAGLIO DEI PIANI	12
10.1 CONTROLLO VETERINARIO, ZOOSANITARIO E SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE	12
10.2 CONTROLLO VETERINARIO PRESSO IMPIANTI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. (CE) 853/04..	19
10.3 CONTROLLO VETERINARIO PRESSO ESERCIZI REGISTRATI AI SENSI DEL REG. 852/04.....	28
10.4 ESECUZIONE DI CAMPIONAMENTI SU PRODOTTI ALIMENTARI ALLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	35
10.5 CERTIFICAZIONE SANITARIE SUI PRODOTTI DESTINATI ALL'ESPORTAZIONE VERSO I PAESI TERZI	38
10.6 ATTIVITÀ DI RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE	41
10.7 ESECUZIONE CONTROLLI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE IMPORTATI DA PAESI TERZI O SCAMBIATI IN AMBITO COMUNITARIO	43
10.8 VIGILANZA NON PROGRAMMATA.....	44
11. VIGILANZA INTEGRATA	47
12. ATTIVITA' DI AUDIT, AFFIANCAMENTO E SUPERVISIONE	48
13. AZIONI DI MIGLIORAMENTO	48
14. ALLEGATI	51

Verifica	Approvazione	Emissione	
<i>Direttore Area Disciplinare Giordano Iotti</i>	<i>Direttore Area Sanità Pubblica Veterinaria Giovanni Ivano Zecchini</i>	<i>Referente Accreditamento e Qualità Morena Piumi</i>	Data di emissione 13/03/2017

Gruppo di redazione: Giordano Iotti, Daniele Fabbri, Oliviero Bassoli

1. MODIFICHE

Rev.	Data	Pagine Modificate	Tipo – natura della modifica
0	13/03/2017	tutte	Prima emissione piano attività anno 2017

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 2 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

2. INTRODUZIONE

Il Piano fissa la programmazione del livello minimo di controllo e stabilisce le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali presso le imprese del settore alimentare per verificare la conformità alle normative, con l'obiettivo di tutelare la salute pubblica dai rischi in materia alimentare e di garantire pratiche commerciali leali.

La finalità è quella di assicurare che il sistema dei Controlli Ufficiali sia appropriato (faccia la cosa giusta), sia efficiente ed efficace, che le attività inerenti siano condotte in modo omogeneo e in base ad una valutazione del rischio sanitario degli operatori del settore alimentare; che corrisponda pertanto ai requisiti previsti, dalla legislazione Europea, per le Autorità Competenti che eseguono i controlli ufficiali. La stessa programmazione deve inoltre garantire che gli scambi intra ed extra comunitari di alimenti di origine animale, vengano attuati nel rispetto delle disposizioni dell'Unione Europea e dei Paesi terzi, verso i quali tali prodotti vengono esportati.

In linea con il percorso "Sviluppo in relazione al Regolamento 882/2004/CE, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare salute e benessere animale secondo i criteri di gestione e di assicurazione della qualità, riferiti al modello UNI CEI EN 45004" promosso dalla Regione, il Piano intende inoltre:

- promuovere la esecuzione di controlli di più ampia portata, per valutare in modo approfondito ed oggettivo i singoli processi produttivi e la loro conformità alla normativa;
- migliorare l'affidabilità, l'efficacia e l'evidenza dei risultati dei controlli attuati.

I controlli saranno pertanto eseguiti utilizzando procedure documentate, costituite dai "Manuali regionali per il controllo ufficiale", che svolgono la funzione di:

- contenere le necessarie informazioni e istruzioni a supporto del personale incaricato
- garantire la trasparenza dell'attività svolta, sia in termini di appropriatezza che di omogeneità nella valutazione dei requisiti di sicurezza alimentare
- costituire l'elemento di certezza sia per l'utente, riguardo alla parità di trattamento da parte dell'Autorità competente, indipendentemente dall'ambito territoriale di appartenenza che per il consumatore, riguardo alla qualità del controllo eseguito.

In linea con il sopraccitato percorso regionale di miglioramento, i controlli verranno attuati utilizzando le tecniche della verifica, della ispezione, dell'audit e del campionamento per l'analisi.

Il Piano prevede l'attuazione di verifiche interne periodiche volte a verificare l'attività svolta dal personale e l'efficacia dei controlli attuati.

3. LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA SANITARIA

I LEA dell'Area IAOA per l'anno 2017 sono stati stabiliti sulla base dei LEA Nazionali e del documento di "Ridefinizione del Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio" degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia - Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza SVET e SIAN della Regione Emilia Romagna, stabilito per il 2017.

Come previsto da tale documento, in considerazione della sua applicazione "sperimentale", l'attribuzione della categoria di rischio delle attività produttive è stata attuata tenendo conto dei

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 3 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

rischi connessi ai prodotti, ai processi applicati e all'entità produttiva delle singole aziende, senza tenere conto dei risultati dei controlli operati nel corso dell'anno 2016.

Nell'**Allegato A1** si riportano i LEA individuati sulla base della categorizzazione attuata e per le diverse tipologie di impianti riconosciuti e registrati di seguito definite:

STABILIMENTI RICONOSCIUTI

1. **Macelli** di ungulati domestici, di pollame e di lagomorfi, di selvaggina allevata (SH), compresi i Centri di lavorazione della selvaggina cacciata (GHE).
2. **Laboratori per la lavorazione delle carni fresche**: Laboratori di sezionamento di carni di ungulati domestici, di carni di pollame e di lagomorfi, di carni di selvaggina allevata, di carni di selvaggina cacciata (CP) e Laboratori per carni macinate (MM), preparazioni di carni (MP) e carni separate meccanicamente (MSM).
3. **Laboratori di produzione di prodotti a base di carne e altri prodotti di origine animale trasformati**: Impianti di lavorazione di prodotti a base di carne (PP), Laboratori di produzione di grassi animali fusi e ciccioli (PP), Impianti di trasformazione per stomaci, vesciche e intestini trattati (PP).
4. **Impianti per la lavorazione dei prodotti ittici**: Laboratori per prodotti della pesca freschi (FFPP), Laboratori di trasformazione dei prodotti della pesca trasformati (PP) e Centri di spedizione molluschi bivalvi vivi (DC).
5. **Depositi, Riconfezionamenti, Centri di imballaggio, Centri di raccolta**: Depositi frigoriferi (CS), Impianti di riconfezionamento di prodotti di origine animale (RW), Centri di imballaggio uova (EPC), Centri di raccolta ossa e pelli per produzione gelatine e collagene (CC).

ATTIVITA' REGISTRATE

1. **Strutture per il commercio all'ingrosso** di alimenti di origine animale: depositi all'ingrosso a sola o prevalente commercializzazione di alimenti di origine animale, commercianti all'ingrosso di prodotti di O.A. senza deposito (intermediari);
2. **Strutture per il commercio al dettaglio** di alimenti di origine animale:
 - **presso produttori primari**: centri di raccolta di selvaggina cacciata, locali di macellazione di carni di pollame e lagomorfi presso aziende zootecniche; laboratori di produzione di carni e derivati presso aziende agricole / agrituristiche ed esercizi di vendita annessi, laboratori di trasformazione lumache presso aziende zootecniche / agrituristiche ed esercizi di vendita annessi, laboratori di smielatura (produzione primaria);
 - **presso esercizi commerciali in sede fissa**: esercizi di vicinato, media e grande struttura di vendita, compresi i laboratori fisicamente e/o funzionalmente annessi, laboratori di smielatura / confezionamento miele (produzione post primaria), esercizi per la vendita al dettaglio di alimenti trasformati di origine animale registrati c/o U.V.A.C e rosticcerie/friggitorie di prodotti della pesca;
 - **presso strutture per il commercio ambulante**: struttura mobile presente su area pubblica per vendita di prodotti della pesca / carni e derivati, deposito / laboratorio di carni e derivati funzionalmente annesso a struttura mobile, deposito / laboratorio di prodotti della pesca funzionalmente annesso a struttura mobile, struttura mobile di farmer market presente su area pubblica per vendita alimenti di origine animale.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 4 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

3. Strutture per il trasporto conto terzi degli alimenti di origine animale.

L'Attività di controllo Programmata che i singoli operatori debbono svolgere nel corso dell'anno presso le singole strutture, è dettagliata nel programma informatico aziendale (sistema SICER). L'assegnazione dei controlli è attuata dal Direttore di Area IAOA con la collaborazione dei Responsabili delle Unità Operative Territoriali ed ha previsto la rotazione periodica del personale nel 20% delle strutture riconosciute sottoposte a controllo.

I Responsabili delle Unità Operative Territoriali provvedono a formalizzare l'assegnazione dei controlli al personale veterinario, medici e tecnici della prevenzione, mediante l'inserimento del piano di lavoro individuale sul sistema SICER e la contestuale comunicazione per e-mail, con ricevuta di ritorno, agli operatori interessati. Inoltre provvedono a far loro sottoscrivere la Dichiarazione di indipendenza/riservatezza, da conservare agli atti (**Allegato E1**).

I piani di lavoro individuali possono essere consultati dal Direttore di Area IAOA attraverso il sistema SICER.

L'**Allegato A3** riporta il riepilogo dei documenti e delle registrazioni che gli ispettori qualificati ed i Responsabili delle Unità Operative Territoriali (RUOT) debbono compilare ai fini del presente Piano.

4. MODALITA' DI ESECUZIONE DEI CONTROLLI

Ai fini della programmazione delle attività, sono state identificate, per ogni area di indagine individuata dai Manuali regionali, specifiche ispezioni. Ogni ispezione è a sua volta suddivisa in più verifiche di tipo (programma) e di tipo (gestione) come riportato nella Scheda del Controllo Ufficiale (SCU).

Le verifiche rappresentano approfonditi momenti di controllo, senza preavviso, in cui l'Ispettore effettua valutazioni proprie deducendole:

- dalla visione della documentazione permanente e della documentazione temporanea prodotta dall'Operatore del Settore Alimentare (OSA);
- dall'osservazione diretta, sul posto, delle condizioni dello stabilimento, delle maestranze, delle lavorazioni e dei prodotti alimentari.

Le verifiche della *documentazione permanente* (procedure prerequisite e Piano HACCP), allo scopo di valutarne l'adeguatezza, costituiscono le verifiche di tipo (programma) e dovranno essere eseguite a cadenza annuale; per evitare sterili valutazioni a tavolino dovrà essere contestualmente svolto, a seconda del caso, il controllo della struttura, degli impianti e attrezzature nonché della gestione del sistema produttivo.

Le verifiche della *documentazione temporanea*, comprovante l'effettiva applicazione delle procedure/programmi e delle condizioni dello stabilimento, delle maestranze e dei prodotti alimentari, costituiscono le verifiche di tipo (gestione) e potranno invece essere ripetute più volte nel corso dell'anno, in funzione della categoria di rischio a cui l'impianto appartiene.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 5 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

Dei controlli eseguiti (aree dello stabilimento controllate, documenti esaminati, evidenze raccolte e non conformità rilevate) dovrà essere data evidenza mediante la compilazione della relativa sezione della lista di riscontro (check list) che completa i Manuali regionali, in relazione ai requisiti valutati. (Delibera RER 1488/2012)

Gli ispettori qualificati dovranno attuare **almeno un'ispezione completa l'anno** per area di indagine, cioè almeno un'esecuzione contestuale delle verifiche di tipo programma e delle correlate verifiche di tipo gestione facenti parte della stessa ispezione, per ciascuno dei punti da 6.1 a 6.14 del Manuale, come riportate nella scheda del controllo ufficiale.

Tale ispezione completa consente, infatti, di valutare se l'OSA pone effettivamente in essere le procedure HACCP ed i programmi prerequisito che ha predisposto (cioè se le applica con efficienza), se le stesse sono adeguate alla realtà aziendale e se sono in grado di gestire i pericoli sanitari relativi alla specifica produzione (cioè se sono efficaci).

L'ispezione dovrà essere documentata registrando, nel corso del medesimo sopralluogo, lo svolgimento di tutte le verifiche previste dall'ispezione stessa, sia di tipo (programma) che di tipo (gestione), compilando la relativa check list in ogni voce, relativa all'area di indagine controllata. (Delibera RER 1488/2012)

Le ulteriori verifiche di tipo (gestione) previste dal piano aziendale dovranno invece essere attuate separatamente.

Nel presente Piano delle Azioni e nel sistema SICER sono riportati i tempi e le frequenze dei controlli che i singoli ispettori qualificati devono attuare negli stabilimenti assegnati; l'ispettore, prima di eseguire un controllo presso un impianto, dovrebbe avere già definito le verifiche da attuare. Tali verifiche saranno registrate nel sistema SICER alla sezione "programmato".

Tuttavia, qualora nel corso del sopralluogo dovessero emergere situazioni di non conformità relative ad aree d'indagine non inizialmente previste, l'ispettore dovrà rimodulare il programma di controllo previsto, eseguendo anche le verifiche pertinenti alle evidenze oggettive rilevate nel corso del sopralluogo.

Allo stesso modo, in caso di segnalazioni o qualora emergano sospetti, l'ispettore qualificato dovrà eseguire i necessari approfondimenti per verificarne o escluderne la fondatezza.

Quindi in caso di rilievi oggettivi e motivati dovranno essere svolti controlli non previsti nel programma.

Se le verifiche aggiuntive eccedono il numero complessivo annuale programmato, dovranno essere registrate in SICER alla sezione "**non programmata SVET**".

Nel presente Piano sono riportate anche le attività da svolgere "**su Segnalazione**" (Ministero, UVAC, PIF, Allerta, NAS, Regioni, Altri Servizi, ecc..) e/o "**su Domanda**" degli utenti (pareri, controlli suppletivi richiesti per l'esportazione verso paesi terzi, certificazioni ed attestazioni). Il calcolo preventivo delle stesse è stato attuato sulla base dei dati raccolti l'anno trascorso.

Nel Piano è infine riportata l'attività di *audit*. Nell'anno 2017 tale attività sarà eseguita:

1) ai sensi e con le modalità previste dalla Delibera RER 1488/2012, programmata tenendo conto degli esiti dei controlli attuati nell'anno precedente.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017</i> <i>Area B – Igiene degli Alimenti di</i> <i>Origine Animale</i>	Pag. 6 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

2) ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004 e con le modalità indicate dal Protocollo Tecnico per la “Categorizzazione del rischio” degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia - Romagna ai fini dell’organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza SVET e SIAN della Regione Emilia Romagna. In particolare dovrà riguardare, nella stessa giornata, o le aree di indagine da 6.1 a 6.12 (programmi prerequisito) o le aree di indagine 6.13 e 6.14 (piano HACCP).

L’**Allegato G** riporta l’elenco degli OSA da auditare ai sensi della Delibera RER 1488/12, comprensivo degli auditor e dei team leader incaricati dell’ esecuzione degli stessi, nonché l’elenco degli OSA da auditare ai sensi del regolamento (CE) 854/2004 comprensivo degli auditor che affiancheranno il veterinario incaricato del controllo sull’impianto.

Sia gli audit eseguiti in base alla DGPR 1488/2012 che quelli eseguiti in base al Reg. (CE) 854/2004 concorrono al raggiungimento dell’obiettivo pianificato di controllo annuale.

Gli Audit eseguiti con le modalità previste dal Reg.(CE) 854/04:

1. possono essere eseguiti da parte del Veterinario Ufficiale incaricato dei controlli presso lo stabilimento,
2. devono essere preventivamente comunicati alla ditta,
3. devono prevedere la consegna di un rapporto di audit: a tal fine sarà utilizzata la SCU.

Deve essere considerato audit completo l’esecuzione nella stessa giornata di tutte le verifiche presenti dai punti 6.1 a 6.12.

Allo stesso modo va considerato audit completo l’esecuzione nella stessa giornata di tutte le verifiche presenti nei punti da 6.13 a 6.14.

Quindi nelle stesse ditte, il primo anno verrà eseguito l’audit 854 delle buone prassi (6.1 / 6.12).

L’anno successivo verrà eseguito l’audit HACCP (6.13 / 6.14).

Il programma di audit 854 diventa di fatto biennale.

L’attività di audit sarà registrata nel sistema SICER come “non programmata” nel caso degli auditor e come “programmata” nel caso del veterinario incaricato del controllo sull’impianto.

Al fine di migliorare l’affidabilità, l’efficacia e l’evidenza dei risultati, il Piano prevede momenti di verifica sull’attività svolta, tesi a valutare la qualità dei risultati ottenuti dai controlli ufficiali. Tali verifiche dovranno essere attuate dai Responsabili di Unità Operativa e dal Direttore di Area Disciplinare e saranno volti a individuare i punti di forza e di debolezza del sistema allo scopo di definire le azioni di miglioramento necessarie per assicurare la qualità dei controlli.

Sulla base dei dati raccolti nel corso degli anni passati sono stati stimati gli impegni di massima, per orientare l’assegnazione delle risorse ad ogni unità territoriale, in funzione delle caratteristiche delle imprese presenti.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 7 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

5. MODALITA' DI REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI

L'attività di controllo programmata svolta presso tutte le strutture (riconosciute e/o registrate) dovrà sempre essere registrata mediante la compilazione della seguente documentazione:

- **Scheda del Controllo Ufficiale (SCU)** da compilare almeno in duplice copia, una per l'OSA e una per l'ufficio della UOT di appartenenza dell'ispettore qualificato (**Allegato B1**). Sulla scheda è previsto uno spazio apposito per riportare il tempo impiegato per l'esecuzione dei controlli.
- **Scheda di Non Conformità (SNC)** per le non conformità minori che comportano la sola prescrizione, da notificare all'OSA e di cui conservare copia presso l'ufficio della UOT di appartenenza dell'ispettore qualificato. (**Allegato B2**) La scheda prevede appositi spazi per l'apposizione delle firme dell'OSA e dell'ispettore rispettivamente: al momento della notifica della non conformità, al momento della concessione di eventuali proroghe ed al momento della chiusura della non conformità.
- **Verbale di Ispezione e Costatazione**, unitamente alla SNC relativa, nel caso di non conformità maggiori che comportano l'adozione di provvedimenti sanzionatori e/o coattivi, da consegnare immediatamente al Responsabile di Unità Operativa (**Allegato B3**).

I controlli programmati dovranno sempre essere attuati, ove applicabili, in conformità a quanto riportato nel **“Manuale per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare (produzione post-primaria) - Parte generale” (Allegato C1)**.

Negli stabilimenti riconosciuti dovrà essere compilata la **Lista di Riscontro Regionale (Allegato C2)** allegata al Manuale, relativa alle verifiche di volta in volta attuate. Tale lista di riscontro dovrà essere consegnata all'ufficio della UOT unitamente alla Scheda del Controllo Ufficiale.

Nelle diverse sezioni del piano sono riportate ulteriori modalità di attuazione e registrazione dei controlli attinenti alle stesse (Manuali, Liste di riscontro, Check List e Registri specifici per la sezione trattata).

Nei seguenti stabilimenti riconosciuti per i quali la Regione ha già approvato Manuali Speciali:

- Carni macinate, Preparazioni di carni, Carni separate meccanicamente (**Allegato C3**);
- Prodotti a base di carne (**Allegato C4**);
- Prodotti della pesca (**Allegato C5**);

i controlli ufficiali dovranno essere attuati nel rispetto delle indicazioni contenute negli stessi ed avendo cura di compilare le apposite **Sezioni Speciali delle specifiche Liste di Riscontro**.

Nelle strutture registrate, che possono adottare procedure HACCP semplificate ai sensi della Delibera di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 1869/2008, i controlli ufficiali dovranno essere registrati utilizzando la “Lista di riscontro per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare con autocontrollo semplificato” (**Allegato C6**)

In conformità con le indicazioni regionali contenute nel protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio citato, in ogni stabilimento che svolge più attività produttive sarà identificata una attività principale, individuata sulla base del maggior rischio igienico-sanitario e, a parità di rischio, sulla entità produttiva preponderante; le altre attività esercitate saranno considerate “annesse”. Solo nel

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017</i> <i>Area B – Igiene degli Alimenti di</i> <i>Origine Animale</i>	Pag. 8 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

caso di stabilimenti di grandi dimensioni o con attività particolarmente complesse, sono individuate più di una attività principale.

Il numero di verifiche programmate sono definite:

- sulla base della categoria di rischio a cui l'impianto appartiene, per l'attività principale;
- in base alla categoria di rischio "Basso" per quelle annesse.

Per la loro esecuzione è prevista la tempistica riportata nei LEA aziendali.

In ogni caso dovrà essere compilata una sola Scheda del Controllo Ufficiale (SCU) sulla quale devono essere riportate tutte le unità produttive controllate. Ad essa dovrà essere allegata la sezione della lista di riscontro generale e/o speciale relativa all'area di indagine esaminata e all'unità produttiva controllata.

Le verifiche attuate dovranno essere registrate sul sistema SICER per tutte le unità produttive.

Nei laboratori annessi a macellerie e pescherie l'ispettore qualificato deve effettuare contestualmente il controllo sia del reparto di vendita che del laboratorio, registrare le verifiche attuate compilando una sola SCU, annotando sulla stessa che il controllo ha riguardato le due diverse attività di vendita e lavorazione ed inserire i controlli attuati su SICER solo per la macelleria.

Nei depositi registrati e negli spacci fisicamente annessi agli stabilimenti riconosciuti il controllo sarà eseguito dall'ispettore qualificato incaricato della vigilanza sull'impianto riconosciuto.

Le attività aggiuntive (verifiche) svolte ad integrazione dei controlli programmati dovranno essere inserite nella sezione "Non Programmata Svet" del sistema SICER e dovranno essere documentate compilando la SCU e la relativa sezione della corrispondente Lista di Riscontro Regionale.

Le Attività svolte su Segnalazione (Allerta, Ministero, UVAC, PIF, NAS, Regioni, Altri Servizi, ecc..) dovranno essere registrate mediante la compilazione della **Scheda di Riscontro dell'Allerta-SRA** (nel caso delle allerta) o della **SCU** (in tutti gli altri casi), unitamente al verbale di ispezione e constatazione, allo scopo di conservare traccia dei rilievi emersi. Se tali rilievi configurano non conformità minori si compilerà anche l'apposita scheda di non conformità, se configurano non conformità maggiori se ne darà evidenza con lo stesso verbale di ispezione e constatazione previsto. Sulla SCU dovrà essere barrata l'apposita casella posta nella parte alta della medesima "Su segnalazione" e come tale dovrà essere inserita in SICER.

Le attività su domanda dell'utente, che non prevedano una specifica documentazione in grado di fornire l'evidenza dell'attività svolta e ne consentano la rendicontazione (interventi e pareri su domanda da parte del privato, direttamente o per il tramite dell'Autorità Sanitaria, al fine del rilascio di un parere formalizzato igienico-sanitario, sopralluoghi per pareri), dovranno essere registrate mediante la compilazione della **SCU** avendo cura di barrare l'apposita casella posta nella parte alta della medesima "Su domanda" e come tali inserite su SICER.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 9 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

I controlli aggiuntivi attuati presso gli stabilimenti abilitati alla esportazione verso taluni paesi terzi (es: daily inspection USA, ricertificazione annuale) non dovranno essere registrati come attività programmata ma come attività “su domanda” al codice “F60”. La maggiore intensità di controllo applicata a tali impianti dovrà essere fatturata ai richiedenti sulla base di quanto disposto dal Tariffario Regionale. A tale scopo si ricorda che sulle copie dei documenti rilasciati dovranno essere riportati il tempo impiegato per il loro rilascio e la firma dell’OSA.

Per quanto riguarda le attestazioni/certificazioni si ricorda che sulle copie dei certificati e degli attestati dovranno essere riportati il tempo impiegato per il loro rilascio e la firma dell’OSA. I certificati debbono essere inseriti su SICER al codice “Export”; gli attestati debbono invece essere inseriti al codice “Pre-export”.

Gli operatori dovranno provvedere, entro **sette giorni**, all’inserimento informatico dei controlli attuati (SCU), delle non conformità notificate (SNC – Verbale di ispezione e constatazione) e delle Certificazioni/Attestazioni sul sistema informatico SICER. Al momento dell’inserimento dovrà sempre essere riportato il tempo impiegato.

Gli operatori provvederanno inoltre a verificare la risoluzione delle non conformità notificate agli OSA nei tempi prescritti, **avendo cura di indicare le misure intraprese dall’OSA** e di provvedere, entro sette giorni, all’inserimento delle chiusure sul sistema SICER.

6. TEMPI DI ATTUAZIONE

Le scadenze temporali entro le quali debbono essere eseguite le singole verifiche sono riportate su SICER.

Nel caso delle verifiche che debbono essere svolte una sola volta nel corso dell’anno (es: tutte le verifiche di tipo “programma”), il sistema informatico non può che riportare la data ultimativa del 31.12.

Si richiede pertanto agli ispettori qualificati di distribuire uniformemente l’esecuzione delle stesse nel corso dell’anno e in particolare di attuare almeno il 40% delle verifiche programmate nel corso del primo semestre (entro il 30 Giugno) e l’80% delle verifiche entro il 31 Ottobre.

Allo scopo di rispettare i tempi di rendicontazione dell’attività svolta richiesti dalla Direzione Aziendale e dalla Regione, i controlli dovranno essere inseriti in SICER entro la data ultimativa del 6 Gennaio 2018.

7. INDICAZIONI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

La Regione Emilia Romagna, con la Delibera di Giunta n. 1488/2012, al fine di adottare criteri omogenei di espressione del giudizio sulla conformità del requisito, ha definito il sistema seguente:

- **SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato,
- **si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell’operatore,
- **no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 10 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

- **NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato,

Le non conformità conseguenti a valutazioni di tipo “**si**” potranno essere chiuse anche a seguito di comunicazione (a mezzo posta, mail o fax) effettuata dall’OSA e pertanto senza un ulteriore sopralluogo: tale possibilità dovrà essere riportata sulla SNC a beneficio dell’OSA. L’ispettore dovrà quindi allegare la copia della comunicazione pervenuta alla stessa SNC che verrà in tal modo “chiusa” e ne verificherà l’avvenuta risoluzione nel corso del successivo intervento programmato.

Le non conformità di tipo “**no**” (piccolo) e “**NO**” (grande) dovranno invece essere gestite come negli anni passati e potranno essere “chiusure” solo a seguito di esito favorevole di sopralluogo per la verifica dell’avvenuta risoluzione

Quando sulla Scheda di Non Conformità saranno riportate sia non conformità di tipo “**si**” che di tipo “**no**” o “**NO**” la verifica dell’avvenuta risoluzione delle non conformità di tipo “**si**” dovrà essere attuata nel corso del sopralluogo previsto per il controllo l’avvenuta risoluzione delle non conformità di tipo “**no**” o “**NO**”.

8. VERIFICA E REVISIONE DEGLI ATTI DI RICONOSCIMENTO

Ai sensi della Determina Regionale n. 14738 del 13.11.2013, qualora si riscontrari l'inattività di un'Azienda riconosciuta, in toto o anche solo di un settore di attività, e l’OSA non richieda la sospensione o la revoca volontaria del riconoscimento, si dovrà procedere d'ufficio predisponendo un provvedimento di sospensione temporanea del riconoscimento, della durata massima di 12 mesi. Il riscontro dell’inattività dovrà essere documentato con la SCU e registrato in SICER cliccando sulla voce “non rilevabile”; al momento di procedere alla sospensione di ufficio si dovrà compilare il Verbale di ispezione e constatazione, richiamando la/le SCU redatte. Se entro la scadenza sopra riportata l’OSA non ha ripreso l’attività o non ha richiesto una proroga della sospensione, adeguatamente documentata e giustificata, si procederà alla revoca dell’atto di riconoscimento in toto o alla sua modifica nel caso di inattività parziale.

L’eventuale proroga della sospensione potrà essere concessa una sola volta e per un massimo di ulteriori 12 mesi, oltre i quali si procederà comunque alla revoca o alla modifica dell’atto di riconoscimento.

9. VERIFICA DELLO STATO DI AVANZAMENTO DEL PIANO

La verifica dell’attività svolta è attuata mediante l’utilizzo del sistema SICER che consente ai Responsabili delle Unità Operative e al Direttore di Area IAOA di esaminare costantemente i controlli attuati dagli operatori, lo stato di avanzamento dei piani di lavoro e le non conformità rilevate e gestite.

Verifiche da attuare a livello di UOT.

Il Responsabile di Unità Operativa Territoriale, sulla base della pianificazione attuata, esegue periodicamente verifiche sull’attività del veterinario ufficiale e del personale tecnico. Verifica in particolare:

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 11 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

- a) la congruità numerica dei controlli eseguiti da ciascun operatore rispetto ai controlli assegnati sul sistema informatico SICER e l'eventuale scostamento tra il numero dei controlli programmati ed il numero dei controlli eseguiti (verifica "quantitativa");
- b) la conformità e l'adeguatezza della documentazione prodotta da ciascun operatore, nonché l'avvenuta chiusura delle non conformità notificate nei tempi assegnati. (verifica "qualitativa"), avvalendosi eventualmente della collaborazione di un veterinario di Area B, formalmente delegato. A tale scopo dovranno essere esaminate a campione e complessivamente nell'arco dell'anno: **5** Schede di Controllo per ciascun operatore, tutte le schede di non conformità, tutti i verbali di ispezione e constatazione, **5** liste di riscontro/check list, 2 schede controllo automezzi (solo sulle nuove notifiche), 2 verbali di campionamento, 3 certificati/attestati e tutte le schede di riscontro allerta per ciascun operatore.
- Tali verifiche debbono essere attuate a Luglio (per quanto riguarda il primo semestre) , a Novembre (per quanto riguarda i primi 10 mesi), a Gennaio dell'anno successivo (per l'intero anno).

Solo nel caso del rilievo di non conformità dovrà essere compilata la Scheda periodica delle verifiche (**Allegato E**) che riporta nel dettaglio le verifiche attuate risultate non conformi. Tali schede debbono essere inviate, per via informatica, al Direttore di Area B entro la fine dei mesi succitati.

Verifiche da attuare a livello di Area Disciplinare:

Il Direttore di Area B, con la collaborazione dei D1S facenti parte del Comitato Tecnico di Area IAOA:

- a) verifica a Luglio (primo semestre) ed a Novembre (primi 10 mesi) lo stato di avanzamento dei controlli pianificati consultando il programma informatizzato SICER, verificando gli indicatori stabiliti nel presente piano e revisionando le schede periodiche delle verifiche trasmesse dai Responsabili di Unità Operativa Territoriale (RUOT),
- b) a Gennaio dell'anno successivo (tutto l'anno) l'avvenuta attuazione dei controlli pianificati consultando il programma informatizzato SICER, verificando gli indicatori stabiliti nel presente piano e revisionando le schede periodiche delle verifiche trasmesse dai Responsabili di Unità Operativa Territoriale (RUOT),
- c) esegue verifiche interne presso le UOT per valutare la congruenza della documentazione dei controlli come descritto nel presente Piano delle Azioni. Al riguardo utilizza la check list allegata alla verifica Procedura Gestione e Conduzione degli Audit Interni.
- d) esegue infine supervisioni (avvalendosi del supporto di supervisori incaricati) sull'operato degli ispettori qualificati presso gli OSA come previsto nel presente Piano delle Azioni. Al riguardo utilizza la check list inserita nella specifica procedura. Tale attività ha lo scopo di assicurare che i controlli ufficiali raggiungano il grado di appropriatezza ed efficacia previsto dalla legislazione comunitaria; inoltre consente di promuovere la socializzazione delle migliori conoscenze disponibili per contribuire al miglioramento e allo sviluppo professionale.
- e) relaziona alle date più sopra indicate al Direttore di Area Sanità Pubblica Veterinaria sullo stato di avanzamento del Piano Area B e sulla conformità dell'attuazione dello stesso

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 12 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

avendo cura di segnalare le criticità evidenziate e le eventuali azioni di miglioramento da porre in essere.

10. DETTAGLIO DEI PIANI

10.1 CONTROLLO VETERINARIO, ZOOSANITARIO E SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE

La presente sezione riporta i controlli da attuare:

10.1.A - presso i macelli di ungulati domestici, pollame e lagomorfi e selvaggina allevata (SH) e i centri di lavorazione selvaggina cacciata (GHE) -

10.1.B - sulle macellazioni a domicilio dei privati per uso familiare.

10.1.A Analisi del contesto e motivazioni

Nella nostra provincia l'attività di macellazione riveste particolare importanza per la valorizzazione delle produzioni zootecniche regionali e nazionali, soprattutto per il comparto suinicolo, avicolo e bovino.

Sono presenti sia impianti di dimensioni industriali, sia piccoli impianti a servizio delle filiere locali.

Le carni ottenute da questi impianti sono destinate sia al consumo fresco, sia per la produzione di prodotti trasformati (prosciutti, salami, mortadelle, ecc.) andando ad alimentare uno dei principali settori dell'economia regionale.

Il controllo sanitario alla macellazione costituisce un elemento cardine per la sicurezza dell'intera filiera produttiva.

Le carni fresche possono rappresentare un veicolo di malattia per l'uomo derivante da agenti eziologici presenti negli animali in vita e/o veicolati da cattiva igiene nel processo di lavorazione delle carni.

Il controllo ufficiale svolto in tutti gli impianti di macellazione o di lavorazione della selvaggina riconosciuti oltre agli aspetti di sicurezza alimentare delle carni ha la finalità di garantire:

- la sorveglianza epidemiologica per le patologie degli animali d'allevamento e dei selvatici cacciati;
- il rispetto del benessere degli animali durante il trasporto;
- la protezione degli animali durante la macellazione, anche in caso di macellazione secondo rito religioso;
- la corretta gestione dei sottoprodotti (SOA).

L'attività è svolta su mandato normativo.

10.1.A.1 Riferimenti normativi:

Regolamenti dell'Unione Europea, con particolare riferimento a:

Reg. 178/2002 e <i>s.m.i.</i>	che stabilisce i principi e i requisiti della legislazione alimentare ed in particolare le modalità di rintracciabilità degli alimenti
Reg. 882/2004 e <i>s.m.i.</i>	che definisce le modalità di controllo ufficiale sugli alimenti in generale
Reg. 854/2004 e <i>s.m.i.</i>	che definisce le modalità di controllo ufficiale sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena</p>	<p>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</p>	Pag. 13 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Reg. 2074/2005 e s.m.i	che definisce le modalità di attuazione dei regolamenti suddetti
Reg. 1375/2015 e s.m.i	che definisce le modalità di controllo ufficiale sulla presenza di Trichine nelle carni
Reg. 852/2004 e R. 853/2004 e s.m.i	che definiscono i requisiti generali e specifici che gli Operatori del settore alimentare devono rispettare
Reg. 2073/2005 e s.m.i	che definisce i criteri microbiologici dei prodotti alimentari
Reg. 1069/2009 e s.m.i	che definisce le modalità di gestione dei sottoprodotti di origine animale
Reg. 142/2011,	recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009
Reg. 1760/2000 e s.m.i	per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
Reg. 1825/2000	recante modalità di applicazione del R. 1760/2000
Reg. 999/2001 e s.m.i	che reca disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili
Reg. 1234/2007 e s.m.i	per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di bovini e di pollame
Reg. 566/2008,	recante modalità di applicazione del R. 1234/2007
Reg. 1169/2011 e s.m.i	relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Reg. 1337/2013	recante modalità di esecuzione del R.1169/2011 per quanto riguarda le carni di animali delle specie suina, ovina, caprina e di volatili
Reg. 1099/2009 e s.m.i	che definisce i criteri per la salvaguardia del benessere degli animali destinati alla macellazione
DLgs. 193/2007	relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
Accordi di Conferenza Stato/Regione	“Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo” “Linee Guida individuazione NC e verifica AC” del 25/07/2012
Determina n. 14738 del 13/11/2013	“Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare”
Protocollo tecnico	Nuovo protocollo di Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale, in corso di pubblicazione.
Dispositivi normativi regionali	che esplicitano le modalità di applicazione delle norme comunitarie elencate

10.1.A.2 Obiettivo generale

Verificare il rispetto dei requisiti normativi previsti a carico dell'Operatore del Settore Alimentare.
Effettuare le attività di ispezione veterinaria delle carni.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 14 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

10.1.A.3 Obiettivi specifici

Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di macellazione e sui centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti, garantendo la copertura dei controlli come da protocollo tecnico regionale sulla categorizzazione del rischio.

Garantire l'attività ispettiva delle carni ad ogni seduta di macellazione, comprendente i seguenti aspetti:

- le informazioni sulla catena alimentare;
- l'ispezione *ante mortem*;
- la protezione degli animali;
- l'ispezione *post mortem*;
- la gestione del materiale specifico a rischio;
- le prove di laboratorio necessarie.

In merito al controllo della *Trichinella* nelle carni di suino, si rammenta che l'Italia ha ottenuto dalla comunità Europea la deroga di cui all'art.3 del Reg.1375/2016; pertanto, nel caso in cui i suini provengano da un'azienda o da comparto ufficialmente riconosciuti per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata ed il cui stato di indennità è registrato nell'apposita sezione della Banca dati Nazionale, devono essere obbligatoriamente sottoposte all'esame trichinoscopico solo le carni dei riproduttori (verri e scrofe) e non più il 10% della partita di suini da ingrasso.

L'esame sistematico di ogni carcassa deve comunque essere tutt'ora attuato nel caso in cui le carni, ancorché ottenute da suini provenienti dalle aziende di cui sopra, siano destinate ad essere esportate, tal quali o dopo trasformazione, in Paesi Terzi che non riconoscono la normativa comunitaria. Queste carni saranno accompagnate dalla specifica dichiarazione sanitaria MO 449.

Garantire i controlli previsti in merito alla tutela del benessere animale in fase di macellazione ai sensi del Regolamento (CE). A tal fine la frequenza minima dei controlli da effettuare (semestrale/trimestrale) è stata individuata in relazione alla valutazione del rischio, conseguente alle risultanze delle verifiche svolte nell'anno 2016: volumi di macellazione, adeguatezza delle procedure aziendali relative al benessere animale e alla formazione, tipologia degli animali macellati, numero di animali pervenuti con patologie, numero di non conformità rilevate. Per l'anno 2017 dovranno essere compilate almeno 4 check list ministeriali relative ai controlli gestionali negli impianti di macellazione industriale (Inalca, O.P.A.S., Agricola Tre Valli, Le Castellane, Pola srl) e almeno 2 check list nei rimanenti impianti.

10.1.A.4 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa:

A. *Assicurare la presenza dello staff veterinario nelle giornate di macellazione concordate ed autorizzate per ogni impianto. Assicurare il controllo ispettivo degli animali in macellazione:*

- verifica anagrafe zootecnica (marca auricolare, passaporto, registrazione in BDN),
- verifica informazioni sulla catena alimentare,

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017</i> <i>Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 15 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

- verifica delle condizioni di benessere degli animali in fase di trasporto, stabulazione e macellazione,
 - verifica condizioni di pulizia degli animali avviati alla macellazione,
 - ispezione ante mortem,
 - ispezione post mortem
 - verifica gestione materiali specifici a rischio,
 - esecuzione prove di laboratorio per la conferma della diagnosi clinica e/o anatomopatologica,
 - bollatura sanitaria,
 - registrazione dell'esito dell'ispezione e, se del caso comunicazione dei risultati dell'ispezione.
- A. *Attuare il prelievo dei campioni in funzione degli specifici piani (PNR, BSE, Trichinellosi, Reg 2073/2005).*
- B. *Assicurare il controllo strutturale, igienico sanitario e gestionale degli stabilimenti come previsto dal Manuale Regionale per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare.*

Negli impianti di macellazione con attività non superiore a 20 UGB/settimana, in conformità a quanto previsto dalle Linee guida ministeriali per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 854/2004 e 882/2004, n. 212 CSR del 10/11/2016, a partire dall'anno 2017, la presenza del veterinario ufficiale non sarà più continuativa ma limitata al tempo necessario a garantire la visita ante e post mortem nonché i controlli ufficiali previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione.

Tipologia e natura dei controlli:

- A. Esecuzione dei compiti ispettivi previsti dal Regolamento (CE) 854/4004 sugli animali in macellazione
- B. Prelievo di campioni con le modalità previste dalla PO campionamento
- C. Esecuzione di verifiche, ispezioni e audit su OSA.

Procedure ed istruzioni sottese:

I controlli dovranno essere attuati e registrati nel rispetto delle modalità già descritte alla voce "Modalità di attuazione e registrazione dei controlli".

In aggiunta alla Scheda del Controllo Ufficiale (SCU) ed alla Scheda di Non Conformità (SNC) il veterinario ufficiale dovrà utilizzare:

- A. Registro di macellazione (**Allegato R1**) e, se del caso,
- B. Comunicazione dei risultati dell'ispezione (**Allegato R2**),
- C. Registro dei tempi impiegati per l'impianto di macellazione (**Allegato R3**) nei macelli ove il veterinario non esegue la marcatura del cartellino presso la struttura stessa.
- D. Le Check list Ministeriali - Regionali indicate negli Obiettivi Specifici di cui al successivo punto 8: Check List anagrafe zootecnica (**Allegato D3**), Check- list protezione animali alla macellazione (**Allegati D1 e D2**).

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 16 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

Informazioni aggiornate relative alla gestione dei materiali specifici a rischio ed ai capi da sottoporre a test per TSE sono riportate nella tabella riassuntiva materiali specifici a rischio (**Allegato MSR**).

Per quanto concerne le attività di campionamento e certificazione dovranno essere rispettate le procedure aziendali:

- PO DSP ADSPV 2 Manuale di Campionamento alimenti e relativi allegati
- PO DSP ADSPV 44 Procedura Export e relativi allegati

Negli impianti in cui opera una equipe, il veterinario incaricato della struttura organizza le attività del gruppo per garantire la completa attuazione del piano di lavoro e consegna al Responsabile di Unità Operativa le registrazioni e la documentazione relativa all'attività complessivamente svolta.

Risorse tecniche: Materiale da consumo per prelievi, dispositivi di protezione individuali, vestiario monouso

Risorse umane: Veterinari incaricati e Tecnici della Prevenzione con incarichi specifici.

Nella tabella seguente è riportato l'elenco degli stabilimenti suddivisi per distretto, nonché l'impegno, in termini di controlli e di tempo impiegato, riferiti all'anno 2016.

10.1.A.5 Registrazione attività e flussi informativi

Le attività di verifica generale sono descritte alla specifica voce più sopra riportata "Verifica dello stato di avanzamento del piano – Area B.

Strumenti specifici di monitoraggio e verifica del Piano per il controllo veterinario, zoosanitario e sul benessere degli animali alla macellazione:

- Programma informatico SICER
- Registri di macellazione
- Comunicazioni dei risultati dell'ispezione
- Schede Controllo Ufficiale
- Schede rilevazione non conformità
- Verbali di ispezione e constatazione
- Liste di Riscontro regionali
- Check list ministeriali
- Bollette D.Lgs 194/08
- Certificazioni rilasciate
- Verbali di campionamento, di sopralluogo, di distruzione, ecc.
- Provvedimenti ordinatori, denunce, sanzioni, ecc.

10.1.A.6 Indicatori di processo

- Esecuzione del 100% dei controlli ispettivi sugli animali macellati
- Esecuzione dei controlli sul 100% delle strutture esistenti
- Esecuzione di almeno il 95% dei controlli ufficiali programmati

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 17 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

10.1.B CONTROLLO MACELLAZIONI PER USO FAMILIARE DEI SUINI

10.1.B.1 Analisi del contesto e motivazioni

Nella nostra provincia è tutt'oggi presente e consolidata la tradizionale attività di macellazione domiciliare dei suini per uso familiare, con successiva trasformazione delle carni in prodotti di salumeria destinati all'autoconsumo.

L'attività è svolta su mandato normativo

10.1.B.2 Riferimenti Normativi

Regio Decreto 20.12.1928 n° 3298, Regolamenti (CE)

Regolamento (CE) 854/2004 e successive modifiche, che definisce le modalità di controllo ufficiale sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano,

Regolamento (CE) 2075/2005 e successive modifiche, che definisce le modalità di controllo ufficiale sulla presenza di Trichine nelle carni

Ordinanze sindacali

10.1.B.3 Obiettivo generale

Assicurare la salubrità delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio dai privati per uso familiare. .

10.1.B.4 Obiettivi specifici

Garantire:

- il rispetto del benessere degli animali in fase macellazione
- l'ispezione ante e post mortem degli animali
- la bollatura sanitaria delle carni ottenute
- il prelievo dei campioni per la ricerca della Trichinella ed ogni eventuale ulteriore indagine al fine di emettere il giudizio ispettivo

10.1.B.5 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa

Assicurare il controllo ispettivo degli animali in macellazione mediante:

- verifica informazioni sulla catena alimentare,
- verifica delle condizioni di protezione degli animali in fase di macellazione,
- ispezione ante mortem,
- verifica provenienza animali (MOD. 4)
- ispezione post mortem,
- esecuzione prelievo per la trichinellosi ,
- bollatura sanitaria,
- registrazione dell'esito dell'ispezione e, se del caso comunicazione dei risultati dell'ispezione.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 18 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Tipologia e natura dei controlli:

- A. Esecuzione dei compiti ispettivi previsti dal Regolamento (CE) 854/04 sugli animali in macellazione
- B. Esecuzione prove di laboratorio per trichinellosi con le modalità previste dal Regolamento (CE) 2075/05

Procedure ed istruzioni sottese:

Il veterinario ufficiale rilascia copia del modello art. 17 previsto dal R.D. 20.12.28 n° 3298 al privato e ne consegna copia al Responsabile UOT.

Risorse tecniche: Materiale da consumo per prelievi, dispositivi di protezione individuali, vestiario monouso

Risorse umane: Veterinari Ufficiali come da tabella sotto riportata

Area Territoriale	N° MUF	Totale ore a 30' per capo
Modena	15	7,5
Castelfranco	30	15
Carpi	20	10
Mirandola	21	10,5
Sassuolo	59	29,5
Pavullo	72	36
Vignola	29	14,5
Totali	246	123

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 19 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

10.1.B.6 Registrazione attività e flussi informativi

La verifica dell'attività svolta è attuata mediante l'utilizzo software di gestione SICER, la valutazione degli indicatori viene monitorata attraverso la revisione dei mod. art. 17 emessi.

Verifiche attuate a livello di UO

Il Responsabile di Unità Operativa verifica annualmente i dati relativi alle macellazioni uso familiare e li comunica al Direttore Area IAOA.

Verifiche attuate a livello di Area Dipartimentale Veterinaria

Il Direttore di Area Tecnica IAOA verifica annualmente l'avvenuta ricezione dei dati relativi alle macellazioni ad uso familiare.

Strumenti di monitoraggio e verifica:

- Programma informatico SICER
- Modelli art. 17 emessi

10.1.B.7 Indicatori di processo

- Esecuzione del 100% degli interventi richiesti per macellazioni ad uso familiare dei suini.

10.2 CONTROLLO VETERINARIO PRESSO IMPIANTI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. (CE) 853/04

10.2.1 Analisi del contesto e motivazione

Nella nostra provincia, è presente un vero e proprio “Comprensorio di lavorazione delle carni” che costituisce un'importante realtà economica a livello nazionale, sia per entità produttiva sia per le caratteristiche qualitative dei propri prodotti, alcuni dei quali profondamente radicati nella tradizione locale (prodotti a marchio DOP o IGP).

Oltre agli stabilimenti di macellazione sono presenti:

1. Impianti di lavorazione delle carni fresche (laboratori di sezionamento carni e laboratori di produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente)

Svolgono la lavorazione delle carni fresche intese sia come materie prime utilizzate per la successiva trasformazione in prodotti a base di carne o come preparazioni destinate al consumatore finale.

Questi prodotti possono rappresentare un veicolo di malattia per l'uomo a causa della contaminazione con agenti patogeni derivanti da cattiva igiene nel processo di lavorazione delle carni.

Il controllo ufficiale sulla produzione delle carni è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 20 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

2. Impianti di produzione di prodotti a base di carne e altri prodotti di origine animale trasformati (grassi animali fusi, stomaci vesciche e intestini trattati)

L'attività di lavorazione delle carni, finalizzata alla produzione di prodotti di salumeria (sia crudi che cotti) rappresenta uno dei più importanti settori produttivi dell'agroalimentare sia per numero di stabilimenti, sia dal punto di vista economico. Ricopre, inoltre, un ruolo fondamentale per la valorizzazione delle produzioni zootecniche regionali .

Proprio i prodotti a base di carne sono, tra le produzioni di origine animale, quelli più commercializzati con gli altri Paesi comunitari e con i Paesi Terzi.

Il controllo ufficiale su tale attività è necessario per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza alimentare.

3. Centri di spedizione molluschi e impianti per la lavorazione dei prodotti della pesca

La realtà produttiva del settore ittico rappresenta nella nostra provincia una quota marginale della produzione alimentare complessiva, in gran parte legata alla trasformazione dei prodotti della pesca per ottenere i condimenti per la pasta.

Il controllo ufficiale su tale attività si rende necessario al fine di verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare, nonché ai controlli disposti dagli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e UVAC).

4. Impianti di riconfezionamento di alimenti di origine animale e depositi frigoriferi.

Questa tipologia di attività sta evolvendo da semplice centro specializzato per la conservazione di prodotti esposti/imballati ad impianti a servizio della logistica della distribuzione degli alimenti con aspetti gestionali più articolati, che possono prevedere il reimballaggio, il "groupage" fino al riconfezionamento degli alimenti, con relativa rilavorazione, e rietichettatura.

Di rilievo l'attività che queste tipologie di impianti, che richiedono il riconoscimento comunitario, rivestono nell'ambito dell'import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e negli scambi intracomunitari.

Il controllo ufficiale su tale attività consiste nella verifica che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare. Sono ricompresi anche i controlli disposti dagli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e UVAC).

5. Centri di imballaggio uova

Questo settore comprende, nella nostra provincia, i tradizionali centri di imballaggio uova .

Il controllo ufficiale su tale attività è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare e della corretta identificazione in funzione del sistema dell'allevamento (allevamento in gabbia – a terra – biologico).

6. Centro di raccolta pelli per gelatina e collagene

L'attività è svolta su mandato normativo.

Eventuali stampe del documento sono da considerare "copia non controllata": è responsabilità di chi legge verificare la corrispondenza alla copia ufficiale nel sito intranet del Servizio d'appartenenza.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 21 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

10.2.2 Riferimenti normativi

Normativa comunitaria

Reg. 178/2002 e s.m.i.	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;
Reg. 882/2004 e s.m.i.	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;
Reg. 854/2004 e s.m.i.	che definisce le modalità di controllo ufficiale sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano,
Reg. 2074/2005 e s.m.i.	che definisce le modalità di attuazione dei regolamenti suddetti,
Reg. 852/2004 e 853/2004	e successive modifiche, che definiscono i requisiti generali e specifici che gli Operatori del settore alimentare devono rispettare
Reg. 2073/2005 e s.m.i.	che definisce i criteri microbiologici dei prodotti alimentari
Reg. 2074/2005	Modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al R. 853/2004 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Regolamenti 854/2004 e 882/2004
Reg. 1069/2009 e s.m.i.	che definisce le modalità di gestione dei sottoprodotti di origine animale,
Reg. 1169/2011 e s.m.i.	che definisce le modalità di informazione al consumatore attraverso gli alimenti
Reg. 1935/2004 e s.m.i.	relativo ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari,
Reg. 1332/2008 e s.m.i.	relativo agli enzimi alimentari,
Reg. 1333/2008 e s.m.i.	relativo agli additivi alimentari,
Reg. 1334/2008 e s.m.i.	relativo agli aromi,

Normativa nazionale, in particolare:

DLgs. 193/2007	relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
D.M. 23 dicembre 2010	“Denominazione in lingua italiana alle specie ittiche”
Decreto Legge 13.09.2012 n. 158	(Decreto Balduzzi) convertito con Legge 08.11.2012;

Accordi di Conferenza Stato/Regione, in particolare quelli relativi alle

“Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo” del 25/07/2012

“Linee Guida individuazione NC e verifica AC” del 25/07/2012;

“Linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria” del 16/11/2011

Dispositivi normativi regionali che esplicitano le modalità di applicazione delle norme comunitarie elencate nonché la Determina n. 14738 del 13/11/2013 relativa alla “Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare” e il nuovo Protocollo

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 22 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

tecnico per la “Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale” in corso di pubblicazione.

10.2.3 Obiettivo generale

- Garantire l'immissione sul mercato di carni e prodotti di origine animale idonei al consumo alimentare umano, assicurando il rispetto delle norme sanitarie che disciplinano il commercio nazionale e internazionale.
- Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

10.2.4 Obiettivi specifici

- Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio.
- Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti
- Garantire la puntuale applicazione della normativa relativamente:
 - al rispetto dei requisiti strutturali e gestionali previsti per queste categorie di impianti con particolare riguardo alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti
 - alla corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale
 - alla corretta etichettatura dei prodotti finiti
- Attuare il prelievo di campioni in esecuzione del Piano Regionale Microbiologico Alimenti

10.2.5 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa:

Assicurare il controllo strutturale, igienico sanitario e gestionale degli stabilimenti come previsto dal Manuale per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare (produzione post-primaria) - Parte generale”, integrato dalle Parti speciali indicate al capitolo “Modalità di attuazione e registrazione dei controlli”.

Tipologia e natura dei controlli:

- A. Esecuzione di verifiche, ispezioni e audit su OSA.
- B. Prelievo di campioni con le modalità previste dalla P.O. Campionamento

Procedure ed istruzioni sottese:

I controlli dovranno essere attuati e registrati nel rispetto delle modalità già descritte alla voce “Modalità di attuazione e registrazione dei controlli”.

Per quanto concerne le attività di campionamento e certificazione dovranno essere rispettate le procedure aziendali:

- PO DSP ADSPV 2 Manuale di Campionamento alimenti,
- PO DSP ADSPV 44 Procedura Export.

	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 23 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Risorse tecniche: Materiale da consumo per prelievi, dispositivi di protezione individuali, vestiario monouso.

Risorse umane: Veterinari di Area funzionale B e Tecnici della Prevenzione con incarichi specifici. Nelle tabelle seguenti è riportato l'elenco degli stabilimenti suddivisi per distretto, nonché l'impegno, in termini di controlli e di tempo impiegato, riferiti all'anno 2016.

Tabella 3. Impianti di sezionamento e stima del debito orario

SEZIONAMENTI	N° unità produttive	N° Accessi	N° Ispezioni	N° Verifiche	N° Ore
Modena	2	14	29	121	40
Castelfranco	3	16	43	156	17
Carpi	3	61	46	548	62
Mirandola	9	53	119	407	76
Sassuolo	11	135	194	962	335
Pavullo	11	60	132	359	76
Vignola	41	547	593	2517	1572
TOTALI	80	886	1156	5070	2178
AUDIT - N° 7					180
TOTALE GENERALE ORE					2350

Tabella 4. Impianti di produzione di preparazioni di carni, carni macinate, carni separate meccanicamente e stima del debito orario

CARNI MACINAT PREPARAZIONI SEPAR. MECC.	N° Unità produttive	N° Accessi	N° Ispezioni	N° Verifiche	N° Ore
Modena	2	4	28	64	4
Castelfranco	2	12	36	106	18
Carpi	3	10	14	42	10
Mirandola	2	10	17	62	5
Sassuolo	6	17	83	202	22
Pavullo	2	8	23	64	14
Vignola	11	74	188	421	83
TOTALI	28	135	389	961	156
AUDIT - N° 1					30
TOTALE GENERALE ORE					186

Tabella 5 Impianti di produzione di prodotti a base di carne e stima del debito orario

PRODOTTI A BASE DI CARNE	N° Unità produttive	N° Accessi	N° Ispezioni	N° Verifiche	N° Ore
Modena	7	60	125	529	179
Castelfranco	4	24	58	286	82
Carpi	3	3	7	16	2
Mirandola	9	70	130	428	128
Sassuolo	7	38	87	287	66
Pavullo	15	115	213	861	299
Vignola	47	398	598	2407	990
TOTALI	92	708	1218	4814	1746

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 24 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

AUDIT – N° 6	180
TOTALE GENERALE ORE	1926

Tabella 6 Laboratori di produzione di grassi animali fusi e ciccioli e stima del debito orario

GRASSI FUSI E CICCIOI	N° Unità produttive	N° Accessi	N° Ispezioni	N° Verifiche	N° Ore
Modena	1	2	14	33	3
Mirandola	2	5	25	66	6
Sassuolo	1	3	14	32	3
Pavullo	1	3	14	32	3
Vignola	12	30	118	314	63
TOTALI	17	43	185	477	78
AUDIT – N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					78

Tabella 7 Laboratori di produzione di stomaci, vesciche e intestini trattati e stima del debito orario

STOMACI	INTESTINI	N° Unità produttive	N° Accessi	N° Ispezioni	N° Verifiche	N° Ore
Modena		4	30	65	257	90
Castelfranco		1	0	0	0	0
Mirandola		2	10	18	82	23
Vignola		4	34	58	222	94
TOTALI		11	74	185	477	207
AUDIT – N° 0					0	
TOTALE GENERALE ORE					207	

Tabella 8 Impianti di lavorazione di prodotti della pesca freschi e trasformati e stima del debito orario

PRODOTTI DELLA PESCA	N° Unità produttive	N° Accessi	N° Ispezioni	N° Verifiche	N° Ore
Modena	2	7	27	65	14
Castelfranco	1	3	6	41	9
Mirandola	1	4	9	23	6
Sassuolo	1	1	0	3	1
Vignola	1	2	14	32	2
TOTALI	6	17	56	164	32
AUDIT – N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					32

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 25 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Tabella 9 Centri di spedizione molluschi bivalvi vivi e stima del debito orario

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	N° Unità produttive	N° Accessi	N° Ispezioni	N° Verifiche	N° Ore
Modena	2	12	28	89	30
Carpi	1	2	6	21	4
TOTALI	3	14	34	110	34
AUDIT – N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					34

Tabella 10 - Depositi frigoriferi riconosciuti e stima del debito orario

DEPOSITI RICONOSCIUTI	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Modena	5	18	72	246	38
Castelfranco	3	10	26	122	21
Carpi	2	3	9	22	7
Mirandola	3	13	42	116	18
Sassuolo	5	17	87	249	37
Pavullo	1	4	14	32	5
Vignola	26	100	671	982	180
TOTALI	45	165	921	1769	306
AUDIT - N° 1					30
TOTALE GENERALE ORE					336

Tabella 11 – Impianti di riconfezionamento e stima del debito orario (AREA B)

RICOFEZIONAMENTI	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Modena	2	23	43	148	37
Castelfranco	4	24	78	318	61
Carpi	2	10	17	48	14
Mirandola	3	13	20	64	10
Sassuolo	4	21	59	200	48
Vignola	25	205	314	1157	386
TOTALI	40	296	531	1935	556
AUDIT - N° 4					120
TOTALE GENERALE ORE					676

Tabella 12 – Centri di imballaggio uova e stima del debito orario

CENTRI IMBALLAGGIO UOVA	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Modena	1	6	16	63	10
Carpi	1	3	4	9	2
Mirandola	1	3	11	28	6
Sassuolo	2	4	28	64	16
Pavullo	2	8	30	95	25
TOTALI	7	24	89	259	59
AUDIT - N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					59

Eventuali stampe del documento sono da considerare “copia non controllata”: è responsabilità di chi legge verificare la corrispondenza alla copia ufficiale nel sito intranet del Servizio d'appartenenza.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 26 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Tabella 13 –Centri raccolta pelli e stima del debito orario

CENTRO RACCOLTA PELLI	N° Unità produttive	N° Accessi	N° Ispezioni	N° Verifiche	N° Ore
Mirandola	1	6	15	56	15
TOTALI	1	6	15	56	
AUDIT – N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					15

In base al nuovo Protocollo Tecnico Regionale per la categorizzazione del rischio, gli stabilimenti riconosciuti sono suddivisi nelle seguenti categorie, distinte per tipologia produttiva (Allegato A1):
laboratori di sezionamento delle carni:

- annessi ad altra attività prevalente o che lavorano in modo discontinuo (meno di 3 giorni alla settimana), ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”,
- che sezionano con continuità (3 giorni o più), ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (minore o maggiore di 500 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Alto”;

laboratori di produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente

- annessi ad altra attività prevalente o lavorano in modo discontinuo (meno di 3 giorni alla settimana), ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”,
- che producono con continuità (3 giorni o più), ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (minore o maggiore di 200 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Alto”;

impianti di produzione di prodotti a base di carne

- annessi ad altra attività prevalente o che lavorano in modo discontinuo (meno di 3 giorni a settimana), ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”,
- che producono insaccati freschi fino a 200 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Medio”,
- che producono insaccati freschi oltre a 200 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Alto”,
- che producono insaccati stagionati o carne salate stagionate, ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (maggiore o minore di 200 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Medio”,
- che producono alimenti carnei commercialmente sterili, ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (maggiore o minore di 200 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Basso”,
- che producono alimenti carnei sottoposti a trattamento termico, taglio intero, macinati o emulsionati, affumicati e non, non stabili a temperatura ambiente (pezzo intero), ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (maggiore o minore di 200 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Medio”,
- che producono prodotti a base di carne diversamente porzionati, confezionati, refrigerati congelati o surgelati, non sottoposti a trattamento con effetto pastorizzante dopo il confezionamento fino a 200 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Medio”,

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 27 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

- che producono prodotti a base di carne diversamente porzionati, confezionati, refrigerati congelati o surgelati, non sottoposti a trattamento con effetto pastorizzante dopo il confezionamento oltre a 200 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Alto”;

impianti di produzione di altri prodotti di origine animale (grassi animali fusi e ciccioli, stomaci, vesciche e intestini trattati)

- annessi ad altra attività prevalente o che lavorano in modo discontinuo (meno di 3 giorni a settimana), ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”;
- che producono con continuità (3 giorni o più), ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (minore o maggiore di 100 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Basso”;

impianti per la lavorazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura

- laboratori per la lavorazione dei prodotti della pesca freschi, ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (minore o maggiore di 200 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Medio”;
- laboratori di trasformazione dei prodotti della pesca, ai quali è attribuito un livello di rischio “Medio” (per entità produttiva inferiore a 200 tons/anno) o “Alto” (per entità produttiva superiore a 200 tons/anno);
- centri di spedizione molluschi bivalvi vivi, ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (minore o maggiore di 100 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Medio”;

impianti di riconfezionamento di alimenti di origine animale

- annessi ad altra attività prevalente o che lavorano in modo discontinuo (meno di 3 giorni a settimana), ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”;
- che producono fino a 200 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Medio”;
- che producono oltre 200 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Alto”;

depositi frigoriferi

- annessi ad altra attività prevalente o che lavorano in modo discontinuo (meno di 3 giorni a settimana), ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”;
- che commercializzano prodotti esposti fino a 500 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”;
- che commercializzano prodotti esposti oltre a 500 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Medio”;
- che commercializzano prodotti imballati/confezionati, ai quali, indipendentemente dall'entità produttiva (minore o maggiore di 500 tons/anno), è attribuito un livello di rischio “Basso”;

centri di imballaggio uova

- fino a 10.000.000 di uova/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”;

centri di raccolta pelli per gelatina e collagene

- oltre 100 tons/anno, ai quali è attribuito un livello di rischio “Basso”.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 28 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

L'entità dei controlli per singolo impianto è contenuto nel sistema informatico SICER.

10.2.6 Registrazione attività e flussi informativi

Le attività di verifica generale sono descritte alla specifica voce più sopra riportata "Verifica dello stato di avanzamento del piano – Area B.

Strumenti specifici di monitoraggio e verifica del Piano per il controllo degli impianti riconosciuti:

- Programma informatico SICER
- Schede Controllo Ufficiale
- Schede rilevazione non conformità
- Verbali di ispezione e costatazione
- Liste di Riscontro regionali
- Check list ministeriali
- Bollette D.Lgs 194/08
- Certificazioni rilasciate
- Verbali di campionamento, di sopralluogo, di distruzione, ecc.
- Provvedimenti ordinatori, denunce, sanzioni, ecc.

10.2.7 Indicatori di processo

- Esecuzione del 95% dei controlli ufficiali programmati nel rispetto delle modalità indicate nel piano
- Esecuzione dei controlli sul 100% degli impianti

10.3 CONTROLLO VETERINARIO PRESSO ESERCIZI REGISTRATI AI SENSI DEL REG. 852/04

10.3.1 Analisi del contesto e motivazione

Le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita compresa la produzione primaria che rientrano nel campo di applicazione del Reg. (CE) 852/2004 sono soggette ad obbligo di notifica presso le ACL al fine della loro registrazione.

Il controllo ufficiale su tale attività, necessario per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza.

Al fine di razionalizzare le risorse del DSP, sono state definite, in base ad uno specifico accordo interservizi, le caratteristiche delle strutture il cui controllo è demandato, in via prioritaria, al S.I.A.N. o all'ASPV. Per l'anno in corso, in accordo con il SIAN, il nostro servizio procederà anche al controllo delle friggitorie/rosticcerie di prodotti ittici.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 29 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

Individuazione delle strutture:

Le strutture di **commercio all'ingrosso** registrate di competenza del Servizio Veterinario sono rappresentate dai:

- depositi frigoriferi registrati a sola o prevalente commercializzazione di prodotti di origine animale (**Allegato F1**);
- intermediari commerciali senza deposito di prodotti di origine animale (**Allegato F2**).

Le strutture di **commercio al dettaglio** vengono invece classificate secondo le seguenti tipologie anagrafiche:

1. presso produttori primari: locali di macellazione di avicunicoli presso aziende agricole/agrituristiche, esercizi di vendita presso aziende agricole/agrituristiche laboratori annessi, laboratori di trasformazione lumache presso aziende zootecniche/agrituristiche ed esercizi di vendita annessi, centri di raccolta della selvaggina;
2. presso esercizi commerciali in sede fissa: esercizi di vicinato (macellerie, pescherie e relativi laboratori di produzione fisicamente o funzionalmente annessi, esercizi per la vendita al dettaglio di alimenti trasformati di origine animale registrati c/o U.V.A.C, spacci di vendita annessi ad impianti riconosciuti, laboratori di produzione di prodotti a base di carne annessi a esercizi di vendita di generi alimentari, laboratori di smielatura e confezionamento del miele produzione post primaria, rosticcerie/friggitorie di prodotti della pesca), reparti di macelleria e pescheria in strutture di media e di grande distribuzione;
3. presso strutture per il commercio ambulante: strutture di vendita a posto fisso e mobile presente su area pubblica per vendita di prodotti della pesca/carni e derivati, deposito/laboratorio di carni/prodotti della pesca e derivati funzionalmente annessi, struttura mobile di farmer market presente su area pubblica per vendita alimenti di origine animale.

Premesso che le imprese che effettuano il **trasporto di alimenti** sfusi, carni, prodotti della pesca e surgelati (già soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi del DPR 327/80) e quelle che svolgono esclusivamente l'attività di trasporto di alimenti in generale sono tenuti a notificare al SUAP l'attività svolta, mentre non soggiacciono a tale obbligo le imprese già registrate o riconosciute per altre attività (purché la fase di trasporto sia inserita nel piano di autocontrollo), nell'anno 2016 sono state individuate e registrate nel sistema SICER le imprese che svolgono l'attività di trasporto per conto terzi, al fine di programmare i relativi controlli.

L'attività è svolta su mandato normativo

10.3.2 Riferimenti Normativi

Regolamenti dell'Unione Europea, con particolare riferimento a:

R. 178/2002 e s.m.i., che stabilisce i principi e i requisiti della legislazione alimentare ed in particolare le modalità di rintracciabilità degli alimenti,

R. 882/2004 e s.m.i., che definisce le modalità di controllo ufficiale sugli alimenti,

R. 854/2004 e s.m.i., che definisce le modalità di controllo ufficiale sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano,

R. 2074/2005 e s.m.i., che definisce le modalità di attuazione dei regolamenti suddetti,

852/2004 e 853/2004 e successive modifiche, che definiscono i requisiti generali e specifici che gli Operatori del settore alimentare devono rispettare

R. 2073/2005 e s.m.i., che definisce i criteri microbiologici dei prodotti alimentari

Eventuali stampe del documento sono da considerare "copia non controllata": è responsabilità di chi legge verificare la corrispondenza alla copia ufficiale nel sito intranet del Servizio d'appartenenza.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 30 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

R. 1069/2009 e s.m.i., che definisce le modalità di gestione dei sottoprodotti di origine animale,
 R. 1169/2011 e s.m.i., che definisce le modalità di informazione al consumatore attraverso gli alimenti
 R. 1935/2004 e s.m.i., relativo ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari,
 R. 1332/2008 e s.m.i., relativo agli enzimi alimentari,
 R. 1333/2008 e s.m.i., relativo agli additivi alimentari,
 R. 1334/2008 e s.m.i., relativo agli aromi,
Norme nazionali, in particolare:
 Legge 30 aprile 1962, n.283;
 D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 :”Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.”
 DLgs. 193/2007, relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
 D.M. 23 dicembre 2010 “Denominazione in lingua italiana alle specie ittiche”
 Decreto Legge 13.09.2012 n. 158 (Decreto Balduzzi) convertito con Legge 08.11.2012;
Accordi di Conferenza Stato/Regione, in particolare quelli relativi alle
 “Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo” del 25/07/2012
 “Linee Guida individuazione NC e verifica AC” del 25/07/2012;
 “Linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria” del 16/11/2011
Dispositivi normativi regionali che esplicitano le modalità di applicazione delle norme comunitarie elencate nonché la Determina n. 14738 del 13/11/2013 relativa alla “Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare” e il nuovo Protocollo tecnico per la “Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" in corso di pubblicazione.
 D.G.R. n. 1869 del 17/11/2008 “Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare”,

10.3.3 Obiettivo generale

- Garantire il rispetto delle norme sanitarie che disciplinano la commercializzazione degli alimenti di origine animale in queste strutture
- Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali delle attività al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

10.3.4 Obiettivi specifici

- Garantire la puntuale applicazione della normativa relativamente:
 - al rispetto dei requisiti strutturali e gestionali previsti per queste categorie di strutture
 - con particolare riguardo alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti
 - alla corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale
 - alla corretta etichettatura dei prodotti commercializzati
- Attuare il prelievo di campioni in attuazione del Piano Regionale Microbiologico Alimenti

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 31 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

- Realizzare il controllo degli impianti registrati secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio e, laddove non definite, le frequenze riportate nella tabella in calce.
- Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini della registrazione delle strutture.

10.3.5 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa:

A. Assicurare il controllo strutturale, igienico sanitario e gestionale delle strutture registrate

B. Attuare il prelievo dei campioni in funzione del Piano Regionale Microbiologico Alimenti e del Regolamento 2073/2005 alla distribuzione.

Tipologia e natura dei controlli:

Esecuzione di ispezioni su OSA.

Per l'anno in corso non è più prevista l'esecuzione delle verifiche di cui ai punti 6.4.1. Pulizia e sanificazione preop/operativa sup. contatto (programma), 6.4.2. Pulizia e sanificazione preop/operativa sup. contatto (gestione) e 6.12.3. Marchiatura di identificazione.

L'ispettore qualificato dovrà tuttavia continuare a controllare se l'OSA, in relazione all'attività effettivamente svolta, attua correttamente la sanificazione (ordinaria e straordinaria) delle superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti, la gestione degli alimenti contaminati accidentalmente, la gestione degli sterilizzatori (o la sanificazione della coltelleria e dell'attrezzatura minuta) e, in particolare, nei depositi frigoriferi, la gestione della condensa e/o del ghiaccio nelle celle e la gestione delle confezioni durante le operazioni di movimentazione e stoccaggio.

Dovrà inoltre continuare a verificare la presenza del "bollo sanitario" e/o del "marchio di identificazione" sugli alimenti di origine animali (in introduzione o venduti tal quali) per i quali il regolamento 853/2004/CE ne prevede l'obbligo.

Prelievo di campioni con le modalità previste dalla P.O. campionamento

Procedure e istruzioni sottese:

Presso le strutture registrate che non possono adottare la procedura semplificata del sistema HACCP, la documentazione delle verifiche è costituita dalla Scheda del controllo ufficiale (SCU), dalla Lista di riscontro per il controllo ufficiale presso OSA – parte generale e, se del caso, dalla Scheda di Non Conformità (SNC).

Presso le strutture registrate che possono adottare la procedura semplificata del sistema HACCP individuate dalla Delibera Regionale 1869/2008, la documentazione delle verifiche è costituita dalla "Lista di riscontro per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare con autocontrollo semplificato" (Allegato C6), dalla Scheda del controllo ufficiale (SCU) e, se del caso, dalla Scheda di Non Conformità (SNC).

La adozione, o la proposta, di eventuali provvedimenti coattivi (sanzione amministrativa, denuncia alla A.G., sospensione della attività, chiusura dell'esercizio, ...) a seguito del rilievo di non conformità maggiori sarà motivata da quanto documentato con "Verbale di ispezione e constatazione".

Occorre provvedere all'inserimento sul sistema informatico dei controlli attuati e delle non conformità sul sistema SICER entro **sette giorni** dal controllo.

Eventuali stampe del documento sono da considerare "copia non controllata": è responsabilità di chi legge verificare la corrispondenza alla copia ufficiale nel sito intranet del Servizio d'appartenenza.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 32 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Per quanto concerne le attività di campionamento dovrà essere rispettata la procedura aziendale:

- PT DSP ADSPV 2 Manuale di Campionamento alimenti.

Nei laboratori di produzione annessi agli esercizi di vendita al consumatore finale (macellerie, pescherie) il veterinario ufficiale/tecnico della prevenzione, effettuerà contestualmente il controllo di entrambe le strutture, registrerà i controlli compilando una sola Scheda del Controllo Ufficiale, annotando sulla stessa che il controllo ha riguardato entrambe i reparti, dovrà infine inserire le verifiche attuate su SICER per la sola macelleria/pescheria.

Risorse tecniche: materiale da consumo per prelievi, dispositivi di protezione individuali, documentazione cartacea

Risorse umane: Veterinari Area IAOA e Tecnici della Prevenzione.

Nelle tabelle seguenti è riportato l'elenco delle strutture suddivise per distretto, nonché l'impegno, in termini di controlli e di tempo impiegato, riferiti all'anno 2016.

Depositi registrati e stima del debito orario

DEPOSITI REGISTRATI	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Modena	13	17	147	359	38
Castelfranco	7	13	65	183	18
Carpi	6	2	24	58	7
Mirandola	3	4	31	87	10
Sassuolo	2	2	24	58	3
Pavullo	1	2	10	29	4
Vignola	8	10	77	197	24
TOTALI	40	50	378	971	104
AUDIT - N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					104

Macellazione avicunicoli ed esercizi di vendita e trasformazione presso aziende agricole e agrituristiche e stima del debito orario

MACELLI ED ESERCIZI PRESSO AZ. AGRICOLE	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Castelfranco	6	8	50	118	14
Mirandola	4	6	43	114	13
Sassuolo	5	5	49	118	13
Pavullo	4	7	37	88	12
Vignola	1	3	13	30	4
TOTALI	20	29	192	468	56
AUDIT - N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					56

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 33 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Laboratori di smielatura produzione post primaria e stima del debito orario

LABORTORI SMIELATURA	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Castelfranco	1	1	12	29	4
Carpi	1	0	0	0	0
Sassuolo	1	2	12	29	4
Pavullo	5	7	60	147	16
Vignola	2	2	24	58	4
TOTALI	9	12	108	260	28
AUDIT - N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					28

Macellerie, pescherie, loro reparti c/o supermercati, relativi laboratori annessi, rosticcerie ittiche, spacci UVAC e stima del debito orario

ESERCIZI	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Modena	101	96	360	810	71
Castelfranco	41	39	213	585	50
Carpi	69	108	583	1439	188
Mirandola	67	95	415	1012	77
Sassuolo	80	103	485	1309	104
Pavullo	42	30	160	382	37
Vignola	66	102	405	1081	178
TOTALI	466	573	2621	6618	705
AUDIT - N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					705

Ambulanti e stima del debito orario

AMBULANTI	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Modena	24	34	286	735	49
Carpi	11	1	13	42	3
Mirandola	10	3	36	87	4
Sassuolo	4	2	24	67	7
Pavullo	3	1	11	39	2
Vignola	7	1	11	29	3
TOTALI	59	49	381	999	68
AUDIT - N° 0					0
TOTALE GENERALE ORE					68

Centri lavorazione selvaggina e stima del debito orario

ESERCIZI	N° unità produttive	N° accessi	N° ispezioni	N° verifiche	N° Ore
Sassuolo	2	2	16	22	5
Pavullo	9	10	67	96	17
Vignola	2	2	8	11	3
TOTALI	13	10	91	129	25
AUDIT - N° 0					0

Eventuali stampe del documento sono da considerare "copia non controllata": è responsabilità di chi legge verificare la corrispondenza alla copia ufficiale nel sito intranet del Servizio d'appartenenza.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 34 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

TOTALE GENERALE ORE	25
----------------------------	-----------

Per l'anno 2017 la frequenza dei controlli viene modificata, in funzione del nuovo protocollo regionale di categorizzazione del rischio, nel modo seguente:

- 1) frequenza annuale: macellazione avicunicoli presso aziende agricole e agrituristiche
lavorazione lumache
centri raccolta selvaggina
esercizi etnici di vendita al dettaglio
- 2) frequenza biennale: friggitorie di prodotti della pesca
laboratori di smielatura post primari
- 3) frequenza triennale: esercizi commerciali a sede fissa esclusi gli etnici
- 4) frequenza quadriennale: depositi registrati
- 5) frequenza quinquennale: intermediari commerciali
commercio ambulante
- 6) frequenza decennale: trasporto di alimenti conto terzi

Viene mantenuta la frequenza annuale dei controlli sulle macellerie etniche in considerazione delle non conformità rilevate nel corso dei controlli attuati nel corso del 2016.

In caso di rilievi oggettivi e motivati, di segnalazioni o di altre necessità dovranno essere svolti controlli aggiuntivi; tale attività sarà documentata con la modulistica già descritta e verrà registrata nella apposita sezione “Non programmata SVET” dell'applicativo informatico.

10.3.6 Registrazione attività e flussi informativi

Le attività di verifica generale sono descritte alla specifica voce più sopra riportata “Verifica dello stato di avanzamento del piano – Area B.

Strumenti specifici di monitoraggio e verifica del Piano per il controllo degli impianti di deposito, riconfezionamento, imballaggio e raccolta:

- Programma informatico SICER
- Schede Controllo Ufficiale
- Schede rilevazione non conformità
- Verbali di ispezione e constatazione
- Lista di Riscontro regionale
- Bollette D.Lgs 194/08
- Verbali di campionamento, di sopralluogo, di distruzione, ecc.
- Provvedimenti ordinatori, denunce, sanzioni, ecc.

10.3.7 Indicatori di processo

- Esecuzione del 95% dei controlli ufficiali programmati nel rispetto delle modalità indicate nel piano.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017</i> <i>Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 35 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

- Esecuzione dei controlli sul 100% delle strutture previste in base alla frequenza di controlli definita per tipologia di attività.

10.4 ESECUZIONE DI CAMPIONAMENTI SU PRODOTTI ALIMENTARI ALLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

LEA 2.2) campionamento ed esecuzione dei controlli analitici secondo la tipologia di alimenti;

LEA 2.3) Controllo sull'impiego di additivi e coloranti;

LEA 2.5) Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti e sulle bevande

LEA 4.3.d) Disposizioni di indagini microbiologiche in tutte le fasi della produzione e sui prodotti

LEA 4.3.e) valutazione degli esiti analitici ed informazione dei conduttori degli stabilimenti dei risultati, degli esami e degli eventuali accorgimenti da adottare;

LEA 4.3.f) Monitoraggio della presenza di residui di farmaci e contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale

10.4.1 Analisi del contesto e motivazioni

La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione.

Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici e fisici, sia all'origine, sia durante i processi di lavorazione che di commercializzazione. Il campionamento, che rientra fra le attività di controllo ufficiale, ha sia la finalità di verificare la conformità alla normativa vigente dei processi produttivi e dei prodotti ottenuti, sia di realizzare un'attività di monitoraggio relativa a parametri microbiologici, fisici e chimici al fine di ottenere un quadro conoscitivo di specifici settori, filiere o alimenti.

Dal 2008 la Regione attua un programma di campionamento integrato (Piano Regionale Alimenti PRA) che consente di effettuare un quadro di monitoraggio e sorveglianza sui principali pericoli connessi al consumo di alimenti su determinate categorie di prodotti, sia in fase di produzione che di commercializzazione.

10.4.2 Riferimenti Normativi

- Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.m.i) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Regolamento(CE)/1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006(e s.m.i)che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) 1883(2006 della Commissione del 19 dicembre 2006(e s.m.i)che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e PCB diossina simili in alcuni prodotti alimentari
- Regolamento 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 36 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

- L. n. 283 del 30/04/1962 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;
- DPR n. 327 del 26/03/80 “Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;
- D.Lgs. n. 94 del 30/01/2001 “Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti”;
- Piano Nazionale Additivi(triennale)
- Piano Nazionale radiazioni Ionizzanti (triennale)
- Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;
- Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti.
- Piano Nazionale Residui
- Piano UVAC

10.4.3 Obiettivo generale

Monitorare/sorvegliare i pericoli microbiologici, fisici e chimici degli alimenti prodotti e commercializzati nel territorio regionale a supporto ed orientamento del controllo ufficiale al fine di garantire la sicurezza alimentare.

10.4.4 Obiettivi specifici

Effettuare i campioni previsti dai piani di campionamento di alimenti programmati a livello nazionale e regionale secondo le numerosità in funzione degli standard stabiliti.

10.4.5 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa

Effettuare visite ispettive, e campionamenti presso le strutture produzione e distribuzione di alimenti reclutate nei piani nazionali e regionali presenti nel territorio aziendale.

Selezionare gli OSA presso i quali effettuare i campionamenti secondo le indicazioni dei diversi piani.

Tipologia e natura dei controlli

Verrà assicurata l'esecuzione dei campionamenti previsti dai piani nazionali e regionali di sorveglianza e monitoraggio, di seguito riportati:

- Piano Nazionale e Regionale ricerca Residui (macelli, miele, uova) compresi i campionamenti extrapiano,
- Piano Regionale Controlli Microbiologici sugli Alimenti,
- Piano Regionale Radioattività (macelli),
- Piano UVAC.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 37 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Negli impianti di macellazione, ad integrazione dei compiti ispettivi, il veterinario ispettore provvede all'esecuzione degli accertamenti laboratoristici necessari per esprimere il giudizio ispettivo sulla idoneità delle carni destinate al consumo umano.

Ad integrazione delle attività di campionamento più sopra citate ed alla luce dei riscontri emersi in sede di esecuzione delle verifiche e delle ispezioni, gli operatori incaricati del controllo presso i singoli stabilimenti predispongono e attuano specifici campionamenti per ogni impianto.

Allo stesso modo i veterinari operanti presso impianti abilitati all'esportazione assicurano l'esecuzione dei campionamenti previsti negli specifici accordi bilaterali (macelli, prodotti trasformati e non). I costi di tali campionamenti sono a carico dei richiedenti.

Procedure ed istruzioni sottese:

E' disponibile sul sito di Informo apposita Procedura per il Campionamento degli Alimenti.

L'assegnazione dettagliata dei campionamenti previsti dai piani è riportata nel sito Informo dell'intranet aziendale .

- Risorse tecniche: Materiale da consumo per prelievi
- Risorse umane: Veterinari Incaricati e Tecnici della Prevenzione.

La tabella seguente riporta l'impegno, in termini di controlli e di tempo impiegato, riferiti all'anno 2016 dei campioni programmabili.

Campionamenti e stima del debito orario

PIANI CAMPIONAMENTO	N. CAMPIONI	TOTALE ORE
Piano campioni PNR macelli	1454	1454
Piano radioattività	23	23
Piano campioni UVAC	4	4
Piano regionale alimenti	172	172
Piano campioni acqua potabile	110	110
TOTALE	1763	1763

Nel 2016 sono stati prelevati complessivamente 16.006 campioni, di cui 1.763 è stata attuata per adempiere ai piani di campionamento precedentemente descritti.

Gli altri campionamenti sono stati attuati per la ricerca delle TSE, per accertamenti diagnostici e per sospetti insorti nei corso dei controlli; pertanto, per l'anno 2016, non possono essere adeguatamente preventivati.

10.4.6 Registrazione attività e flussi informativi

Le attività di verifica generale sono descritte alla specifica voce più sopra riportata "Verifica dello stato di avanzamento del piano – Area B.

Strumenti specifici di monitoraggio e verifica dei Piani di campionamento:

- Programma informatico SICER
- Verbali di campionamento
- Schede rilevazione non conformità
- Verbali di ispezione e costatazione

Eventuali stampe del documento sono da considerare "copia non controllata": è responsabilità di chi legge verificare la corrispondenza alla copia ufficiale nel sito intranet del Servizio d'appartenenza.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 38 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

- Provvedimenti ordinatori, denunce, sanzioni, ecc.
- FLUSSO VIG su NSIS: dai laboratori al Ministero previa validazione locale /regionale

10.4.7 Indicatori di processo

Esecuzione almeno del 90% dei campionamenti programmati.

Conformità dei verbali di campionamento consegnati al laboratorio > 95%

10.5 CERTIFICAZIONE SANITARIE SUI PRODOTTI DESTINATI ALL'ESPORTAZIONE VERSO I PAESI TERZI

10.5.1 Analisi del contesto e motivazione.

Si tratta di attività effettuata su richiesta dell'OSA ed è finalizzata all'esportazione di alimenti verso Paesi Terzi.

Gli adempimenti relativi all'esportazione di prodotti di origine animale verso Paesi Extra UE coinvolgono sia la responsabilità dell'OSA, che deve adeguare il proprio sistema produttivo alle particolari richieste del Paese Terzo, sia il Controllo Ufficiale, cui è richiesto di verificare e certificare la rispondenza degli impianti e dei prodotti esportati con quanto previsto in termini di "sanità animale" e "sicurezza alimentare" dal Paese importatore.

Sono sempre di più i casi in cui l'esportazione verso paesi Terzi è subordinata all'inserimento dell'impianto in una lista "positiva" di esportazione.

In ogni modo le modalità di applicazione del controllo ufficiale in tali impianti rappresentano un importante momento di verifica e di confronto per l'Autorità competente che ricopre il ruolo di garante degli impegni contenuti negli accordi con le Autorità centrali dei Paesi Terzi. Tale attività è sottoposta inoltre a periodiche verifiche e audit da parte delle Autorità Regionali, Nazionali, Comunitarie e dei diversi Paesi Terzi.

Per gli stabilimenti inseriti nelle liste export Paesi Terzi, gestite dal Ministero della Salute, oltre agli adempimenti relativi alla verifica dei requisiti per l'inserimento dell'impianto in dette liste, occorre dare applicazione al contenuto della nota ministeriale DGSAN/IX/33585/P del 23.11.2009 con oggetto "Estensione dell'applicazione del sistema SINVSA", documento che prevede la "ricertificazione" annuale dello stabilimento inserito in almeno una delle liste export gestite dal Ministero della Salute.

Oltre a tali adempimenti di carattere generale sono previste altre attività specifiche, di controllo ufficiale e/o di campionamento da effettuare presso stabilimenti che esportano verso USA e Federazione Russa.

10.5.2 Riferimenti Normativi

Reg. (CE) n. 882/2004 del 29/04/2004 "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"

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 39 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

Dlgs 30 gennaio 1993, n. 28 :Attuazione delle direttive 89/662/CEE e 90/425/CEE relative ai controlli veterinari e zootecnici di taluni animali vivi e su prodotti di origine animale applicabili negli scambi intracomunitari;

D.M. 19 giugno 2000, n. 303:”Regolamento di attuazione della direttiva 96/93/CE relativa alla certificazione di animali e di prodotti di origine animale.

Nota Ministero della Salute /600.3.8.BSE/37 del 30 /04/ 2002;

Nota Ministero della Salute /DSVET-3/642/P-1.ac-b del 27/03/07;

Nota DGSAN/33585 del 23/11/2009;

DGSAN/8842 del 24/3/2011;

Nota DGVet 5775-P del 24/10/2011;

Nota DGSAN/19708 del 14/5/2013.

Si rimanda, inoltre, a quanto disponibile sul sito Ministeriale alla sezione Veterinaria Internazionale per quanto riguarda la documentazione relativa ai Paesi con i quali esistono accordi, intese, memorandum specifici.

Normativa regionale

DGR n. 1488/2012 Integrazione alla delibera di giunta regionale n. 385/2011 "Requisiti specifici per l'accreditamento dei dipartimenti di sanità pubblica" per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/accreditamento dei servizi dei dipartimenti di sanità pubblica delle aziende usl che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali.

10.5. 3 Obiettivo generale

Assicurare che gli stabilimenti ed i prodotti esportati verso Paesi Terzi rispondano ai requisiti comunitari e ad eventuali requisiti specifici previsti dagli accordi.

10.5.4 Obiettivi specifici

Verificare, a richiesta degli Operatori interessati, il possesso e il mantenimento dei requisiti previsti per gli Impianti di produzione di alimenti di origine animale abilitati ad esportare verso particolari Paesi Terzi.

Assicurare, a richiesta degli Operatori interessati, la certificazione dei prodotti di origine animale oggetto di esportazione verso Paesi Terzi e, qualora ciò sia previsto, anche per gli scambi intracomunitari, presso gli impianti riconosciuti.

10.5.5 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa:

Il Veterinario Ufficiale incaricato verifica la presenza delle condizioni strutturali e igienico-sanitarie dell'impianto e assicura il rilascio dei documenti necessari per ottenere l'inserimento/mantenimento dello stesso nelle apposite Liste, presenti sul sito del Ministero, degli stabilimenti abilitati alla esportazione verso i paesi terzi. Inserisce i dati per la ricertificazione nel nuovo sistema SINVSA <https://www.vetinfo.sanita.it/> entro il 30 giugno di ogni anno. Per gli stabilimenti USA è compito del veterinario supervisore inserire i dati in SINVSA al fine della ricertificazione annuale che generalmente avviene entro il mese di gennaio di ogni anno.

Le suddette Liste ministeriali riguardano:

- stabilimenti iscritti negli elenchi ministeriali per paesi terzi (certificazione annuale)

Eventuali stampe del documento sono da considerare "copia non controllata": è responsabilità di chi legge verificare la corrispondenza alla copia ufficiale nel sito intranet del Servizio d'appartenenza.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 40 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

- stabilimenti che esportano verso gli USA (autocontrollo, ispezione, supervisione periodica)

Il Veterinario Ufficiale dell'impianto inserito nelle liste export, verifica il rispetto da parte dell'OSA dei requisiti sanitari richiesti dal Paese esportatore e assicura il rilascio delle attestazioni e delle certificazioni richieste ai fini dell'esportazione.

Il veterinario ufficiale inserire il tempo impiegato ed acquisire la firma dell'OSA sulle copie dei certificati, consegnare la copia del certificato all'ufficio distrettuale e inserire la prestazione attuata su SICER per la tariffazione.

Procedure ed istruzioni sottese: Oltre che sul link ministeriale indicato al punto 5.3, sul sito Intranet di Informo è disponibile la Procedura per la Certificazione Ufficiale, l'elenco degli stabilimenti della nostra ASL inseriti nelle liste e per alcuni Paesi Terzi la documentazione specifica.

Risorse umane: Veterinari incaricati.

Nelle tabella seguente sono riportate l'impegno, in termini di controlli e di tempo impiegato, riferiti all'anno 2016.

Ricertificazioni, supervisioni, daily inspection presso gli impianti che esportano

AREA DIPARTIMENTALE	PAESI TERZI		USA				TOTALE N° ORE
	RICERTIFICAZIONI ANNUALI		ISPEZIONE		SUPERVISIONE		
	Numero	ore	n.	ore	n.	ore	
Modena	4	12					12
Carpi	3	9	260	130	4	8	147
Mirandola	2	6					6
Castelfranco	2	6					6
Sassuolo	7	21					21
Pavullo	3	9					9
Vignola	36	108	236	118	2	4	230
TOTALI	57	171	496	248	6	12	431

Certificazioni e attestazioni per l'esportazione di alimenti di origine animale in Paesi Terzi

AREA DIPARTIMENTALE	Certificati	Attestati	n. Ore
Modena	988	115	191
Castelfranco	27	29	13
Carpi	624	15415	1527
Mirandola	68	0	12
Sassuolo	228	7845	891
Pavullo	46	0	22
Vignola	3136	4775	1126
TOTALI	5117	28179	3782

10.5.6 Registrazione attività e flussi informativi

Le attività di verifica generale sono descritte alla specifica voce più sopra riportata "Verifica dello stato di avanzamento del piano – Area B.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 41 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

Il Responsabile di Unità Operativa Territoriale raccoglie i reclami degli OSA che richiedono certificazioni/attestazioni. Ulteriori verifiche sulla attività di certificazione sono definite nell'apposita Procedura per la Certificazione Ufficiale.

Inoltre D1S di Area B effettuano attività di supervisione periodica sull'operato dei veterinari addetti alla daily inspection presso gli impianti USA.

Strumenti di monitoraggio e verifica:

- Certificazioni rilasciate
- Programma informatizzato SICER per la tariffazione delle prestazioni richieste dai privati.
- Scheda SISVET

10.5.7 Indicatori di processo

- Verifica dell'idoneità degli stabilimenti pari al 100% delle strutture richiedenti
- Rilascio del 95% dei certificati/attestazioni richieste entro la giornata di lavoro successiva alla richiesta come previsto dalla **PO DSP ASPV 44** Certificazione Export.

10.6 ATTIVITÀ DI RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE

10.6.1 Analisi del contesto e motivazioni

Le imprese operanti nel settore alimentare di competenza del Servizio Veterinario possono svolgere la loro attività solo a seguito di:

- semplice notifica di inizio attività, nel caso di commercio all'ingrosso (escluso il commercio con altri Paesi), commercio al dettaglio, trasporto di alimenti di origine animale e laboratori di smielatura post primaria,
- acquisizione del numero di riconoscimento (approval number) nel caso delle attività per le quali il Reg. (CE) 853/2004 e *s.m.i.* prevede specifici requisiti strutturali e/o gestionali.

L'attività è svolta su mandato normativo

10.6.2 Riferimenti Normativi

R. 852/2004 e 853/2004 e successive modifiche, che definiscono i requisiti generali e specifici che gli Operatori del settore alimentare devono rispettare

DGR n. 1015/2008 e la Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti n. 14738/2013 concernente le procedure di riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare

10.6.3 Obiettivo generale

Gestire le pratiche relative alle richieste di riconoscimento e alle eventuali successive modifiche.

10.6.4 Obiettivi specifici

Assicurare la gestione delle richieste presentate dagli OSA.

Assicurare nelle strutture riconosciute, prima dell'inizio dell'attività produttiva, la sussistenza dei requisiti strutturali e gestionali previsti e verificarne la persistenza a seguito di eventuali variazioni strutturali e/o produttive.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 42 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

Assicurare la corretta ed aggiornata gestione ed archiviazione dei dati e della documentazione presentata.

Adottare le misure ed azioni necessarie per garantire la conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare, compresi i provvedimenti amministrativi di sospensione dell'attività o di chiusura degli stabilimenti.

10.6.5 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa:

Verificare la correttezza e completezza della documentazione presentata dagli operatori interessati. Verificare la sussistenza dei requisiti strutturali e gestionali previsti dalla normativa per lo svolgimento dell'attività.

Attuare gli eventuali provvedimenti di sospensione o di revoca degli atti di riconoscimento

Assicurare la corretta gestione ed aggiornamento dell'archivio informatico delle strutture esistenti.

Procedure ed istruzioni sottese:

PO DSP ADSPV 31 rev. 1 del 18/07/2014 Prassi amministrativa per il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare.

Risorse necessarie

Risorse umane: Veterinari incaricati.

Nell'anno 2016 sono state gestite n. 65 pratiche relative a procedimenti amministrativi per stabilimenti oggetti di riconoscimento.

10.6.6 Registrazione attività

Il Responsabile del procedimento riceve ed esamina la documentazione presentata dall'OSA al SUAP del Comune in cui ha sede l'attività.

In caso di esito favorevole trasmette la documentazione al RUOT competente per territorio al fine di eseguire le verifiche sulla sussistenza dei requisiti strutturali e gestionali previsti.

Il Responsabile del procedimento inoltra alla Regione la richiesta dell'assegnazione dell'approval number e aggiorna il sistema SINTESIS nonché l'archivio informatico aziendale.

Strumenti specifici di monitoraggio e verifica:

- Programma informatico SICER
- Schede Controllo Ufficiale
- Schede rilevazione non conformità
- Lista di riscontro regionale
- Parere veterinario di conformità
- Registro delle pratiche gestite

10.6.7 Indicatori di processo

Gestione del 100% delle pratiche in ingresso.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 43 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

10.7 ESECUZIONE CONTROLLI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE IMPORTATI DA PAESI TERZI O SCAMBIATI IN AMBITO COMUNITARIO

10.7.1 Analisi del contesto e motivazione

Per la particolare collocazione al termine dell'autostrada del Brennero, nella nostra provincia si sono concentrate diverse importanti strutture che importano carni fresche, prodotti a base di carne ed altri prodotti di origine animale dai paesi dell'Europa centrale. L'attività di controllo su tali prodotti, oltre che dai Posti di Ispezione Frontalieri (PIF) e dagli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) è svolta anche dal nostro Servizio che collabora con le istituzioni summenzionate effettuando i controlli documentali e materiali ed i campionamenti a destino degli stessi.

L'attività è svolta su mandato normativo e su richiesta degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari e dei Posti d'Ispezione Frontalieri.

10.7.2 Riferimenti Normativi

D.L.gs 30.01.1993 n° 27, D.L.gs 30.01.1993 n° 28, D.L.gs 03.03.1993 n° 93, loro successive modifiche ed integrazioni.

10.7.3 Obiettivo generale e specifico

Garantire la sicurezza alimentare degli alimenti di origine animale in importazione da paesi terzi o oggetto di scambio da paesi comunitari. Assicurare la lealtà delle transazioni commerciali di prodotti di origine animale oggetto di scambio e/o importazione. Produrre le informazioni necessarie per mirare i controlli successivi.

10.7.4 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa

Il controllo ufficiale deve verificare la regolarità delle operazioni di importazione (iscrizione ed invio delle segnalazioni preliminari di arrivo ad UVAC) e assicurare a seguito di richiesta degli UVAC e dei P.I.F. una pronta attività di controllo sugli alimenti di origine animale in importazione. Nell'ambito della normale attività di controllo deve inoltre verificare le condizioni igienico sanitarie degli alimenti in importazione, la regolarità della loro marchiatura ed etichettatura nonché della documentazione di accompagnamento. In caso di non conformità deve procedere all'immediata segnalazione ad UVAC e/o PIF per i successivi adempimenti.

Tipologia e natura dei controlli:

- A. Esecuzione di verifiche cartolari, materiali e di identità sugli alimenti in scambio e/o importazione.
- B. Prelievo di campioni con le modalità previste dalla P.O. campionamento

Risorse necessarie

- Risorse umane: Veterinari Ufficiali e Tecnici della Prevenzione.
- Risorse tecniche: Materiale da consumo per prelievi

Eventuali stampe del documento sono da considerare "copia non controllata": è responsabilità di chi legge verificare la corrispondenza alla copia ufficiale nel sito intranet del Servizio d'appartenenza.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 44 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

Nel corso del 2016 sono stati eseguiti 5 controlli cartolari, di identità, materiali e fisici e 4 controlli analitici su indicazione di UVAC e PIF

10.7.5 Registrazione attività

Il Responsabile di Unità Operativa Territoriale riceve le richieste di controllo pervenute da UVAC e PIF e ne verifica l'attuazione al momento dell'archiviazione degli esiti dei campionamenti e dell'inoltro delle risposte degli esiti dei controlli attuati agli uffici summenzionati.

Compilazione modulo di registrazione MO DSP ASPV 180

Inserimento del controllo sul portale informatico SICER

10.7.6 Indicatori di processo

Svolgimento del 100% dei controlli richiesti dall'UVAC e PIF

10.8 VIGILANZA NON PROGRAMMATA

10.8.A) Sicurezza alimentare

10.8.A.1 Analisi del contesto e motivazioni

L'attività programmata costituisce il livello minimo di controllo che gli operatori debbono svolgere presso le diverse tipologie di impianti e l'ispettore, prima di effettuare un controllo presso uno stabilimento, dovrebbe avere già chiaro in partenza l'oggetto del proprio intervento.

Qualora nel corso del controllo emergano situazioni non conformi nelle condizioni o nella gestione dello stabilimento relative ad aree di indagine (verifiche) non inizialmente previste, l'ispettore deve tuttavia rimodulare il livello di controllo assegnato, eseguendo anche controlli non programmati ma oggettivamente pertinenti e motivati. Quindi in caso di rilievi oggettivi, di segnalazioni o di altre necessità dovranno essere svolte anche verifiche non previste dall'attività programmata.

Tali verifiche aggiuntive che l'ispettore ritiene necessario svolgere ad integrazione dei controlli programmati devono essere inserite nella già nota sezione "Non programmata SVET" dell'applicativo informatico.

Ulteriori verifiche attuate su domanda degli utenti e su segnalazione della cittadinanza e/o di altri organi di controllo devono essere inserite nelle sezioni "Su domanda" e "Su segnalazione" del sistema informatico SICER

Allo stesso modo, a seguito di prescrizione per non conformità, i singoli ispettori debbono eseguire sopralluoghi per follow up al fine di verificarne l'avvenuta risoluzione e di provvedere alla chiusura delle stesse. Anche tali "follow up" devono essere inseriti nella apposita sezione di SICER.

L'attività è svolta su mandato normativo

10.8.A.2 Riferimenti Normativi

Regolamenti del c.d. "Pacchetto Igiene" con particolare riferimento ai Regolamenti 852/04, 853/04 e 882/04. Norme nazionali, Accordi di Conferenza Stato/Regione, Dispositivi normativi regionali.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 45 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

10.8.A.3 Obiettivo generale e specifico

Verificare le condizioni delle strutture di produzione, deposito e trasporto e distribuzione degli alimenti di origine animale ai fini di assicurare il rispetto degli standard igienici approfondendo volta per volta aspetti specifici.

10.8.A.4 Modalità operativa e strumenti

Metodologia operativa

Assicurare il controllo strutturale, igienico sanitario e gestionale delle strutture di produzione, deposito e trasporto e distribuzione degli alimenti di origine animale

Tipologia e natura dei controlli

Esecuzione di verifiche e ispezioni su OSA.

L'attività per approfondimenti, su segnalazione, domanda e follow up non può essere programmata preventivamente. Nel 2016 sono stati eseguiti:

- 592 interventi per follow up
- 1488 interventi non programmati
- 291 interventi su domanda
- 66 interventi su segnalazione

10.8.A.5 RegISTRAZIONI attività e flussi informativi

Le attività di verifica generale sono descritte alla specifica voce più sopra riportata "Verifica dello stato di avanzamento del piano – Area B.

Strumenti specifici di monitoraggio e verifica del Piano per il controllo del trasporto degli alimenti di origine animale:

- Schede Controllo Ufficiale
- Schede rilevazione non conformità
- Verbali di ispezione e costatazione
- Provvedimenti ordinatori, denunce, sanzioni, ecc.

10.8.A.6 Indicatori di processo

Valutazione del 100% delle attività richieste

10.8.B) GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA RASSF RIGUARDANTI DERRATE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

10.8.B.1 Analisi del contesto e motivazioni

L'attività è svolta ai sensi del Reg. 178/02 e nell'ambito di un protocollo aziendale.

10.8.B.2 Riferimenti Normativi

Regolamenti del c.d. "Pacchetto Igiene" con particolare riferimento al Reg. 178/02, 852/04, 853/04, 882/04 e R. 16/11. Norme nazionali, Accordi di Conferenza Stato/Regione, Dispositivi normativi regionali

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 46 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

10.8.B.3 Obiettivo generale e specifico

Assicurare la risposta alle notifiche relative al sistema di allerta ricevute. Avere la capacità di attivare il sistema in caso di frode tossica o di alimenti pericolosi.

10.8.B.4 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa

Assicurare la verifica delle procedure di ritiro/richiamo dal mercato dei prodotti alimentari oggetto di allerta e l'attivazione del sistema di allerta per gli alimenti ed i materiali a contatto prodotti o commercializzati da OSA del territorio di competenza.

Gli operatori del controllo ufficiale (Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione) devono garantirne l'applicazione sul territorio aziendale della procedura aziendale per la gestione dei sistemi d'allerta per gli alimenti destinati all'uomo e agli animali ed i relativi materiali a contatto. Quanto sopra al fine di assicurare interventi mirati e rapidi in funzione della tipologia delle notifiche di allerta ricevute. Al riguardo riveste particolare importanza la manutenzione e l'aggiornamento della lista degli utenti residenti sul territorio della AUSL. Inoltre deve essere dato immediato riscontro, presso le Unità Operative, alle segnalazioni in arrivo dal Responsabile Aziendale della Gestione delle Allerta.

I controlli debbono essere registrati mediante la compilazione della **Scheda Riscontro Allerta (SRA)** e immediatamente inseriti nel sistema SICER alla voce *Emergenza Allerta*.

Tipologia e natura dei controlli

Esecuzione di verifiche mirate su OSA.

Procedure ed istruzioni sottese

PO DSP ASPV 16 *Attività di gestione del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano ed animale e materiali a contatto con alimenti* e relativa documentazione per la registrazione degli interventi eseguiti e delle non conformità rilevate.

Risorse necessarie

- Risorse umane: Veterinari Ufficiali e Tecnici della Prevenzione.
- Risorse tecniche: Materiale da consumo per prelievi

Nel corso del 2016 sono state attivate n° 6 segnalazioni di allerta in partenza e 17 follow up.

Sono inoltre stati eseguiti controlli per 64 segnalazioni di allerta in arrivo che hanno comportato l'esecuzione di n° 132 interventi.

10.8.B.5 Registrazione attività e flusso informativo

Le verifiche attuate dall'ASPV sono descritte nella PT 16 "Attività di gestione del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano ed animale" (Invio degli esiti degli allerta ad intervento immediato al referente entro le 48 ore lavorative successive alla comunicazione – Trasmissione entro 48 ore lavorative delle notifiche di attivazione degli allerta)

10.8.B.6 Indicatori di processo

Esecuzione del 100% delle attività richieste entro 48 ore.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 47 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

11. VIGILANZA INTEGRATA

11.1 Analisi del contesto e motivazioni

L'attività svolta dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL di Modena al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari in commercio, prevede il controllo di attività in cui sono elaborati sia prodotti di origine animale che non di origine animale. I controlli relativi richiedono competenze specifiche ed è pertanto necessario, anche al fine di conseguire la maggior efficienza possibile, eseguire controlli congiunti tra SIAN e SVET.

L'attività è svolta su mandato normativo e nell'ambito di un protocollo aziendale

11.2 Riferimenti Normativi

Regolamenti del c.d. "Pacchetto Igiene" con particolare riferimento ai Reg. 178/02, 852/04, 853/04 e 882/04. Norme nazionali, Accordi di Conferenza Stato/Regione, Dispositivi normativi regionali

11.3 Obiettivo

Garantire l'attività di controllo ufficiale in aziende di competenza di entrambi i servizi.

Assicurare l'intervento congiunto in casi di segnalazione, da parte del SIP, di casi di Malattie trasmesse con gli alimenti, al fine di individuarne le cause.

11.4 Modalità operative e strumenti

Metodologia operativa

Il controllo ufficiale presso impianti che svolgono attività complesse e trasversali rispetto i servizi dipartimentali coinvolti deve assicurare la maggior competenza ed efficienza possibile; inoltre, a seguito di segnalazione ricevuta od in esito a propri controllo, deve garantire una pronta attività di indagine presso i focolai di MTA, utilizzando gli strumenti del protocollo di indagine epidemiologica. E' inoltre necessario proseguire, in stretto collegamento con SIP e il SIAN, la presenza del personale veterinario ai corsi di formazione obbligatoria rivolti agli alimentaristi (sostitutivi del libretto sanitario) ed alle iniziative formative rivolte agli OSA .

Tipologia e natura dei controlli

Esecuzione di verifiche mirate su OSA.

Procedure ed istruzioni sottese

Programma di controlli congiunti e relativa lista di riscontro.

PO DSP DSP 12 *Procedura per le Malattie Trasmesse da Alimenti.*

Risorse necessarie

- Risorse umane: Veterinari Ufficiali e Tecnici della Prevenzione.
- Risorse tecniche: Materiale da consumo per prelievi

Nel corso del 2016 sono stati attuati 64 controlli congiunti presso OSA e sono stati gestiti 4 episodi di sospetta tossinfezione alimentare che hanno coinvolto anche il Servizio Veterinario. I controlli sono stati attuati in collaborazione con il SIAN e i SIP.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 48 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

11.5 RegISTRAZIONI e flusso informativo

Programma di controllo congiunto anno 2016 e relativa documentazione dei controlli.

Documentazione prevista dalla P DSP DSP 12 *Procedura per le Malattie Trasmesse da Alimenti*.

11.6 Indicatori e Standard di valutazione

Esecuzione del $\geq 95\%$ dei controlli programmati.

Gestione del 100% dei casi di MTA segnalati.

12. ATTIVITA' DI AUDIT, AFFIANCAMENTO E SUPERVISIONE

Le attività di audit su OSA, affiancamento e supervisione nei confronti degli Ispettori ufficiali operanti sul territorio, verifica interna sulle Unità Operative Territoriali, sono descritte nella sezione generale del presente Piano delle Azioni. Anche le modalità di rendicontazione degli stessi sono riportate nella stessa parte generale. Per quanto riguarda nello specifico l'Area IAOA:

1. l'attività di audit programmata sugli OSA è riportata nell'**Allegato M1**
2. l'attività di supervisione sarà svolta secondo la procedura PO DSP ADSPV 48 nei seguenti ambiti di attività: Export Paesi Terzi, Macelli e protezione degli animali alla macellazione, Sezionamenti e carni macinate, Prodotti a base di carne e Annonaria.

13. AZIONI DI MIGLIORAMENTO

13.1 Mantenimento delle frequenze annuali dei controlli sulle macellerie etniche che commercializzano alimenti di origine animale.

Obiettivo: Verificare le condizioni delle attività ai fini di assicurare il rispetto degli standard igienici e della tracciabilità degli alimenti.

Azioni specifiche: Attuazione dei corsi di formazione del personale dei macelli previsti dalla Nota 2013/P del 07.01.2013 del Ministero della Salute "Prime indicazioni per l'applicazione del Regolamento CE 1999 del 24.09.2009" e successivo rilascio dei "certificati di idoneità" per l'esecuzione di tali operazioni come previsto dall'art. 21 del medesimo regolamento.

Modalità Operative: Nel corso dell'anno verrà attuato almeno un corso di formazione rivolto al personale summenzionato. Tale corso sarà costituito da lezioni frontali in aula della durata di almeno 6 ore e da esercitazioni pratiche sul campo della durata di almeno 2 ore per partecipante. Al termine del corso verrà eseguita la prova d'esame. In caso di esito favorevole verrà rilasciato il "certificato di idoneità" o l'attestazione di avvenuta partecipazione.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017</i> <i>Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale</i>	Pag. 49 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

13.2 Mantenimento del progetto supervisioni finalizzato a rendere maggiormente uniforme la modalità di controllo ispettivo e ad armonizzare le conoscenze relative all'export Paesi terzi

Analisi del contesto e motivazione

L'attività di supervisione è rivolta a tutti gli operatori afferenti alle Aree Disciplinari dell'ASPV addetti al controllo ufficiale. L'attività di supervisione si svolge in campo presso l'OSA, mentre l'attività svolta all'interno delle strutture aziendali, da parte degli operatori afferenti al Servizio, è oggetto di verifica in sede di audit interno.

Obiettivo generale e specifico

La procedura definisce le modalità organizzative e operative attraverso la quale l'ASPV dell'Azienda Usl di Modena predispose e attua il "Piano di Supervisione", parte integrante del Piano annuale delle Azioni delle singole Aree Disciplinari.

Il Piano sopraccitato mira ad assicurare:

- Appropriatezza dei controlli rispetto al livello di rischio sanitario dei soggetti** sottoposti al controllo;
- Efficacia** nella valutazione della capacità dei soggetti sottoposti al controllo di raggiungere gli obiettivi di aderenza alla normativa di riferimento specifica rispetto ai controlli ufficiali previsti per la fase della filiera da lui gestita;
- Adeguatezza** organizzativa e funzionale rispetto ai requisiti legali, previsti dalla normativa Regionale e Nazionale, della UE e dei Paesi Terzi;
- Efficienza**, mediante l'omogeneizzazione delle performance degli operatori, in aderenza a procedure e istruzioni operative specifiche;
- Equità** (appropriatezza, efficacia e omogeneità) nell'applicazione dei controlli ufficiali dei soggetti sottoposti al controllo;
- Coerenza** fra il mandato istituzionale e l'esercizio tecnico/professionale attraverso uno strumento di verifica;
- Promozione** di un contesto favorevole alla socializzazione delle migliori conoscenze disponibili, al miglioramento e allo sviluppo professionale;
- Elementi per il Riesame della Direzione** per rivalutare la pianificazione delle attività e le modalità di erogazione delle prestazioni (metodi e strumenti) e la formazione del personale;
- Creazione di un'attività strutturata di "discussione di casi"** attraverso i gruppi di lavoro
- Miglioramento continuo** dell'attività svolta e dei risultati ottenuti attraverso la valutazione della qualità delle performance

L'attività di supervisione come quella di audit interno è da ritenersi parte integrante del processo continuo di miglioramento della qualità, così come definito nei requisiti di funzionamento dei Servizi SIAN/SVET delle Aziende Usl della Emilia-Romagna (punto 5.2) approvati dalla DGR 1488 del 15/10/2012 e precedenti.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	Piano delle Azioni 2017 Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale	Pag. 50 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		Rev. 0 del 13/03/2017

Modalità Operative e strumenti

I Supervisor, di norma in un ambito temporale il più ridotto possibile (1-2-giorni) prendono contatto con i colleghi “supervisionati” per definire tempi e luoghi per l’attuazione della supervisione.

Il supervisore e il supervisionato, presso il soggetto sottoposto a controllo, compilano singolarmente, in caso di controllo ufficiale, le liste di riscontro o i documenti del controllo ufficiale codificati e condividono alla fine del sopralluogo il rilascio della scheda di controllo ufficiale con l’evidenziazione di quanto rilevato, l’eventuale emissione di NC, la loro gradazione, i tempi definiti per la risoluzione degli stessi, ogni altro provvedimento di tipo sanzionatorio o coattivo che risulti necessario intraprendere.

Per le altre attività (export) oggetto di supervisione ciascuno utilizza la scheda di controllo specifica, condividendo gli esiti dell’attività svolta.

Registrazione attività e flussi informativi

Il supervisore compila il MO DSP ASPV 432 *Scheda supervisione*. Tale scheda ha finalità di rappresentare il grado di raggiungimento di competenza per l’attività supervisionata del servizio. Il supervisore, in caso ritenga necessario segnalare eventuali criticità emerse nel corso della supervisione con suggerimenti, osservazioni compila la parte a campo libero. La scheda debitamente datata e firmata, in formato elettronico via e-mail, entro 7 giorni dalla data della supervisione, dovrà essere trasmessa al Direttore di Area Disciplinare.

L’operatore supervisionato ha facoltà di segnalare eventuali criticità emerse nel corso della supervisione, suggerimenti, osservazioni inoltrandole direttamente al Direttore di Area Disciplinare mediante la scheda MO DSP ASPV 433 *Scheda rilevazione criticità*.

L’attività di supervisione viene registrata nel sistema informatico SICER.

Indicatori di processo

Esecuzione del 100% degli interventi programmati.

13.3 Mantenimento ed estensione del piano delle azioni congiunto con il SIAN.

Obiettivo generale e specifico

Ampliare le tipologie di operatori alimentari in cui garantire la sinergia di intervento presso le strutture di competenza di entrambi i servizi, evitando la duplicazione dei controlli e migliorando la qualità delle prestazioni.

Modalità operative e strumenti

Sopralluoghi congiunti in base al programma formalizzato sulle strutture identificate, con le modalità dei controlli e gli strumenti previsti per le strutture registrate.

Registrazione attività e flussi informativi

SCU, SNC e verbale di ispezione e constatazione.

Registrazione dei controlli nel sistema informatico SICER.

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017</i> <i>Area B – Igiene degli Alimenti di</i> <i>Origine Animale</i>	Pag. 51 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

Indicatori di processo

Esecuzione del 90% degli interventi programmati.

14. ALLEGATI

Id.	Codice	Descrizione
A1		LEA 2017
A3		Riepilogo documenti e registrazioni da compilare da parte degli ispettori qualificati e dei Responsabili UOT
B1	MO 235	Scheda del Controllo Ufficiale
B2	MO 236	Scheda di Non Conformità
B3	MO 56	Verbale di ispezione e constatazione
C1	DO 285	Manuale per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare (produzione post primaria) Parte generale
C2	MO 377	Lista di riscontro allegata al Manuale per il controllo ufficiale presso OSA (produzione post primaria) Parte generale
C3	DO 290	Manuale per il controllo ufficiale presso OSA e relativa lista di riscontro – Produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente – Parte Speciale
C3a	MO 401	Lista di riscontro per carni macinate/preparazioni/carni separate meccanicamente – Parte speciale
C4	DO 293	Manuale per il controllo ufficiale presso OSA e relativa lista di riscontro - Prodotti a base di carne – Parte Speciale
C4a	MO 410	Lista di riscontro prodotti a base di carne – Parte Speciale
C5	DO 291	Manuale per il controllo ufficiale e relativa lista di riscontro - Prodotti della pesca – Parte speciale
C5a	MO 402	Lista di riscontro per prodotti della pesca – parte speciale
C6	MO 437	Lista di riscontro per il controllo ufficiale presso OSA con autocontrollo semplificato
E		Verifica periodica del Responsabile di Unità Operativa
E1	MO 214	Dichiarazione di indipendenza e riservatezza
R1		Registro di macellazione per macello bovino, suino e ovi-caprino
R2		Comunicazione dei risultati dell'ispezione
R3		Registro attività presso i macelli
MSR		Tabella riassuntiva materiali specifici a rischio e test TSE
D1		Check-list Ministeriale per il controllo del benessere animale_struttura e gestione

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena	<i>Piano delle Azioni 2017</i> <i>Area B – Igiene degli Alimenti di</i> <i>Origine Animale</i>	Pag. 52 di 52
		PT.DSP.ASPV.41
		Rev. 0 del 13/03/2017
Area di Sanità Pubblica Veterinaria		

D2	MO 438	Check List Ministeriale per il controllo dell'anagrafe bovina
USA	MO 234	Scheda supervisione USA
EXPORT	MO 377	Verbale ricertificazione annuale Export
RUSSIA		Verbale accertamento per Federazione Russa - CU
F1		Elenco depositi solo registrati di competenza del SVET
F2		Elenco degli intermediari commerciali registrati di competenza SVET
G	MO 26	Piano di Audit Area B
	MO 449	Attestazione sanitaria Trichinella