



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI TRANSITO

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 1 di 8

(rif. cod. registrazione attività: **AC7Z6**)

Protocollo _____

data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____ Telefono _____ Fax _____

Legale rappr.te Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. _____ in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ email _____ n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo _____

TIPOLOGIA DI STABILIMENTO ☐ *IMPIANTO DI TRANSITO CAT. 1*

☐ *IMPIANTO DI TRANSITO CAT. 3*

Provenienza materie prime ☐ *NAZIONALE*

☐ *COMUNITARIA*

☐ *PAESI TERZI*

Materiali depositati: ☐ *bovini* ☐ *ovicaprini* ☐ *equini* ☐ *suini* ☐ *conigli* ☐ *avicoli* ☐ *pesce* ☐ *sangue*

☐ *pelli* ☐ *zoccoli – corna* ☐ *setole – piume* ☐ *uova - gusci* ☐ *latte - derivati* ☐ *altro* _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome _____ Qualifica _____



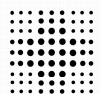
6. AREE DI INDAGINE

6.1 AUTORIZZAZIONI

6.1.1 Riconoscimento e autorizzazioni	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
E' presente l'atto di riconoscimento dell'impianto ai sensi del REG. (CE) 1774/02 art. 10	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
E' presente la documentazione necessaria a comprovare tale riconoscimento; Le attività che vi si svolgono corrispondono all'autorizzazione	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Sono disponibili planimetria e lay out da cui risultino evidenti la disposizione delle linee di produzione, i servizi igienici, la rete idrica, gli scarichi / reflui.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		

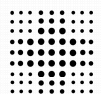
6.2 DOCUMENTAZIONE

6.2.1 Registri	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
E' presente il registro delle partite in entrata ed in uscita, correttamente vidimato e firmato dal Svet competente; correttamente aggiornato secondo quanto previsto dalla DEL. RER 2544 del 13-12-04 (compilato entro 10 giorni dalla fine del trasporto, stampato entro 90 giorni se in archivio elettronico) a meno che non si tratti di stallatico trasportato tra due punti situati nella stessa azienda agricola o localmente tra aziende agricole o utenti situati nello stesso Stato membro.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		



6.2 DOCUMENTAZIONE

6.2.2 Documenti commerciali e certificati sanitari	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
I documenti sono conservati per almeno 2 anni ai fini della presentazione all'autorità competente e contengono tutte le informazioni previste dal regolamento All. II, Cap. III. Per scambi intra ed extracomunitari sono utilizzati i documenti commerciali e i certificati sanitari in allegato al regolamento 829/07; per l'ambito nazionale si utilizzano i modelli previsti dalla Del. Giunta RER 2544/04	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
6.2.3 Identificazione	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
La ditta dà evidenza, sia documentale che operativa, che tutti i contenitori e veicoli che trasportano materie prime in ingresso e sottoprodotti in uscita dal proprio impianto, siano provvisti di apposite etichette identificative con diciture e dimensioni previste da Del. Giunta RER 2544/04; nel caso che la ditta scambi o esporti sottoprodotti, l'etichetta identificativa, dal 1-7-08, è di colore nero anziché rosso per i materiali di cat. 1.(Reg. CE/1432/07).	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
6.2.4 Condizioni relative alle temperature	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
La ditta dà evidenza, sia documentale che operativa, che tutti i contenitori e veicoli che trasportano materie prime in ingresso e sottoprodotti in uscita dal proprio impianto, siano provvisti di apposite etichette identificative con diciture e dimensioni previste da Del. Giunta RER 2544/04; nel caso che la ditta scambi o esporti sottoprodotti, l'etichetta identificativa, dal 1-7-08, è di colore nero anziché rosso per i materiali di cat. 1.(Reg. CE/1432/07).	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		



6.3 AUTOCONTROLLO

6.3.1 Haccp	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
E' presente ed applicato un piano di autocontrollo elaborato secondo i principi dell' haccp, datato e firmato da un responsabile; sono descritti i diagrammi di flusso dei prodotti introdotti/ lavorati/ spediti; Sono identificati eventuali punti di controllo critici; se sì, sono stabiliti e applicati metodi di monitoraggio; sono stabilite azioni correttive in caso di non conformità; i risultati del controllo/monitoraggio vengono registrati e sono conservati per almeno 2 anni; sono presenti certificati di taratura degli strumenti di misurazione dei ccp. è presente una procedura che consenta la rintracciabilità delle partite;	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
6.3.2 Programmi prerequisito	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
Esiste una procedura di pulizia e sanificazione dei locali, im-pianti, veicoli e contenitori che descriva responsabilità, mo-dalità e frequenze degli interventi, prodotti sanificanti, ecc; Sono stabiliti controlli e verifiche	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Esiste procedura di controllo delle materie prime di cui agli art. 4 par. 1; art. 5 par.1 e art. 6 par. 1 a seconda delle rispettive categorie di materiali (1,2,3) e che preveda, la verifica della provenienza da stabilimenti riconosciuti e con mezzi autorizzati.	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Esistono evidenze di iniziative di formazione per il personale o di istruzioni operative o altro per lo svolgimento delle mansioni	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		



6.4 CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO

6.4.1 Requisiti strutturali ed impiantistici	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
I locali sono adeguatamente separati dalla pubblica via.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		.
Se l'impianto è adiacente ad uno stabilimento di macellazione esiste netta separazione dei locali.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
La struttura dell'impianto garantisce la separazione totale dei materiali di categoria 1 e 2 dai materiali di categoria 3, dalla ricezione fino alla spedizione.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
E' presente un luogo coperto per la ricezione delle materie prime.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Tutti i locali e gli impianti sono costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e disinfettati, i pavimenti costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Lo smaltimento reflui avviene in maniera igienica per mezzo di depuratore o con prelievo periodico (autorizzazione agli scarichi ed eventuali documenti di smaltimento rilasciati da ditta autorizzata).	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
I servizi igienici sono adeguati per il numero di addetti (gabinetti, spogliatoi, lavabi, ecc.) e sono mantenuti puliti.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Nell'impianto sono presenti, se necessario, adeguate strutture frigorifere (di refrigerazione o di congelamento) dotate di termometri di controllo e di dispositivi di registrazione delle temperature appropriate.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		



Esistono installazioni per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per il trasporto dei sottoprodotti di origine animale e per la disinfezione delle ruote dei veicoli. Sono disponibili esiti di controlli / verifiche	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
La planimetria ed il layout dell'impianto corrispondono a quanto rilevato nel corso del sopralluogo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		

6.5 CONDUZIONE DELL'ATTIVITÀ

6.5.1 Requisiti d'igiene Impianti di Transito di CAT. 3	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
Esiste evidenza, sia documentale che operativa, che l'impianto svolge esclusivamente attività permesse, relative: all'importazione, alla raccolta, alla cernita, al sezionamento, alla refrigerazione, al congelamento sotto forma di blocchi, al magazzinaggio temporaneo e alla spedizione di materiali di categoria 3.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Ai fine di evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali o di diffusione di agenti patogeni esiste evidenza che: - i sottoprodotti d'o.a. di categoria 3 provengono esclusivamente da impianti riconosciuti o autorizzati; - non risultano presenti nello stabilimento sottoprodotti di altra categoria o, se sì, ne esiste totale separazione;	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Esiste evidenza che i sottoprodotti d' o.a. di categoria 3 non vengono utilizzati o destinati ad usi vietati ai sensi dall'art. 22: - nell'alimentazione animale come proteine trasformate ottenute da animali della stessa specie; - nell'alimentazione di animali d'allevamento con rifiuti di cucine e ristorazione o derivati come materie prime di mangimi contenenti tali rifiuti; - come fertilizzanti/ ammendanti, diversi dallo stallatico, sui pascoli.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		



La destinazione finale dei sottoprodotti d' o.a. di categoria 3 depositati sono fra quelle previste all'art. 6 paragrafo 2.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Se vi è raccolta-stoccaggio di pelli idonee a produrre gelatine per uso umano, vi è autorizzazione ai sensi della Dec. 1999/724/CE e Dec. 2003/721/CE; Viene mantenuta separazione dalle restanti pelli non destinate a tale uso ed è implementata apposita rintracciabilità.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		

6.5.2 Requisiti d'igiene Impianti di Transito di CAT. 1 o 2	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
		documentali	On site
Esiste evidenza, documentale ed operativa, che l'impianto svolge esclusivamente attività relative alla raccolta, alla manipolazione, al magazzinaggio temporaneo e alla spedizione di materiali di categoria 1 o 2.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Ai fine di evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali o la diffusione di agenti patogeni, esiste evidenza che la provenienza, cernita, magazzinaggio, smaltimento dei sottoprodotti d' o.a. di categoria 1 o 2 avvenga nel rispetto dei seguenti criteri: - essi provengano da impianti riconosciuti o autorizzati; - non risultino presenti, nello stabilimento, sottoprodotti di altra categoria o, se sì, ne esista totale separazione; - vengano mantenuti in idonee condizioni di conservazione e, se necessario, ad opportune temperature.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		
Le destinazioni finali dei sottoprodotti d' o.a. di categoria 1 e 2 sono fra quelle previsti all'art. 4 e 5 paragrafo 2.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐		



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI TRANSITO

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 8 di 8

OSSERVAZIONI :

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

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE O DEL PRESENTE AL SOPRALLUOGO:

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

Fatto a _____ il _____ ore _____

I VERBALIZZANTI

titolo, cognome nome

qualifica

firma

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____