



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

CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI TECNICI

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 1 di 14

(rif. cod. registrazione attività: **AC7Z5**)

Protocollo _____

data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

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

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale/Partita IVA _____

Legale rappresentante 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 Sig./Dott. _____

dipendente ☐

consulente esterno ☐

Laboratorio di analisi interno ☐ esterno ☐ n. accreditamento _____

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

Veterinario Ufficiale dello stabilimento Dr. _____ Frequenza media controlli _____

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ TECNICA

CONCERIA		TASSIDERMIA		LAVORAZIONE LANA/PELI	
LAVORAZIONE SETOLE O PIUME		PRODOTTI FARMACEUTICI		DISPOSITIVI MEDICI	
COSMETICI		FERTILIZZANTI		OPOTERAPICI	
ALTRO:					

Giorni lavorativi/settimana _____ Ore lavorative/giorno _____

N° addetti alla lavorazione _____

N° autisti _____

Provenienza materie prime ☐ NAZIONALE ☐ COMUNITARIA ☐ PAESI TERZI

Stato fisico prevalente della materia prima in arrivo: ☐ fresca ☐ congelata

CATEGORIA 2	TON.
CATEGORIA 3	TON.

Materia prima introdotta all'anno:

Materiali introdotti:

SCARTI MACELLAZIONE		SANGUE		GRASSO FUSO	
ANIMALI MORTI O PARTI DI ANIMALI		PRODOTTI ALIMENTARI (lettera f, c.1, art.6)		GUSCI UOVA (lettera j, c.1, art.6)	
PELLI		SETOLE		PIUME	
CORNA/ZOCCOLI		LANA		LATTE E/O DERIVATI	
ALTRO:					

Tipologia e quantità annua dei prodotti finiti:

.....	TON	
-------	-----	--

(specificare)		
---------------	--	--

6.2.1.4 DESCRIZIONE TRATTAMENTO

POTENZIALITA' IMPIANTO

TON/ORA	
TON/SETTIMANA	

PROCEDIMENTO IMPIEGATO

--

PARAMETRI TRATTAMENTO MATERIA PRIMA

temperatura °C	pressione bar	tempo minuti	frequenza di ricarica Kg/min

6.1 AUTORIZZAZIONI E GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
6.1.11) Lo stabilimento e' in possesso di riconoscimento rilasciato dall'autorità competente ? 6.1.1E' presente la completa documentazione per il riconoscimento, autodichiarata in sede di presentazione della domanda? 6.1.13) 6.1.1 E' presente una planimetria aggiornata dell'impianto dalla quale risulti evidente il lay out ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
2) E' presente un piano di autocontrollo firmato dal responsabile del piano? Specificare a quale data risale l'ultimo aggiornamento del piano E' presente una procedura da cui risultino chiare le tipologie produttive ? Sono stati descritti i diagrammi di flusso delle produzioni? E' presente una procedura di identificazione e controllo dei punti critici? Sono state stabilite le azioni correttive in caso di superamento dei limiti?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
2) Esiste un elenco delle aziende conferenti la materia prima ? E' presente una procedura per il controllo delle materie prime in arrivo rispetto alla tipologia produttiva ? E' presente una procedura per la gestione della materia prima non conforme ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
2) E' presente una procedura che descriva le modalità di prelievo di campioni di prodotti e le relative ricerche effettuate	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI TECNICI

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 5 di 14

2) E' presente un registro aggiornato che riporti i risultati dei controlli e delle prove effettuati	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
2) I risultati dei controlli e delle prove sono conservati per almeno due anni	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
2) Sono descritte adeguate modalità di comunicazione con l'autorità competente in caso di esiti non conformi o di altri problemi che comportino gravi rischi.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
4) L'organizzazione ha messo in atto procedure efficaci per impedire l'accesso a persone estranee o animali ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
4) E' presente una procedura per la verifica dell'avvenuto lavaggio e disinfezione degli automezzi dopo lo scarico della materia prima grezza?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
4) E' presente una procedura relativa alla pulizia ed alla disinfezione dei locali, degli impianti e delle attrezzature ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
5) E' presente una procedura relativa all'eliminazione dei sottoprodotti non utilizzati rimanenti?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
5) E' presente la documentazione relativa all'invio ad impianti di trasformazione, incenerimento o co-incenerimento (documenti commerciali) ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



5) Il registro delle partite in entrata e in uscita è presente, è timbrato e firmato dal Servizio Veterinario dell'ASL competente ed è aggiornato ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
5) I documenti commerciali delle materie prime in arrivo e dei prodotti in uscita sono archiviati , sono conformi nei contenuti e nella forma e sono conservati per almeno due anni?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

6.2 CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
3) La planimetria dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante la visita ispettiva ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
4) La zona di ricezione è costruita in modo da poter essere pulita e disinfettata ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
6.2.1.44) 6.2.1.4 I pavimenti sono costruiti in modo da consentire l'evacuazione dei liquidi ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
4) Sono presenti gabinetti, spogliatoi e lavabi adeguati per il personale ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐	

CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI TECNICI

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 7 di 14

	NA ☐	
4) Le finestre e le altre aperture sono dotate di idonei dispositivi per evitare l'ingresso di animali indesiderati ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
5) I sottoprodotti da eliminare sono identificati e separati dal restante materiale ?	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

6.3 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI ALLO STALLATICO, ALLO STALLATICO TRASFORMATO E AI PRODOTTI TRASFORMATI A BASE DI STALLATICO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
Requisiti per l'immissione sul mercato		
6) Sono presenti registrazioni delle partite di materie prime introdotte	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
6) L'organizzazione è in grado di assicurare l'utilizzo di stallatico o prodotti trasformati a base di stallatico, provenienti da impianti tecnici, o di produzione di biogas, o da impianti di compostaggio riconosciuti	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
7) I silos per la conservazione di stallatico e prodotti trasformati sono ben chiusi e isolati	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
7) In alternativa viene effettuato immagazzinamento all'interno di sacchi di plastica o big bag	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

Requisiti dei metodi di trasformazione		
8) Nel manuale di autocontrollo è presente la documentazione relativa alle idonee caratteristiche tecniche del macchinario utilizzato per il trattamento termico (almeno 70°C per almeno 60 minuti e trattamento di riduzione della sporulazione e della tossinogenesi)	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
8) Il macchinario e/o le sue eventuali modifiche sono idonei a garantire le caratteristiche richieste	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
8) Grafici o altri sistemi di rilevazione di temperatura e tempo di trattamento sono presenti e sono conformi nell'andamento	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
9) Nel caso vengano utilizzati metodi di trasformazione diversi da quelli stabiliti, è presente autorizzazione dell'autorità competente all'applicazione di requisiti specifici di trattamento diversi da quelli stabiliti	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
10) I dati relativi ai campioni rappresentativi richiesti, prelevati nel corso o al termine della trasformazione, sono presenti in azienda e rispettano le norme seguenti: <i>Escherichia coli</i> : n = 5, c = 5, m = 0, M = 1000 in 1 g; oppure <i>Enterococcaceae</i> : n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 in 1 g; I dati relativi ai campioni rappresentativi richiesti prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento sono presenti in azienda e rispettano le norme seguenti: <i>Salmonella</i> : assenza in 25 g: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0 dove: n = numero di campioni da esaminare; m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a ; M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri;	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M; c = numero di campioni la cui carica batterica può essere compresa fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se la carica batterica degli altri campioni è uguale o inferiore a m. Lo stallatico trasformato e i prodotti trasformati a base di stallatico non conformi ai requisiti di cui sopra sono considerati come non trasformati		
10) Esiste un piano di campionamento che includa le modalità e le determinazioni richieste.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
10) Gli esiti sono conformi a quanto richiesto dal Regolamento.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
10) In caso di esiti non conformi esiste una procedura che preveda e descriva le modalità di smaltimento o nuovo trattamento dei prodotti da considerare come non trasformati.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
6.4 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI TROFEI DI CACCIA	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
14) Per trofei di caccia costituiti unicamente da ossa, corna, artigli, palchi, denti o pelli, è presente una procedura che garantisca le corrette modalità di trattamento, disinfezione e confezionamento: (immersione in acqua bollente per un tempo adeguato fino ad eliminazione di materia diversa da ossa, corna, artigli, palchi o denti, disinfezione con acqua ossigenata per le ossa o con altri prodotti autorizzati dall'autorità competente, confezionamento immediato in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi)	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

13) Sono presenti registrazioni e certificazioni che attestino acquisto ed impiego di materie prime di origine animale consentite: - ungulati e uccelli sottoposti a processi di tassidermia oppure provenienti da regioni non sottoposte a divieti o restrizioni per motivi di polizia sanitaria oppure se provenienti da regioni sottoposte a divieti per motivi di polizia sanitaria, sottoposti al trattamento di immersione in acqua bollente, disinfezione e confezionamento) specie diverse da ungulati e uccelli	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
15) Per trofei di caccia costituiti unicamente da pelli è presente una procedura che garantisca il corretto trattamento dei prodotti: i) essiccamento ii) salagione di prodotti secchi o verdi per almeno 14 giorni o conservazione con un trattamento diverso dalla conciatura iii) confezionamento immediatamente dopo il trattamento, senza contatto con altri prodotti di origine animale in grado di contaminarli, in imballaggi singoli, trasparenti e chiusi in modo da evitare eventuali contaminazioni successive;	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
14) Esiste evidenza di formazione del personale ai fini della corretta applicazione delle suddette procedure.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
6.5 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AL SANGUE E AI PRODOTTI SANGUIGNI DESTINATI AD USI TECNICI COMPRESI I PRODOTTI FARMACEUTICI, I PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA DIAGNOSI IN VITRO E I REAGENTI DI LABORATORIO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
16) Sono presenti registrazioni e certificazioni che attestino acquisto ed impiego di materie prime di origine animale consentite : sangue o prodotti sanguigni ottenuti da – parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI TECNICI

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 11 di 14

della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali – parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria		
17) Nel manuale di autocontrollo viene descritto il metodo di trasformazione utilizzato ? (metodi da 1 a 5 o 7 o altro metodo che garantisca conformità alle norme microbiologiche stabilite)	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
6.6 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AL SIERO DEGLI EQUIDI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
17) L'organizzazione è in grado di assicurare l'utilizzo di sottoprodotti di origine animale consentiti : siero proveniente da equidi che non presentino alcun sintomo di malattie trasmissibili gravi , siero ottenuto in enti o centri non soggetti a restrizioni sanitarie. Sono presenti registrazioni che attestino acquisto ed impiego di materie prime di origine animale consentite	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
6.7 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI ALLE PELLI DI UNGULATI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
18) E' presente una procedura che assicuri l'utilizzo di sottoprodotti di origine animale consentiti. Sono presenti registrazioni che attestino acquisto ed impiego di materie prime di origine animale consentite	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

6.8 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI ALLA LANA, AI PELI, ALLE SETOLE DI SUINI, ALLE PIUME E ALLE PARTI DI PIUME	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
19) L'organizzazione è in grado di assicurare l'utilizzo di sottoprodotti di origine animale consentiti. Sono presenti registrazioni che attestino acquisto ed impiego di materie prime di origine animale consentite : – lana , peli, setole di suini, piume e parti di piume non trasformati ottenuti da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano – piume, lana e peli ottenuti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali – asciutte e saldamente chiuse in imballaggi (salvo il caso di piume o patri di piume non trasformate inviate direttamente dal macello all'impianto di trasformazione trasportati in recipienti o veicoli a perfetta tenuta, puliti e disinfettati dopo ogni utilizzo)	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
19) I prodotti per la pulizia e la disinfezione sono presenti e sono conservati in modo idoneo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
20) Nel caso di utilizzo di setole di suini provenienti da Regioni nelle quali la Peste suina africana è endemica, esiste evidenza che queste sono state bollite, tinte o decolorate o sottoposte ad altro trattamento in grado di sopprimere gli agenti patogeni.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

CONTROLLO UFFICIALE IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI TECNICI

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 13 di 14

6.9 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI PRODOTTI APICOLI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
21) L'organizzazione è in grado di assicurare l'utilizzo di sottoprodotti di origine animale consentiti. Sono presenti registrazioni che attestino acquisto ed impiego di materie prime di origine animale consentite : – non provenienti da zona oggetto di divieto connesso con il manifestarsi di peste americana (a meno che l'Autorità competente abbia valutato il rischio come trascurabile ecc.)acariasi, Aethina tumida, Tropilaelaps spp. – Conformi ai requisiti di cui all'art. 8 lett.a dir. 92/65/CEE	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
6.10 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI A OSSA E PRODOTTI A BASE DI OSSA (ESCLUSA LA FARINA D'OSSA), CORNA E PRODOTTI A BASE DI CORNA (ESCLUSA LA FARINADI CORNA) E PRODOTTI A BASE DI ZOCCOLI (ESCLUSA LA FARINA DI ZOCCOLI), DESTINATI AD USI DIVERSI DALLE MATERIE PRIME PER MANGIMI, DAI FERTILIZZANTI ORGANICI O DAGLI AMMENDANTI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
22) L'organizzazione è in grado di assicurare l'utilizzo di sottoprodotti di origine animale consentiti. Sono presenti registrazioni che attestino acquisto ed impiego di materie prime di origine animale consentite : - provenienti da da animali sani, macellati in un macello, o - sottoposte a essiccazione per 42 giorni a una temperatura di almeno 20°C, o - riscaldate per un'ora prima dell'essiccazione, in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura di almeno 80°C; o - incenerite per un'ora prima dell'essiccazione, in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura di almeno 800°C, o - sottoposte, prima dell'essiccazione, a un processo di acidificazione tramite il quale il pH al centro del prodotto è stato mantenuto ad un valore inferiore a 6 per almeno un'ora	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 PRODUZIONE DI PRODOTTI TECNICI

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 14 di 14

OSSERVAZIONI

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE O DEL PRESENTE AL SOPRALLUOGO:

Fatto a _____ il _____ ore _____

I VERBALIZZANTI

titolo, cognome nome

qualifica

firma

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