

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE 23 maggio 2025, n. 156

DGR 2194/2017 “Piano Regionale integrato dei controlli in materia di sicurezza alimentare, mangimi, sanità e benessere animale”. Modifica Allegato A, Capitolo 3, paragrafo E “Sottoprodotti” e approvazione della Programmazione e pianificazione dei controlli ufficiali sugli operatori del Regolamento (CE)1069/2009 ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 - Anni 2025/2027.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

Visti gli articoli 4 e 5 della legge regionale 4 Febbraio 1997, n.7;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n.3261 del 28.7.1998 e successive integrazioni;

Visti gli artt. 4 e 16 del D.lgs. 30 Marzo 2001, n.165 e s. m. e i.;

Visto l’art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69 che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l’art. 18 del D.lgs. 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Visto il Regolamento (UE) n. 679/2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento Generale sulla protezione dei dati) e il D.lgs. n. 101/2018 recante “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016” e s.m.i.;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1974 del 07/12/2020 con cui si è approvato l’Atto di Alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta Regionale del nuovo Modello organizzativo denominato “MAIA 2.0”;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1289 del 28/07/2021 con la quale si è provveduto alla definizione delle Sezioni di Dipartimento e delle relative funzioni;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 10 agosto 2021 n. 263 ad oggetto “Attuazione modello MAIA 2.0 adottato con Decreto n. 22/2021 e s.m.i. Definizioni delle Sezioni di Dipartimento e delle relative funzioni” con cui la Sezione Promozione della Salute e del Benessere è collocata nel Dipartimento di Promozione della Salute e del Benessere Animale;

Vista la L.R. n. 18 del 15/06/2023 “Ordinamento del Bollettino Ufficiale della Regione Puglia (BURP) e disciplina delle forme e modalità di pubblicazione degli atti”;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale 30 aprile 2025 n. 582, recante “Decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021, n. 22 Modello Organizzativo Maia 2.0 e ss.mm.ii.. Proroga degli incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento della Giunta regionale.”, con cui la Giunta ha deliberato di prorogare al 30 giugno 2025, gli incarichi di dirigente di Sezione in scadenza al 30 aprile 2025 e, pertanto, anche l’incarico di Direzione della Sezione Promozione della Salute e del Benessere conferito al dott. Onofrio Mongelli con Deliberazione di Giunta Regionale 25 febbraio 2020, n. 211 e successive proroghe;

Visto l’Atto Dirigenziale n. 15 del 30 aprile 2025, con cui la Direzione del Dipartimento Personale ed Organizzazione ha determinato di affidare l’incarico di direzione ad interim del Servizio Sicurezza Alimentare

e Sanità Veterinaria, Struttura dirigenziale della Sezione Promozione della Salute e del Benessere, alla dott.ssa Domenica Cinquepalmi;

Vista la D.G.R. 15 settembre 2021, n. 1466 recante l'approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata Agenda di Genere

Vista la D.G.R. 26 settembre 2024, n. 1295 recante "Valutazione di Impatto di Genere (VIG)". Approvazione indirizzi metodologico-operativi e avvio fase strutturale".

PREMESSO CHE:

- Il Regolamento (CE) 1069/2009 "Recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) ha stabilito norme sanitarie e di polizia sanitaria relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati, al fine di evitare o ridurre al minimo i rischi per la salute pubblica e degli animali derivanti da tali prodotti, nonché, in particolare, di tutelare la sicurezza della catena alimentare e dei mangimi.
- Il Regolamento (UE) 2011/142 "Recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera" ha stabilito le misure di attuazione di cui al Reg. CE 1069/2009
- Il Regolamento (UE) 2017/625 "Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari " disciplina, tra l'altro, l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle autorità competenti degli Stati membri
- Il Decreto Legislativo 27/2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a) , b) , c) , d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117" ha adeguato e raccordato le disposizioni nazionali vigenti alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625.
- Con DGR n. 518 del 29/03/2021 "Autorità Competenti designate, ai sensi dell'art 4 Reg. UE 2017/625, in materia di alimenti, mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere animale, prescrizioni per l'immissione in commercio ed utilizzo sostenibile dei Prodotti Fitosanitari" la Regione Puglia ha individuato le Autorità competenti così come previsto dal D.LGS 27/2021:
- Con D.G.R. n. 2234 del 30/11/2013 la Regione Puglia ha recepito "l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano e le Autonomie locali (20/CU del 07/02/2013) sul documento recante: "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) 1774/2002 "
- Le predette Linee Guida, secondo quanto stabilito nell'Accordo, costituiscono gli indirizzi di riferimento per garantire sull'intero territorio nazionale l'uniformità applicativa delle norme sanitarie in materia di sottoprodotti di origine animale;

CONSIDERATO CHE:

- La Conferenza Stato Regioni del 10/11/2016, ha approvato " Le Linee Guida sul controllo ufficiale ai sensi dei REGG. 882/2004 e 854/2004" (Allegato 2 tabella B) che al Capitolo 14, ravvisano la necessità di pianificare i controlli ufficiali secondo una preventiva valutazione e analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti o registrati, ai sensi del Reg. CE 1069/2009;

- Le predette Linee Guida all'Allegato 5 individuano le frequenze minime di controllo sugli Operatori del Settore Sottoprodotti (OSS);

CONSIDERATO, ALTRESI', CHE:

Con nota prot. DGISAN 19925 del 07/05/2025 il Ministero della Salute ha trasmesso "Comunicazione relativa alla pianificazione dei controlli ufficiali sugli operatori del Regolamento (CE)1069/2009 recante norme sanitarie relative

ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano".

PRESO ATTO di tutto ciò espresso in narrativa, si rende necessario:

- procedere a modificare la D.G.R. n. 2194/2017 *Piano Regionale integrato dei controlli in materia di sicurezza alimentare, mangimi, sanità e benessere animale*. Modifica Allegato A, Capitolo 3, paragrafo E "Sottoprodotti" e approvare il documento *Programmazione e pianificazione dei controlli ufficiali sugli operatori del Regolamento (CE)1069/2009 ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 - Anni 2025/2027*, Allegato 1 che ne costituisce parte integrante e sostanziale.
- stabilire che gli ulteriori contenuti dell'Allegato A) alla D.G.R. n. 2194/2017 non subiscono alcuna modifica.

VERIFICA AI SENSI DEL D.LGS. 196/2003 E DEL D.LGS. 101/2018**Garanzie di riservatezza**

La pubblicazione del presente atto avverrà nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali (Regolamento (UE) n. 679/2016 e D.lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii., nonché il vigente regolamento regionale n. 5/2006), garantendo la riservatezza dei cittadini ai sensi della legge 241/1990 e del D.lgs. n. 33/2013. Ai fini della pubblicità legale, l'atto sarà redatto evitando la diffusione di dati personali non necessari o sensibili; qualora indispensabili, tali dati saranno trattati in documenti separati esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n. 118/2011 e ss.mm.ii.:

Si dichiara che il presente provvedimento non comporta variazioni qualitative o quantitative di entrate o spese a carico del bilancio regionale o degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione, e che non sussistono ulteriori oneri aggiuntivi rispetto agli stanziamenti già autorizzati.

DETERMINA

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

1. **DI MODIFICARE** la D.G.R. n. 2194/2017 *Piano Regionale integrato dei controlli in materia di sicurezza alimentare, mangimi, sanità e benessere animale* in particolare l'Allegato A, Capitolo 3, paragrafo E "Sottoprodotti";
2. **DI APPROVARE** il documento *Programmazione e pianificazione dei controlli ufficiali sugli operatori del Regolamento (CE)1069/2009 ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 - Anni 2025/2027*, (Allegato 1), che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;
3. **DI STABILIRE** che gli ulteriori contenuti dell'Allegato A) alla D.G.R. n. 2194/2017 non subiscono alcuna modifica;
4. **DI RENDERE** il presente provvedimento direttamente esecutivo e di demandarne l'applicazione ai competenti Servizi delle Aziende Sanitarie Locali;
5. **DI DISPORRE** la pubblicazione del presente provvedimento sul sito istituzionale e sul BURP;
6. **DI STABILIRE** che il presente Provvedimento:
 - sarà pubblicato per 10 giorni lavorativi, ai sensi dell'art. 20 comma 3 del DPGR n. 22/2021, all'Albo regionale on line e sarà conservato nei sistemi informatici regionali CIFRA2 e Sistema Puglia;
 - sarà consultabile sul sito web della Regione Puglia (www.regione.puglia.it) nella sezione

“Amministrazione trasparente” – “Provvedimenti”;

- è stato sottoposto a valutazione di impatto di genere ai sensi della D.G.R. n. 341 del 21 marzo 2024;
- è composto da n. 4 facciate e un Allegato (Allegato 1)

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
Programmazione e pianificazione dei controlli ufficiali sugli operatori del Regolamento (CE)1069_2009 ai sensi del Reg. (UE) 2017_625 - Anni 2025_2027.pdf - 9d600b11b6d5d303d8cae67628453f5c1983b40cc76773a5b41a166ec26d2752

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Firmato digitalmente da:

P.O. Igiene delle produzioni zootecniche, igiene urbana e randagismo
Azzurra Di Comite

Il Dirigente del Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria
Domenica Cinquepalmi

Il Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Onofrio Mongelli

**REGIONE
PUGLIA****DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE**

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1**Programmazione e pianificazione dei controlli ufficiali sugli operatori del Regolamento (CE)1069/2009 ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 - Anni 2025/2027**

Uno degli obiettivi principali del Regolamento (UE) 2017/625 in materia di organizzazione dei controlli ufficiali, è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti. Tale impostazione è applicabile anche al settore dei sottoprodotti di origine animale.

Il regolamento comunitario in materia di sottoprodotti di origine animale (Reg. CE 1069/2009) all'art. 45 prevede in maniera esplicita tale riferimento, in particolare che quanto previsto dagli articoli 109, 110 e 111 del Reg (UE) 2017/625 si applica mutatis mutandis ai controlli ufficiali per verificare la conformità al Regolamento (CE)1069/2009.

Al fine di una pianificazione efficace dei controlli ufficiali, è indispensabile una classificazione in base al rischio degli operatori, stabilimenti ed impianti presenti sul territorio regionale - riconosciuti e registrati ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 - in funzione alle diverse di tipologie di attività svolte con l'obiettivo di:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

MODALITÀ OPERATIVE

Gli stabilimenti devono essere classificati in almeno tre categorie di rischio.

- rischio elevato;
- rischio medio;
- rischio basso.

Negli impianti e stabilimenti riconosciuti per lo svolgimento di più attività ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
- tipologia di materiali in entrata/uscita;
- quantità di prodotto trattato;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Andrà inoltre presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a

**REGIONE
PUGLIA****DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE**

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1*classificazione:*

- *atto di rilascio del riconoscimento;*
- *verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;*
- *prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;*
- *risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;*
- *documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.*

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- *rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;*
- *esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;*
- *non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;*
- *risoluzioni di non conformità pregresse.*

Si dovrà comunque procedere periodicamente, con procedura predefinita, ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo stabilimento.

Lo strumento per la classificazione in base al rischio degli stabilimenti è riportato nella Tabella B (Foglio calcolo del rischio)

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) 1069/2009

Le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti sono riportate nella sottostante Tabella A



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

TABELLA A		FREQUENZE DEI CONTROLLI					
		ISPEZIONI			AUDIT		
Reg. 1069/2009	Tipologia Impianto	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
Art. 24 (a)	Trasformazione	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Biennale		
Art. 24 (b)	Inceneritore	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (c)	Coincinerimento	Mensile	Bimestrale	Quadrimestrale	Biennale		
Art. 24 (d)	Uso come combustibile	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (e)	Produzione petfood (1) (2)	Bimestrale	Trimestrale	Semestrale	Biennale		
Art. 24 (f)	Produzione fertilizzanti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (g)	Compostaggio/Biogas	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (i)	Magazzinaggio SOA	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (i)	Magazzinaggio prodotti derivati	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 17(1), 18(1)a, 18(1)b, 18(1)c, 18(1)d, 18(1)e, 18(1)f, 18(1)g, 18(1)h, 18(1) e, 18(2) a, 18(2) b	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del reg. (CE) 1069/2009	Annuale					
Art. 23	Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	Annuale					
Art. 23	Altri operatori registrati	TRANS/TRADER monoprodotti Triennale					
		TRANS/TRADER pluriprodotti Biennale					



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

FOGLIO CALCOLO RISCHIO – TABELLA B

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO											
Regione sociale											
Indirizzo											
Numero di riconoscimento/ registrati		Data									
Attività per le quali è stato rilasciato il riconoscimento/registrati											
Attività non presenti nell'elenco											
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE			CLASSI DI VALUTAZIONE							J X TOT
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	TIPOLOGIA DELL'IMPIANTO	MAGAZZINAGGIO, TECNICO, INCENERITORE,	TRANSITO, BIOGAS, COMPOSTAGGIO	PETFOOD	TRASFORMAZIONE					
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE	DISCRETE	SCARSE	INSUFFICIENTI					
	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA'/TIPOLOGIA DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE	INDUSTRIALE MEDIO	INDUSTRIALE GRANDE	STABILIMENTI CON PIU' RICONOSCIMENTI 1069					
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO		REGIONALE	NAZIONALE	EU/ PAESI TERZI					
MATERIALI E PRODOTTI	5	TIPOLOGIA DI MATERIALI INTRODOTTI	GIA' TRASFORMATI IN UN IMPIANTO 1774 O CHE HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO IN UN IMPIANTO DI PRODUZIONE ALIMENTI	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 3	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 2	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 1					
	6	TIPOLOGIA DI MATERIALI PRODOTTI non compilare in caso di impianti di transito e magazzino	PRODOTTI TECNICI	FARINE/GRASSI DI CAT. 1	FARINE/GRASSI DI CAT. 2, BIOGAS, COMPOST	PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE DI CAT. 3					
	7	DESTINAZIONE PREVALENTE DEI MATERIALI (da non compilare in caso di impianti di transito e magazzino)	USI TECNICI DIVERSI DAI FARMACOLOGICI	USI TECNICI FARMACEUTICI	FERTILIZZANTI	ALIMENTAZIONE ANIMALE					
	8	PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' ALLA COLLABORAZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENTO	ELEVATO	DISCRETO	SCARSO	INSUFFICIENTE					
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	9	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA	ADEGUATA	DA INTEGRARE	INADEGUATA					
	10	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO	CARENZE "MINORI"	CARENZE "MAGGIORI"	INADEGUATO, NON APPLICATO					
DATI STORICI	11	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCONTRATE	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE					
										TOTALE	0,0
< 00 rischio basso - da 00 a < 00 rischio medio - da 00 rischio alto											



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

CRITERI DI VALUTAZIONE

CATEGORIA: Caratteristiche dello stabilimento

1. Tipologia di impianto

Il livello di rischio cresce in funzione della lavorazione/manipolazione di sottoprodotti freschi effettuata nell'impianto ed in rapporto alla destinazione del prodotto in uscita. Stabilimenti che introducono prodotti già trasformati, sono valutati ad un livello di rischio inferiore rispetto a quelli che ricevono materia prima grezza.

2. Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento

Per questo criterio occorre prendere in considerazione:

- le condizioni igieniche dello stabilimento, delle attrezzature, delle aree esterne pertinenti all'impianto;
- la manutenzione ed il funzionamento degli impianti e delle attrezzature;
- la non risoluzione in tempi brevi degli inconvenienti e l'eventuale tendenza alla ripetizione;
- l'ampiezza e la disposizione dei locali in rapporto alla tipologia e all'entità di produzione.

Per procedere alla valutazione occorre effettuare:

- un sopralluogo documentato dell'impianto (se pertinente, durante le lavorazioni);
- un esame accurato della documentazione prodotta dall'attività di controllo ufficiale.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

Buone	- nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. - lo stabilimento si presenta in buone condizioni strutturali
Discrete	- carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento.
Scarse	- numerose carenze minori; oppure - ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione.
Insufficienti	- condizioni igieniche inadeguate con possibilità di ricontaminazione/diretta del prodotto finito, condizioni di pulizia inadeguate; - ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione.

CATEGORIA: Entità produttiva

3. Dimensione dello stabilimento ed entità/tipologia della produzione

Considerata la varietà della tipologia di stabilimenti da sottoporre a classificazione, si è ritenuto opportuno prendere in considerazione il numero di lavoratori nell'impianto



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

come principale parametro per la definizione dell'entità produttiva.

Nella valutazione, dovranno essere presi in considerazione solamente i lavoratori direttamente coinvolti nelle produzioni, escludendo il personale degli uffici.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

Artigianale	- stabilimenti con numero di addetti inferiore a 5 e/o con limitata movimentazione di materie prime e/o prodotti
Industriale medio	- stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 5 e 15 e/o con una discreta movimentazione di materie prime e/o di prodotti
Industriale grande	- stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 15 addetti alla lavorazione e/o con notevole movimentazione di materie prime e/o di prodotti.
Stabilimenti con più riconoscimenti 1069/2009	- Stabilimenti con più di una tipologia di produzione riconosciuta ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 all'interno della stessa struttura

4. Dimensione del mercato servito

La dimensione del mercato servito assume importanza in funzione di un eventuale problema di sicurezza del materiale e del prodotto in uscita. Questo aspetto influenza anche la complessità della procedura di richiamo.

L'eventuale commercializzazione verso Paesi Terzi, comporta, inoltre, la necessità di esercitare un maggiore livello di controllo della produzione, sia per l'impresa sia per il controllo ufficiale, sulla base dei requisiti specifici richiesti dal Paese importatore.

Per la valutazione di questo criterio è necessario:

- prendere visione dei documenti commerciali di spedizione relativi ad un periodo di tempo adeguato;
- stabilire l'entità di eventuali scambi intracomunitari o con Paesi Terzi;
- accertare l'eventuale limitazione dell'ambito di commercializzazione ad un mercato regionale o nazionale.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

Regionale	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti a livello regionale.
Nazionale	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti verso altre regioni italiane.
Comunitario/ Paesi terzi	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti in ambito Comunitario; oppure - esportazione verso Paesi Terzi.



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

CATEGORIA: Materiali e prodotti

5. Tipologia di materiali introdotti

La tipologia di materiali introdotti o prodotti è un fattore fondamentale per stabilire il profilo di rischio dello stabilimento stesso. A questo proposito va tenuto in considerazione che, nell'ambito di ogni tipologia produttiva, è possibile vengano manipolati materiali con profilo di rischio differente. Sono state identificate quattro tipologie di materiali introdotti, in base ai trattamenti subiti e/o alla provenienza.

Già trasformati in un impianto 1069/2009 o già trattati in un impianto di produzione alimenti	Sottopr. grezzi Cat. 3	Sottopr. grezzi Cat. 2	Sottopr. grezzi Cat. 1
---	------------------------	------------------------	------------------------

6. Destinazione prevalente dei materiali prodotti

Per quanto attiene la destinazione di materiali prodotti, vengono indicate le classi seguenti:

Incenerimento/produzione di energia	Usi tecnici	Fertilizzanti	Alimentazione animale/farmaceutici
-------------------------------------	-------------	---------------	------------------------------------

La "destinazione di materiali prodotti" non è da compilare in caso di impianti di magazzinaggio di sottoprodotti e prodotti derivati e di magazzinaggio con manipolazione. La corretta gestione delle farine (proteine animali trasformate), destinate all'alimentazione animale, è di fondamentale importanza sanitaria, stante il frequente rischio di ricontaminazione, dovuta ad una conservazione non idonea.

Nel caso di produzioni rientranti in più categorie, dovrà essere presa in considerazione la destinazione d'uso con punteggio più elevato.

CATEGORIA: Personale

7. Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento

La capacità e la disponibilità a risolvere problemi costituiscono una chiara dimostrazione dell'impegno dell'azienda. Dovranno essere sottoposti a valutazione:

- il livello culturale del management, con particolare riguardo alla preparazione ed alla sensibilità sui temi dell'autocontrollo;
- la disponibilità alla collaborazione della direzione dell'azienda e dei suoi diretti collaboratori;
- il rispetto dei tempi di ottemperanza ad eventuali prescrizioni;



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

- la disponibilità a risolvere le carenze rilevate nel corso di ispezioni e/o audit.
- Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra la disponibilità e professionalità teorica, rispetto alle condizioni igieniche dell'impianto e delle lavorazioni. Ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione" dovrà necessariamente corrispondere l'assegnazione di un punteggio sfavorevole anche per questo criterio.*

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Elevata</i>	- direzione collaborativa, puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; - buona preparazione del management aziendale sui temi dell'autocontrollo; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una buona gestione dell'attività svolta.
<i>Discreta</i>	- preparazione limitata del management aziendale sui temi dell'autocontrollo, ma con buona disponibilità a risolvere le carenze rilevate nel corso di ispezioni e/o audit; - puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una buona gestione dell'attività svolta.
<i>Scarsa</i>	- mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure - scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati nel corso di ispezioni e/o audit; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali in funzione delle attività svolte.
<i>Insufficiente</i>	- conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure - indisponibilità a risolvere i problemi rilevati nel corso di ispezioni e/o audit e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali in funzione delle attività svolte.

CATEGORIA: Sistema di autocontrollo

8. Completezza formale del piano di autocontrollo

Un piano di autocontrollo efficace, basato su un'adeguata applicazione dei requisiti e dei principi dell'analisi dei pericoli, è di fondamentale importanza. Nella definizione dei punteggi, è stata assegnata una maggiore valenza all'effettiva applicazione del piano di autocontrollo, rispetto alla mera predisposizione di un



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

documento scritto.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

Completo	- piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e analisi dei pericoli); - assenza di prescrizioni in sospenso da parte del Servizio veterinario.
Adeguito	- il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale; - le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale; - assenza di prescrizioni in sospenso da parte del Servizio veterinario e rispetto dei tempi di prescrizione.
Da integrare	- le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure - assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure - mancato rispetto dei tempi di prescrizione.
Inadeguato	- assenza del piano di autocontrollo; oppure - assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la corretta gestione dei prodotti (es. pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure - assenza del piano analisi dei pericoli; oppure - analisi dei pericoli non effettuata; oppure - mancata individuazione dei CCP; oppure - mancata individuazione dei limiti critici; oppure - mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.

9. Grado di applicazione ed adeguatezza del piano di autocontrollo

Dovranno essere prese in attenta considerazione eventuali discordanze tra quanto formalizzato e quanto rilevato nel corso delle ispezioni, valutando, qualora pertinente, la gestione dei prodotti in entrata/uscita in rapporto con quanto prescritto nel piano di autocontrollo.

Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra quanto previsto nel piano di autocontrollo ed i riflessi pratici sulle lavorazioni. Anche in questo caso, ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione", oppure in caso di rilievi sulla lotta agli infestanti, dovrà necessariamente corrispondere una valutazione più sfavorevole relativamente all'adeguatezza del piano di autocontrollo.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

Applicato e adeguato	- il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una corretta gestione.
----------------------	--



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

Carenze minori	- si evidenziano carenze in numero limitato e di tipo formale nell'applicazione del piano; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali lievi.
Carenze maggiori	- si evidenziano carenze sostanziali rilevanti nell'applicazione del piano; oppure - mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la corretta gestione dei prodotti; oppure - piano CCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali di una certa rilevanza; a fronte di queste situazioni, l'azienda ha adottato immediate azioni correttive.
Inadeguato, non applicato	- tutti i casi in cui il piano di autocontrollo (punto 9) risulta inadeguato, oppure - mancata applicazione di una o più procedure essenziali (es. parametri di processo, controllo infestanti, formazione); oppure - mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure - assenza di monitoraggio in corrispondenza del CCP e/o mancata registrazione dell'attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali gravi; azioni correttive non adottate dall'azienda.

CATEGORIA: Dati storici

10. Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate

La valutazione dei dati concernenti i problemi storicamente riscontrati in un'impresa è un indicatore del livello di rischio della medesima, in funzione del tipo di non conformità riscontrate.

La valutazione deve essere quindi in funzione della gravità della non conformità, e di una eventuale tendenza alla ripetizione.

Più in generale, sono da considerare "non conformità" le irregolarità relative a:

- aspetti strutturali e mantenimento dei requisiti che hanno permesso il rilascio del riconoscimento;
- mancato rispetto dei parametri di processo;
- condizioni igieniche di strutture, impianti, attrezzature (che in questa tipologia di stabilimenti assume una valenza inferiore rispetto alle aziende alimentari);
- applicazione del piano di autocontrollo.

Qualora nel corso degli interventi di controllo ufficiale il veterinario riscontri una o più irregolarità relative agli aspetti sopra richiamati, è tenuto a documentare il rilievo e a prescrivere la rimozione delle carenze. Proprio sulla base di tali prescrizioni scritte dovrà essere effettuata la valutazione relativamente all'esistenza di non conformità pregresse

Valutazione ed assegnazione del punteggio



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

Non significative o formali	• irregolarità lievi non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale, non determinano un rischio; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente una buona gestione.
Non significative o formali ripetute	• irregolarità ripetute o non risolte; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali scarsamente rilevanti.
Sostanziali o gravi, isolate e risolte	• irregolarità che determinano un rischio, non ripetute e comunque risolte; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali rilevanti; a fronte di queste situazioni, l'azienda adotta immediate azioni correttive.
Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte	• una irregolarità che determina un rischio si è presentata ripetutamente; oppure • una irregolarità grave non è stata risolta; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali rilevanti; azioni correttive non adottate dall'azienda.
In caso di non conformità gravi non risolte, lo stabilimento deve essere fatto rientrare automaticamente nella categoria a rischio "alto".	

**REGIONE
PUGLIA****DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE**

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1**LISTA DI CONTROLLO PER IMPIANTI RICONOSCIUTI SECONDO L'ARTICOLO 24 DEL
REGOLAMENTO (CE) 1069/2009****DATI ANAGRAFICI 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 _____

Telefono _____ Fax _____ email _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Numero totale addetti _____

Provenienza SOA in Ingresso:

- Nazionale
- Comunitaria
- paesi terzi

Quantità media annua di SOA Introdotti _____

Quantità media di PD prodotti _____

Obbiettivi: tracciabilità, condizioni strutturali, controllo animali infestanti _____

requisiti da verificare:

art. 22 reg 1069 rintracciabilità

art 18 reg 178 rintracciabilità

art 25 reg 1069 Prescrizioni generali in materia di igiene



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

SEZ	Tipologia impianto	CATEGORIA	ATTIVITA'	PRODOTTI
I	☐ Attività intermedie (art.24 (1) (h))	☐ Categoria 1 ☐ Categoria 2 ☐ Categoria 3	☐ Cernita ☐ Taglio ☐ Refrigerazione ☐ Congelamento ☐ Salagione ☐ Altro.....	☐ Proteine animali trasformate ☐ Farine di carne ed ossa ☐ Farine di pesce ☐ Proteine Idrolizzate ☐ Ciccioli ☐ Sangue ☐ Prodotti sanguigni per uso zootecnico ☐ Prodotti sanguigni per uso tecnico ☐ Farina di sangue ☐ Siero di equidi ☐ Grassi fusi/olio pesce per usi diversi da mangimi e oleochimici ☐ Grassi fusi per uso oleochimico ☐ Grassi fusi e olio di pesce per uso zootecnico ☐ Derivati dei grassi ☐ Latte, prodotti del latte e colostro ☐ Prodotti d'Uovo ☐ Prodotti alimentari ☐ Carcasse di animali da compagnia ☐ Carcasse di animali di allevamento ☐ Carcasse di animali da circo ☐ Carcasse di animali da zoo ☐ Carcasse di animali da esperimento ☐ Altre carcasse animali ☐ Stallatico non trasformato ☐ Prodotti da stallatico/stallatico trasformato ☐ Contenuto del tubo digerente ☐ Residui di digestione ☐ fanghi di centrifugazione ☐ Materiale da acque reflue (mondiglia)
	☐ Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a. (art.24 (1) (i))			
II	☐ Magazzinaggio di prodotti derivati (art.24 (1) (j))	☐ Categoria 1 ☐ Categoria 2 ☐ Categoria 3	☐ Smaltimento in discarica, incenerimento, coincenerimento (i) ☐ Uso combustibile (ii) ☐ Alimentazione animale (iii) ☐ Uso fertilizzanti, ammendanti (iv)	
III	☐ Incenerimento ☐ Coincenerimento ☐ Combustione	☐ Categoria 1 ☐ Categoria 2 ☐ Categoria 3		
IV	Trasformazione	☐ Categoria 1 ☐ Categoria 2 ☐ Categoria 3	Metodi Standard ☐ Metodo 1 (sterilizzazione a pressione) ☐ Metodo 2 ☐ Metodo 3 ☐ Metodo 4 ☐ Metodo 5 ☐ Metodo 6 ☐ Metodo 7	



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

			Metodi alternativi ☐ Processo idrolisi alcalina ☐ Processo d'idrolisi ad alta temperatura e ad alta pressione ☐ Produzione di biogas mediante idrolisi ad alta pressione ☐ Produzione di biodiesel ☐ Gassificazione Brookes ☐ Combustione di grasso animale in caldaia ☐ Produzione Termo-meccanica di biocombustibile ☐ Altri	☐ Rifiuti di cucina e ristorazione ☐ Pelli grezze ☐ Lana, pelli, setola di maiale, penne ☐ piume ☐ Ossa, corna, zoccoli e derivati ☐ Sottoprodotti apicoltura ☐ Insetti incluso vermi ☐ Altri sottoprodotti non trasformati
VI	Biogas	☐ Categoria 2 ☐ Categoria 3	☐ Unità di pastorizzazione presente ☐ Unità di pastorizzazione assente	
VII	Compostaggio	☐ Categoria 2 ☐ Categoria 3	☐ Unità di pastorizzazione presente ☐ Unità di pastorizzazione assente	
VIII	Alimenti per animali da compagnia	☐ Categoria 3	☐ Alimenti in conserva ☐ Altri alimenti trasformati ☐ Alimenti greggi ☐ Articoli da masticare ☐ Interiora aromatizzanti	
XII	Produzione fertilizzanti organici/ammendanti	☐ Categoria 2 ☐ Categoria 3		

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO

Cognome e Nome _____ Qualifica _____



ALLEGATO 1

Requisiti per operatori riconosciuti secondo l'articolo 24, del regolamento CE 1069/2009 che trattano SOA previsti dall'allegato IX, Capo I, II e III del regolamento CE 142/2011, produzione alimenti per animali da compagnia, cernita, taglio, refrigerazione, congelamento, statura o conservazione con altri processi, rimozione di pelli, rimozione di MSR, obblighi imposti da altre norme es. post mortem-prelievo campioni, biogas-compost, setacciamento

1. REQUISITI STRUTTURALI E LORO MANUTENZIONE

Punto da verificare			Evidenze	Fonte di informazioni utilizzate	Valutazione				Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche	SI			NO	NV	NA		
1.1 Impianto adeguatamente separato dalla rete viaria pubblica e da altri locali, quali quelli adibiti alla macellazione, dai quali si può diffondere la contaminazione. Impianto che garantisce la separazione totale dei materiali di categoria 1 e 2 dai materiali di categoria 3 dal ricevimento alla spedizione, a meno che la lavorazione non avvenga in un edificio completamente separato (Requisito anche per il magazzino di prodotti derivati dai SOA)	Dall'ispezione dello stabilimento si può ritenere che i requisiti strutturali dei locali e delle installazioni in cui vengono effettuate le operazioni intermedie sono conformi						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera a) Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1		
1.2 L'impianto dispone di un luogo coperto per ricevere e spedire i sottoprodotti di origine animale. Deroa nel caso in cui i sottoprodotti di origine animale siano scaricati mediante installazioni che impediscono la propagazione di rischi per la salute pubblica e animale, quali tubi chiusi per i sottoprodotti di origine animale liquidi.	Dall'ispezione dello stabilimento si può ritenere che i requisiti strutturali siano soddisfatti						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera b) Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 2		



SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

[illegible]

2. PULIZIA E DISINFEZIONE

Punto da verificare		Evidenze	Fonti di informazioni utilizzate	Valutazione			Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche		Intervista osservazione, registrazione, documentazione	SI	NO	NV	NA
2.1 L'impianto è costruito in modo da poter essere facilmente pulito e disinfettato. I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi.	Le aree esterne possono essere facilmente pulite e disinfettate.						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera c)



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
 Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

2.2 Valutazione delle condizioni di igiene di aree, locali di stoccaggio e attrezzature, lavorazione e manipolazione dei SOA.	L'impianto è munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei recipienti utilizzati per i SOA ricevuti, nonché dei veicoli, utilizzati per il trasporto. Inoltre dispongono di strutture adeguate per la disinfezione delle ruote dei veicoli. Requisito previsto anche per il magazzinaggio di prodotti derivati							Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 Punto 2 PRESCRIZIONI GENERALI
2.3 Disponibilità ed applicazione di un piano di pulizia e disinfezione per interventi: - ordinari - straordinari Disponibilità delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.	Il piano di autocontrollo contiene procedure idonee a garantire una corretta lavorazione sotto il profilo igienico sanitario:							
2.4 Disponibilità di registrazioni relative agli interventi effettuati secondo quanto previsto dal piano di pulizia.	Sono presenti le registrazioni degli interventi, eventuali non conformità e azioni correttive							
2.5 In caso di affidamento dell'attività di pulizia e disinfezione ad una ditta esterna, disponibilità di un contratto che descriva o richiami tutti gli elementi di cui sopra.	E' stata definita la figura aziendale responsabile dell'attività anche nel caso di un appalto delle operazioni di pulizia e disinfezione a ditta esterna							



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

3. CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI
Punto da verificare

Ambito	Specifiche	Evidenze	Fonti di informazioni utilizzate	Valutazione			Riferimenti cogenti
				SI	NO	NV	NA
3.1 L'impianto applica disposizioni appropriate di protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli; dispone ed attua di un piano di disinfezione per gli interventi ordinari (possibile, anche per quelli straordinari) contro gli animali indesiderati.	Una planimetria indica i punti di collocazione delle esche, il piano indica prodotti idonei all'uso previsto, attrezzature, frequenze, modalità di utilizzo e monitoraggio, verifica, azioni correttive, responsabilità, con criteri di accettazione che sono condivisibili		Intervista, osservazione, registrazione, documentale				Reg. 1069/09 art. 25 Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera e)
3.2 Disponibilità delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati; corretto stoccaggio dei prodotti utilizzati. Disponibilità di registrazioni relative agli interventi effettuati.	I prodotti utilizzati sono correttamente identificati, etichettati e conservati. Sono registrati gli interventi, gli esiti delle attività di monitoraggio, eventuali non conformità e azioni correttive.						
3.3 In caso di affidamento dell'attività di controlli infestanti ad una ditta esterna, disponibilità di un contratto che descriva (o richiami) tutti gli elementi di cui sopra.	Eventuale contratto E' definita la figura aziendale responsabile dell'attività.						Reg. 1069/09 art. 25 Punto 1, lettera c) Reg. 142/2011



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

4. GESTIONE

Punto da verificare		Evidenze	Fonti di informazioni utilizzate	Valutazione			Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche		Intervista, osservazione, registrazione, documentale			SI / NONV / NA	
4.1 Durante l'immagazzinaggio i sottoprodotti di origine animale vengono manipolati e immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la propagazione di agenti patogeni.	Dall'ispezione dello stabilimento si evince che non vi sono stoccaggi promiscui tra SOA ed altre merci immagazzinate						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 2 PRESCRIZIONI IN MATERIA DI IGIENE Punto 2
4.2 I sottoprodotti di origine animale vengono adeguatamente immagazzinati, tra l'altro in condizioni di temperatura adeguate, fino al momento della lavorazione o utilizzo	Il materiale viene tenuto a temperatura sufficientemente bassa per evitare la decomposizione o deterioramento. I prodotti derivati vengono immagazzinati in condizioni idonee fino al momento della lavorazione o utilizzo						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 2 PRESCRIZIONI IN MATERIA DI IGIENE Punto 3 Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 4
4.3 La tipologia d'impianto richiede la presenza di installazioni termicamente controllate. Le installazioni sono di capacità sufficiente per mantenere i sottoprodotti di origine animale a temperature appropriate. Le temperature sono controllate e registrate. *	Vi sono apparecchiature di misurazione continua delle temperature di lavorazione. I certificati di taratura contengono la scadenza di taratura, i riferimenti alla procedura di taratura e il riferimento agli organismi che hanno rilasciato la certificazione.						Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera f) Reg. 1069/09 art. 25 punto 1 lett. d)



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

5. PERSONALE

Punto da verificare		Evidenze	Fonti di informazioni utilizzate	Valutazione				Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche			SI	NO	NV	NA	
5.1 Accesso ad adeguate strutture per l'igiene del personale: servizi igienici, lavabi, spogliatoi	Dall'ispezione dello stabilimento si può ritenere che i requisiti strutturali siano soddisfatti		Intervista, osservazione, registrazione, documentale					Reg. 1069/09 art. 25 punto 1, lett.b) Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO II SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 1, lettera d) Reg. 142/2011 Allegato IX CAPO III SEZIONE 1 PRESCRIZIONI GENERALI Punto 2, lettera c)
5.2 Tutte le persone che lavorano negli stabilimenti o negli impianti che manipolano SOA dopo la loro raccolta indossano indumenti adeguati, puliti e ove necessario protettivi	Sono state distribuite <u>istruzioni</u> relative all'igiene personale.							Reg. 1069/09 art. 25 punto 2



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

5.3 Negli impianti dove è prevista una zona pulita ed una sporca le attrezzature e gli utensili non sono portati dalla zona sporca a quella pulita a meno che non siano stati prima puliti e disinfettati	È stata definita una procedura che descrive la corretta utilizzazione delle attrezzature e degli utensili e dei dispositivi per il lavaggio e la disinfezione							Reg. 1069/09 art. 25 punto 2, lett. b)
5.4 Negli impianti dove è prevista una zona pulita ed una sporca gli addetti alle operazioni non possono entrare nella zona sporca se non dopo aver cambiato abiti e calzature da lavoro o dopo averli disinfettati	Le zone sporche e pulite sono ben delimitate e sono presenti attrezzature per il cambio degli indumenti/calzature e/o la loro disinfezione							Reg. 1069/09 art. 25 punto 2, lett. a) Reg. 1069/09 art. 25 punto 2, lett. c)
5.5 Il personale aziendale è formato in merito al ruolo che deve svolgere.	Le conoscenze degli addetti attraverso l'intervista diretta e, se del caso, attraverso il curriculum formativo sono sufficienti							



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

6 TRACCIABILITÀ

Punto da verificare		Evidenze	Fonti di informazioni utilizzate	Valutazione				Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche			SI	NO	NV	NA	
Gli operatori che spediscono, trasportano o ricevono sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati tengono un registro delle partite ed i relativi documenti commerciali o certificati sanitari.	L'operatore è dotato di un programma / procedura per la corretta gestione / emissione della documentazione commerciale delle materie prime in ingresso e dei prodotti derivati in uscita		Intervista, osservazione, registrazione, documentale					Reg. 1069/09 art. 22
	Le partite di SOA e PD in entrata e in uscita sono accompagnate dal documento commerciale conforme al regolamento UE 142/2011							Reg 142 allegato VIII capo 3
	I registri di carico – scarico riportano correttamente le movimentazioni effettuate							



DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE ANIMALE
SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

ALLEGATO 1

7 AUTOCONTROLLO

Punto da Verificare		Evidenze	Fonti di informazioni utilizzate <i>Intervista, osservazione, registrazione, documentale</i>	Valutazione				Riferimenti cogenti
Ambito	Specifiche			SI	NO	INV	NA	
Gli operatori prevedono e programmano dei controlli interni nei propri stabilimenti o impianti al fine di monitorare il rispetto del presente regolamento	È identificato ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili, in relazione al tipo e/o alla fase del processo e suddiviso in chimico, fisico e biologico;						NA	Reg. 1069/09 art. 29
	sono identificati i CCP nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;							
	sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui i risultati dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo;							
	le procedure di verifica vengono svolte regolarmente;							
	Gli operatori del settore del S.O.A. sottopongono a revisione la loro procedura e apportano i necessari cambiamenti ogni volta che si apporta una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione							