

Area di valutazione: LOCALI DI PRODUZIONE

Elemento sottoposto a controllo		Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Struttura Elementi costruttivi	Pavimenti Pareti Soffitti	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1	Costruiti con materiali resistenti, non assorbenti, pulibili e, se necessario, disinfettabili (<i>... qualora siano presenti alimenti esposti</i>)
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I/II punto 1	In buone condizioni di manutenzione (<i>es. privi di fessure, rotture, sfaldamenti o interruzioni delle giunture</i>)
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera a)	Pavimenti realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera c)	Soffitti (o quando non ci sono i soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruite e predisposte in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati
	Superfici, comprese quelle delle attrezzature Porte e/o separazioni Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d), e),f)	Costruiti con materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici,
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d)	Se necessario, munite di barriere anti insetti facilmente amovibili per la pulizia; mantenute chiuse e bloccate durante le lavorazioni
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera a)	Porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico (<i>es. al fine di evitare il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura</i>)
	Attrezzature/ impianti	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V punto 1	Costruite con materiali lisci, resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario disinfettabili

Struttura Elementi co-struttivi	Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti	REG (CE) 1935/2004 REG (CE) 2023/2006 REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. V punto 1 lettera b)	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana
		REG (CE) 1935/2004 art 16 Nota Min. Sal. 32249 -P-11/10/11	Dichiarazione di conformità e documentazione appropriata
	Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 7	Illuminazione naturale e/o artificiale (<i>es. che permetta di valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature</i>)
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5	<ul style="list-style-type: none"> • Corretta areazione meccanica o naturale, evitando flusso meccanico di aria da zona contaminata verso una zona pulita (<i>es. ingresso nei locali di polveri, fumo, odori</i>) • sistemi di areazione facilmente pulibili o sostituibili
Struttura Lay-out	Verifica documentale	REG (CE) 852/2004 art. 6 comma 2	Notifica all'Autorità competente dell'attività svolta e di qualsivoglia cambiamento significativo (<i>verifica della corrispondenza tra stato di fatto e pianta planimetrica allegata a Riconoscimento/SCIA, rispetto destinazione d'uso</i>)
Struttura Lay-out	Di sposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 1	Atta a garantire una corretta prassi igienica per impedire la contaminazione tra e durante le operazioni (<i>es. costante avanzamento delle operazioni "marcia in avanti" e/o alternanza nel tempo delle varie attività</i>)
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 2 lettera d)	Strutture di sufficiente capacità per manipolare o conservare i prodotti alimentari a temperatura controllata, e, ove opportuno, registrata
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 4	Lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, materiale per il lavaggio delle mani, muniti di sistema igienico di asciugatura (<i>es. comando non manuale ed asciugamani monouso e sapone liquido</i>)
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 3	Lavelli o attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti

Struttura Lay-out	isposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 2	Lavelli o attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti e utensili di lavoro ,resistenti alla corrosione , facili da pulire con adeguata erogazione di acqua calda e fredda
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 3, 9	Servizi igienici e spogliatoi (vedi capitolo relativo)
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, capitolo I punto 2 lettera a)	Spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo IX punto 4	Predisposizione di procedure per controllare gli animali infestanti e impedire l'accesso di quelli domestici <i>(es. dispositivi per il monitoraggio degli animali volatili, striscianti, roditori)</i>
Manutenzione	Locali Impianti Attrezzature	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap I, punto 1	Le strutture sono sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V, punto 1 lettera b)	Attrezzature mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione.
		REG (CE) 1935/2004, REG (CE) 2023/2006, REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. V	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana
Pulizia	Superfici non a diretto contatto con gli alimenti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. I punto 1	Strutture pulite <i>(es. Pavimenti, pareti, soffitti, finestre e porte ,superfici di attrezzature varie ,mantenuti puliti e se necessario disinfettati)</i>
	Superfici a diretto contatto con gli alimenti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. II punto 1 lettera f) REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V punto 1	Materiali, apparecchiature e attrezzature (<i>es .piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti, mani degli operatori, grembiuli, sistemi CIP, contenitori stampi, fascere , bottiglie, filtri ecc.</i>) efficacemente pulite (<i>es. completamente ispezionabili</i>), se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni.
	Attrezzatura per la pulizia	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. I , punto 10	Assenza di prodotti per la pulizia e la disinfezione nelle aree di manipolazione degli alimenti <i>(es. presenza di locale/armadio di deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione)</i>

Pulizia	Attrezzatura per la pulizia	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. IX punto 8	Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi
Gestione merci in ingresso		<p>REG (CE) 852/2004, ALLEGATO.II cap.IX comma1</p> <p>REG (CE) 853/2004 , ALLEGATO.II, Sez. 1</p> <p>DI.vo 109/1992 art.3 modificato dall'art.3 del DI.vo 181/2003 e Legge 3 agosto 2004 n.204 art.1bis commi 1,2,3</p> <p>Decreto 27 marzo 2002 art.2, art.3</p> <p>REG (CE) 1760/2000,Sez.I</p> <p>REG (CE) 178/2002 art.17 comma 2 e art 18 comma 1</p> <p>DI.vo 179/2004 art.3</p> <p>OM 10/12/2008</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Integrità e/o idoneità imballaggi e confezioni; • Bollatura sanitaria e/o etichettatura, • Caratteristiche organolettiche, assenza di difetti/alterazioni, • rispetto della temperatura di conservazione. • Tempo di permanenza delle merci nell'area di carico/scarico. • Accettazione solo di materie prime per cui il prodotto finale risulti adatto al consumo umano.
		<p>REG (CE) 853/2004, ALLEGATO .III Sez. IX, Cap.III, punto III</p>	<p>Vengono applicate procedure per garantire che immediatamente prima del trattamento termico del latte e se il periodo della sua accettazione specificato nelle procedure HACCP è stato oltrepassato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il latte vaccino crudo usato per fabbricare prodotti lattiero caseari abbia una carica batterica a 30°C inferiore a 300.000 ufc / ml e • il latte vaccino trattato termicamente usato per fabbricare lattieri caseari, abbia una carica batterica a 30°C inferiore a 100.000 ufc/ml <p>Se il latte non risponde ai criteri di cui sopra , viene informata l'autorità competente e vengono prese misure volte a porre rimedio alla situazione.</p>

<p>Gestione merci in ingresso</p>	<p>REG (CE) 853/2004, ALLEGATO II Cap. IV</p>	<p>Controllo mezzi di trasporto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I vani di carico dei veicoli sono sottoposti a regolare manutenzione, adeguatamente puliti e disinfettati, • Non sono utilizzati per trasportare prodotti diversi dai prodotti alimentari • Separazione efficace di prodotti alimentari differenti o di prodotti alimentari da altra merce se trasportati contemporaneamente; pulizia accurata dei vani di carico dei veicoli tra un carico e l'altro • I contenitori per trasporto di prodotti sfusi liquidi, granulari o in polvere sono ad uso esclusivo ed identificati con la dicitura "esclusivamente per prodotti alimentari" 	
<p>Gestione igiene operativa</p>	<p>Impianti attrezzature utensili a diretto contatto con gli alimenti</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V comma 1 lettera a)</p>	<p>Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione</p>
		<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX punto 2</p>	<p>Prodotti alimentari conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazione</p>
	<p>Prodotti alimentari</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX punto 3 REG (CE) 1935/2004 REG (CE) 2023/2006</p>	<p>In tutte le fasi di produzione , trasformazione, distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati</p> <p><i>(es. prevenire la contaminazione diretta o crociata con la frequenza e le modalità di lavaggio delle mani, il corretto utilizzo degli sterilizzatori, il risanamento dei prodotti contaminati, le operazioni di sanificazione a cambio turno, la rotazione delle attrezzature, l'utilizzo di lubrificanti idonei a venire a contatto con gli alimenti, la separazione nel tempo e/o nello spazio di lavorazioni diverse, l'allontanamento immediato di prodotti non idonei al consumo, apposizione di cartelli che escludano l'utilizzo di attrezzature non pulite o prima della loro pulizia operativa ecc.)</i></p>

Gestione igiene operativa	Sezionamento carni	Reg.853/2004 All.III Sez.I Cap.V, Sez. II, Cap. IV	<ul style="list-style-type: none"> Le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione secondo le necessità Nel caso di specie diverse, sono prese le precauzioni necessarie al fine di evitare contaminazioni reciproche e, se del caso, provvedendo a separare nel tempo o nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie
		REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III, Sez.I, Cap.III comma 1, Sez. II, Cap.III, comma 1, lettera a) Sez. V, Cap.I, comma 1,	Consentito il costante avanzamento delle operazioni o garantita una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione
	Gestione rifiuti, sottoprodotti e MSR	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap VI REG (CE) 999/2001, ALLEGATO V, Punto 1, da punto 3 a punto 9, REG (CE) 142/2011 ALLEGATO VIII Capo II, Punto 1	Rifiuti alimentari ,sottoprodotti non commestibili e altri scarti sono rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti, depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, facilmente pulibili e disinfettabili. Esistenza di disposizioni per il loro deposito e rimozione. MSR rimossi ottemperando alle specifiche norme di igiene previste dal REG (CE) 999/2001. Sottoprodotti di origine animale identificati ottemperando alle specifiche norme di cui al REG (CE) n.142/2011 Contenitori immessi nei reparti di lavorazione solo se puliti e disinfettati in modo adeguato

<p>Igiene degli addetti Comportamento del personale</p>	<p>REG (CE) 852/2004, AL- LEGATO II Cap. VIII Punto 1</p>	<p>Elevato standard di pulizia personale <i>(ad esempio mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc)</i></p> <p>con indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi <i>(ad esempio camici o altro di colore chiaro e facilmente lavabili o monouso, mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro).</i></p> <p>Allontanamento dai reparti, ove esista probabilità di contaminazione diretta o indiretta di alimenti, di persone affette da malattie trasmissibili con gli alimenti, che presentino ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o diarrea</p>
<p>Gestione e controllo delle temperature</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLE- GATO II Cap. V punto 2</p>	<p>Presenza di dispositivi per il controllo delle temperature</p> <p><i>(es: termometri per misurazione temperatura, display per rilevazione elettronica, sistemi di registrazione automatica, opportunamente tarati)</i></p>
	<p>REG (CE) 852/2004 ALLE- GATO II Cap. IX punto 5</p>	<p>Gli alimenti sono conservati a temperature che non possono comportare rischi per la salute.</p> <p>La catena del freddo non viene interrotta, salvo per periodi limitati, purché ciò non comporti un rischio per la salute</p> <p>Gli stabilimenti dispongono di locali adeguati e sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente</p>

Gestione della rintracciabilità		REG (CE) 178/2002 art. 18 comma 2	Sistema in grado di individuare il fornitore dei prodotti alimentari
		REG (CE) 178/2002 art. 18 comma 4	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia
		REG (CE) 178/2002 art. 18	Sistema di gestione per garantire la tracciabilità interna di materie prime ,ingredienti e semilavorati (volontario)
		REG (CE) 178/2002 art. 18 comma 3	Sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali sono stati forniti i prodotti
Gestione della rintracciabilità Produzione Carni Separate Meccanicamente		REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III Sezione 5 Cap.I par.1) lettera b)	Viene garantita una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione
Gestione CCP in produzione (vedi anche procedura specifica HACCP)	Monitoraggio dei CCP individuati	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera d)	Monitoraggio dei CCP
	Azioni correttive	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera e)	Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici
	Verifica	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera f)	Verifica del monitoraggio dei CCP
	Registrazione	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera g)	Documenti e registrazioni adeguati alle dimensioni dell'impresa

Gestione degli ingredienti, additivi e aromi	Verifica del rispetto delle ricette	<p>D.M.27/02/96 n.209</p> <p>REG (CE) 1332/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 1333/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 1334/2008 e successive modifiche</p> <p>REG.(CE) 2065/2003, art. 2 e 4</p>	<p>Se nelle ricette sono utilizzate sostanze per le quali la legislazione nazionale/comunitaria prevede limitazioni (aromi, additivi [coloranti, edulcoranti, additivi diversi da coloranti ed edulcoranti], coadiuvanti tecnologici, trattamenti superficiali dei formaggi) è verificato il rispetto dei dosaggi previsti.</p> <p>Gli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari sono conformi e il loro utilizzo rispetta le specifiche condizioni di impiego</p>
	Conoscenza e preparazione delle ricette	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Capitolo VII, punto 1, lettera a) e punto 3</p> <p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. VII, punto 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acqua potabile usata in modo tale da garantire che i prodotti non siano contaminati ove necessario (<i>quando entra a far parte del processo produttivo: es saline - raffreddamento mozzarelle ecc</i>) • Acqua riciclata usata nella trasformazione o come ingrediente non presenta rischio di contaminazione e risponde ai requisiti fissati per l'acqua potabile. • Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti viene ottenuto da acqua potabile. Esso viene fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione

Gestione degli ingredienti, additivi e aromi	<p>additivi consentiti</p> <p>additivi vietati</p>	<p>L.283/62, art. 9</p> <p>D.M.27/02/96 n.209</p> <p>REG (CE) 1332/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 1333/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 1334/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 2065/2003</p>	<p>Le sostanze, il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, non sono detenute nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in dirette comunicazione con questi (es. E171 nel caseificio)</p>
	<p>strumenti di misura (bilance e dosatori volumetrici)</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap.V, comma 2</p>	<p>Le apparecchiature sono munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi di sicurezza alimentare (es.: bilance, dosatori volumetrici, termometri ecc. identificati, tarati e in buone condizioni di pulizia e manutenzione)</p>

<p>Gestione di alcune fasi di produzione</p>	<p>Trattamento termico</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. XI</p>	<p>Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto viene condotto in modo da innalzare ogni parte del prodotto sottoposto a trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo e impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo. A tal fine vengono controllati regolarmente i principali parametri pertinenti, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • temperatura • pressione • sigillatura • caratteristiche microbiologiche <p>I procedimenti utilizzati sono conformi alle norme riconosciute a livello internazionale, ad esempio la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione.</p>
---	----------------------------	---	--

Gestione di alcune fasi di produzione	Trattamento termico latte	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III Sezione IX, Cap. II, Punto II	<p>Quando il latte crudo , il colostro, i prodotti lattiero caseari e i prodotti ottenuti dal colostro sono sottoposti a trattamento termico, viene garantito quanto previsto dall'allegato II, Cap. XI del REG. (CE) 852/2004. In particolare quando vengono utilizzati i processi di seguito elencati:</p> <p>Pastorizzazione ottenuta mediante un trattamento che comporti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • una alta temperatura per un breve periodo, almeno 72°C per 15”; • una bassa temperatura per un periodo lungo almeno 63°C per 30’ • oppure una qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente <p>in modo che immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all’eventuale test della fosfatasi alcalina.</p> <p>Trattamento UHT ottenuto mediante un trattamento :</p> <ul style="list-style-type: none"> • che comporti un flusso di calore continuo ad alta temperatura per un breve periodo : almeno 135°C per un periodo di durata appropriata, tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato tenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente; • sufficiente ad assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo di incubazione di 15 giorni a 30°C o di 7 giorni a 55°C, in recipienti chiusi, oppure dopo l’impiego di qualsiasi altro metodo che dimostri l’avvenuta applicazione del trattamento termico appropriato.
	Scongelamento	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX, comma 7	Lo scongelamento è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o formazione di tossine; il liquido derivante è adeguatamente allontanato.
	Raffreddamento dopo lavorazione	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX, comma 6	Se i prodotti alimentari sono conservati a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico , o dell’ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

Gestione del materiale di confezionamento	materiali destinati al contatto con alimenti	<p>REG (CE) 1935/2004 art. 16</p> <p>REG (CE) 2023/2006</p> <p>REG (UE)10/2011 e successive modifiche</p> <p>D.M. 21/03/73 e successive modifiche</p> <p>D.P.R. 777/1982 e successive modifiche</p> <p>D.M. 26/4/1993 n. 220</p> <p>D.M. 10/04/2006 n. 230 (pellicola di cellulosa)</p> <p>D.M. 04/04/1985</p> <p>D.M. 01/02/2007 (ceramica)</p> <p>D.M. 18/04/2007 n. 76 (alluminio)</p> <p>D.M.18/02/1984</p> <p>D.M.13/07/1995 n. 405 (banda stagnata)</p> <p>D.M. 01/06/1988, n. 243 (banda cromata)</p> <p>Nota Min. Sal. 32249 – P-11/10/11</p>	<p>Presenza di dichiarazione di conformità (devono essere sempre citati i due Reg CE 1935/04, 2023/06 e il Reg. 10/2011 per la plastica, altre misure specifiche per altri materiali).</p> <p><i>Tale dichiarazione dovrebbe per esempio contenere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>un'esplicita dichiarazione di conformità alla normativa di riferimento generale e alla normativa specifica</i> • <i>uso di carta intestata (per evitare falsificazioni)</i> • <i>indicazioni sull'identità del produttore</i> • <i>indicazioni sull'identità dell'importatore</i> • <i>identificazione dell'MCA</i> • <i>indicazione sul tipo di materiale utilizzato ed eventuali limitazioni d'uso</i> • <i>indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute</i> • <i>il nome, la funzione e la firma del responsabile incaricato</i>
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. X punto 4	Utilizzo di materiale di confezionamento e imballaggio monouso o facilmente lavabile e, se necessario (<i>quando riutilizzabile</i>), disinfettabile
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. X, punto 2	Stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni
		REG (CE) 1935/2004 art. 17	Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità

Gestione controllo della etichettatura	Indicazioni obbligatorie norme verticali	D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art.14)	Prodotti preconfezionati destinati al consumatore finale
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 14, comma 5)	Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 14, comma 6)	Prodotti venduti alle collettività
		D.L.vo 109/1992 e successive modifiche (art.17)	Prodotti non destinati al consumatore (cioè destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani)
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 29, comma 1)	Non si applica ai prodotti destinati all'esportazione
		D.L.vo 109/1992 s.m.i (art.16)	Prodotti alimentari venduti sfusi
Gestione controllo della etichettatura	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	D.L.vo 105/1992	Acque minerali naturali
		REG.(CE) 1221/2008	Prodotti ortofrutticoli freschi
		D.P.R. 502/1998, D.M. Attività Produttive 22707/2005	Prodotti da forno
		D.L.vo 178/2003	Cacao e cioccolato
		D.L.vo 50/2004	Confetture gelatine e marmellate
		D.L.vo 111/1992	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare
		D.L.vo 164/1992 e REG.(CE) 753/2002	Vini
		D.P.R. 297/1997	Liquori

Gestione controllo della etichettatura	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	D.L.vo109/1992, art.23 e successive modifiche REG.(CE) 853/2004 ALLEGATO.II, Sez.IX Cap.IV D.M. Attività Produttive 27/05/2004 Legge 03/05/1989, n. 169 D.L.vo 08/10/2011, n. 175, art. 5 Decisione della Commissione del 22/04/2010	Latte e prodotti lattiero caseari
		D.L.vo109/1992 e successive modifiche	Miele
		D.L.vo 179/2004	
		REG. (CE) 1760/2000	Carni bovine
		O.M. 26/08/2005 e successive modifiche	Carni avicole
	D.L.vo 224/03 REG(CE) 1829/2003	Alimenti geneticamente modificati	
	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	REG. (CE) 104/2000 REG (CE) 2065/2001 D. MIPAF del 27.03.2002 e successive modifiche REG (CE) 853/2004 ALLEGATO II Sez. VII Cap. VII	Molluschi, prodotti ittici ecc.
		REG (CE) 1234/2007 REG(CE) 589/2008 e successive modifiche D.M. 11 /12/2009 art.8	Uova
		REG (UE) 16/2012	Alimenti congelati di O.A.
		REG. (CE) 834/2007 REG.(CE) 889/2008 e successive modifiche	Prodotti biologici

Gestione controllo della etichettatura	Indicazioni nutrizionali	D.L.vo 77/1993	Obbligatoria quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari, ad eccezione delle campagne pubblicitarie collettive
	Indicazioni facoltative	D.L.vo 109/1992 art. 2 REG (CE) 1924/2006 e successive modifiche	Claims nutrizionali e claims sulla salute
		REG (CE) 510/2006 art. 5	Prodotti DOC – IGP – DOP – STG - IG

Area di valutazione : LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE MENSE COLLETTIVE E RISTORAZIONE PUBBLICA, LOCALI DI VENDITA E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA (GDO), STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE

Elemento sottoposto a controllo		Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Elementi costruttivi	Pavimenti Pareti Soffitti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1	<i>Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili; sanificabili</i> ove presenti alimenti deperibili (es.: locali in cui avvengono operazioni di preparazione e trasformazione degli alimenti; locali di vendita e stoccaggio di alimenti deperibili)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I/II p.1	<i>In buone condizioni di manutenzione</i> (es. privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera a)	<u>Pavimenti</u> realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, in caso di operazioni che comportano la presenza di ristagni di liquidi reflui (es.: locali in cui avvengono operazioni di sbrinamento di apparecchiature frigorifere; locali in cui vengono utilizzate apparecchiature ed impianti come bollitori, scaldavivande, ecc.; locali in cui le operazioni di pulizia comportano l'utilizzo di grandi quantità di acqua)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera c)	<u>Soffitti</u> privi di infiltrazioni, privi di condensa e muffa e con assenza di sfaldamenti per evitare la caduta di particelle
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	<i>Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati</i>
	Porte e/o separazioni Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d), e)	<i>Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili; sanificabili</i> ove presenti alimenti deperibili (es.: locali in cui avvengono operazioni di preparazione e trasformazione degli alimenti; locali di vendita e stoccaggio di alimenti deperibili)
	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d)	<i>Munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia</i> , nei locali dove avvengono operazioni di preparazione e trasformazione di alimenti	
Elementi costruttivi	Porte e/o se-	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	<i>Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderate</i>

	<i>parazioni</i> <i>Finestre e altre aperture verso l'esterno</i>	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera a)	<i>Porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico</i> (es. al fine di evitare il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura)
	<i>Attrezzature/ impianti</i>	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V punto 1	<i>Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili; sanificabili e completamente ispezionabili, nel caso vengano a diretto contatto con gli alimenti</i> (es.: affettatrici, coltelli, piani di lavoro, impastatrici, ecc.)
	Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 Reg. CE n. 2023/2006 Reg. CE 852/04 Allegato II Cap. V punto 1 lettera b) Reg. CE n. 1935/2004 Art 16 <i>Nota Min. Sal. 32249 -P-11/10/11</i>	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana Dichiarazione di conformità e documentazione appropriata
	<i>Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale</i>	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 7 REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5	Illuminazione naturale e/o artificiale adeguata (<i>sufficiente a valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature</i>) <i>Aerazione meccanica o naturale adeguata</i> (flussi d'aria adeguati ad evitare l'ingresso nei locali di polveri, fumo, odori) e sistemi tali da essere facilmente puliti o sostituiti

<i>Lay-out</i>	Verifica documentale	Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2	Corrispondenza stato di fatto dei locali in uso con la documentazione presente agli atti (pianta planimetrica)
	Disposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 1	Atta a garantire una corretta prassi igienica (<i>es. costante avanzamento delle lavorazioni "marcia in avanti"</i>) per impedire la contaminazione degli alimenti
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I punto 2 lettera d)	Strutture di sufficiente capacità per manipolare o conservare i prodotti alimentari a temperatura adeguata, che possa essere controllata; registrata se prevista da disposizioni normative (<i>es.: alimenti surgelati</i>)

Lay-out	Di- sposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 4	Lavabi dotati di acqua calda e fredda in nu- mero sufficiente ed adeguatamente colloca- ti, per il lavaggio delle mani, muniti di si- stema igienico di asciugatura (<i>es. comando di erogazione non manuale, sapone liquido ed asciugamani monouso</i>)
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo II punto 3	Lavelli o attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo II punto 2	Lavelli o attrezzature per la pulizia e disinfe- zione degli strumenti e utensili di lavoro
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 3	Servizi igienici disponibili in numero sufficiente (<i>come previsto dalle specifiche norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro</i>), collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti (presenza di antibagno). <i>Gli addetti alla preparazione, trasformazione e manipolazione diretta degli alimenti devono disporre di servizi igienici ad uso esclusivo.</i>
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 9	Installazioni adeguate (<i>come previsto dalle specifiche norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro</i>), adibite a spogliatoio per il personale (<i>es.: arredi o altri sistemi di prote- zione – buste o contenitori chiudibili – per riporre gli indumenti da lavoro puliti</i>)
		REG. 852/2004, Allegato II, capitolo I punto 2 lettera a)	<i>Spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene (es.: aree funzionalmente separate per la preparazione, manipolazione, cottura degli alimenti e lavaggio delle stoviglie nei locali cucini- na/laboratorio; area funzionalmente separata per la prepa- razione di alimenti pronti al consumo negli esercizi pubblici)</i>
		<i>Linee Guida Regionali Decreto Dirigente Unità Organizzativa agosto 2002 n. 14833 (scolastica)</i>	<i>Separazione linee di produzione in riferimento alle caratteri- stiche del prodotto e la sua destinazione d'uso (es.: aree fun- zionalmente separate per la preparazione di diete speciali nella ristorazione collettiva)</i>

Lay-out	Di- sposizione spaziale di locali, arredi e at- trezzature	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo IX punto 4	Predisposizione di procedure per controlla- re gli animali infestanti e impedire l'accesso di quelli domestici (<i>es. dispositivi per il mo- nitoraggio degli animali volatili, striscianti, roditori</i>)
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo II punto 2	Dispositivi per la custodia di attrezzature, utensili, stoviglie, bicchieri e vassoi puliti (<i>es.: arredi o contenitori chiudibili a meno che venga dimostrato che le attrezzature, gli utensili, le stoviglie, i bicchieri e i vassoi siano controllate e pulite prima del loro uti- lizzo</i>)
	Linee Self-service	<i>Linee Guida Regionali Decreto Dirigente Unità Organizzativa agosto 2002 n. 14833 (scolastica)</i>	<i>Pinze o posate per la distribuzione</i>
	Terminali di distribu- zione	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo V punto 2	Attrezzature per il mantenimento di idonee temperature di conservazione dotate di termometri per il controllo della tempera- tura (<i>ad esempio scaldavivande, vetrina di esposizione dei piatti freddi, banchi frigori- fero ecc.</i>)
	Somministrazione a isole		
	Chio- schi Ambulanti	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo III punto 2 lettera e)	Erogazione di acqua potabile calda e/o fredda
Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo III punto 2 lettera h)		Prodotti alimentari collocati in modo da evi- tare, per quanto possibile, rischi di conta- minazione (<i>es.: sollevati da terra; protetti in superficie in caso di alimenti sfusi pronti al consumo</i>)	
Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo III punto 2 lettera f)		Sistema di raccolta di rifiuti liquidi o solidi	
Manutenzione	<i>Locali Impianti Attrezzature</i>	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 1	Mantenimento dei requisiti iniziali
		Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo V punto 1 lettera b)	Attrezzature sottoposte a regolare manutenzione
Pulizia	Superfici non a diretto contatto con gli ali- menti	Reg CE 852/04 Alle- gato II capitolo I pun- to 1	Strutture pulite (<i>es. Pavimenti, pareti, soffit- ti, finestre e porte mantenuti puliti</i>) e se ne- cessario disinfettate (<i>es. manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari, ecc</i>)

Pulizia	Superfici a diretto contatto con gli alimenti	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 1 lettera f) Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V punto 1	Materiali, apparecchiature e attrezzature efficacemente pulite (<i>es. piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti e attrezzature, mani degli operatori, grembiuli</i>), se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni (<i>es.: passaggio tra differenti lavorazioni e/o tipologie di alimenti; utilizzo di utensili di diverse colorazioni</i>)
	Attrezzatura per la pulizia	REG. 852/2004, Allegato II, Cap. I punto 10	Assenza di prodotti per la pulizia e la disinfezione nelle aree di manipolazione degli alimenti (<i>es. presenza di locale/arredo per il deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione</i>)
		REG. 852/2004, Allegato II, Cap. IX punto 8	Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi
Gestione igiene operativa	Impianti attrezzature utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V comma 1 lettera a)	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione (<i>es.: passaggio tra differenti lavorazioni e/o tipologie di alimenti</i>)
	Prodotti alimentari	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 2	Prodotti alimentari conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazione (<i>es.: in contenitori idonei al contatto con alimenti; divisi per tipologia merceologica e profilo igienico; protetti in superficie; a temperatura controllata; sollevati da terra</i>)
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 3	Prodotti alimentari protetti da qualsiasi forma di contaminazione (<i>es.: lavaggio delle mani/cambio guanti o utilizzo di diverse attrezzature per le differenti lavorazioni</i>)
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 6	Prodotti alimentari raffreddati il più rapidamente possibile, se da conservare o servire a bassa temperatura (<i>es.: utilizzo di dotazioni specifiche come abbattitore di temperatura o attrezzature frigorifere esclusivamente dedicate allo scopo; utilizzo di procedure specifiche validate, come immersione in acqua e ghiaccio</i>)
		Linee Guida Regionali DDUO 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Lavorazioni diverse con separazione nel tempo e/o nello spazio nella ristorazione collettiva
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 7	Prodotti alimentari scongelati in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o loro tossine (<i>es.: scongelamento in attrezzatura frigorifera</i>)

Igiene degli addetti	Comportamento del personale	Reg. 852/04/CE, Allegato II Cap. VIII Punto 1	elevato standard di pulizia personale (es.: mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc.)
		REG. 852/04/CE Allegato II Capitolo VIII punto 1	Indumenti adeguati (es.: che coprano completamente gli indumenti personali; realizzati in tessuto che consenta il lavaggio ad alte temperature), puliti, ove necessario protettivi (es.: mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro, atti a prevenire il rischio di contaminazione degli alimenti non protetti)
Gestione e controllo delle temperature	In generale	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V punto 2	Dispositivi per il controllo delle temperature (es.: termometri)
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 5	Prodotti alimentari conservati a temperatura controllata (es. Condizioni di temperatura tali da mantenere l'alimento alle temperature prescritte, dove previsto dalla norma, dall'OSA, dai produttori o dalle buone prassi operative); Mantenimento della catena del freddo, salvo per periodi limitati, purché ciò non comporti un rischio per la salute
	Alimenti cotti da consumare caldi	Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione da 60°C a 65 °C.
	Ristorazione Scolastica		
	Alimenti cotti da consumare freddi	Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione non superiore a 10°C.
	Ristorazione scolastica		
	Alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione:	Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione non superiore a 4°C.
Ristorazione scolastica			
Banchi espositori per prodotti surgelati	Reg CE 37/2005 art. 3 comma 1 lettera a)	Presenza di linea di carico massimo	
	Reg CE 37/2005 art. 3 comma 1 lettera b)	Presenza di termometro collocato alla linea di massimo carico	

Gestione della rintracciabilità		Reg. CE 178/02 art. 18 comma 2	Sistema in grado di individuare il fornitore dei prodotti alimentari (<i>es.: elenco dei fornitori e contestuale presenza delle bolle di ricevimento dei prodotti alimentari</i>)
		Reg. CE 178/02 art. 18 comma 4	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti dei prodotti alimentari fino al loro completo utilizzo (<i>es.: spezie, salumi, farine, semilavorati, ecc.</i>)
Gestione del materiale di confezionamento	materiali destinati al contatto con alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 art. 16 e 17	<p>Presenza di certificazione di conformità e documentazione appropriata avente le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un'esplicita dichiarazione di conformità alla normativa di riferimento generale e alla normativa specifica • uso di carta intestata • indicazioni sull'identità del produttore • indicazioni sull'identità dell'importatore • identificazione dell'MCA • indicazione sul tipo di materiale utilizzato ed eventuali limitazioni d'uso • indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute • il nome la funzione e la firma del responsabile incaricato
		Reg. CE n. 2023/2006	
		D.M. 21/03/73	
		D.M. 26/4/1993 n. 220	
		<i>Nota Min. Sal. 32249 -P-11/10/11</i>	
Norme specifiche per ogni tipo di materiale (plastica, ceramica, cellulosa rigenerata, vetro, carta e cartoni, banda stagnata e cromata, gomma naturale acciaio inox)			
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X punto 4	Utilizzo di materiale di confezionamento e imballaggio monouso o se riutilizzabile, facilmente lavabile e disinfettabile
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X punto 2	Stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni (<i>es.: al riparo dalla polvere; sollevati da terra</i>)
		Reg. CE n. 1935/2004 art. 17	Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità (<i>es.: bolla di accompagnamento; identificazione tramite lotto o codice, ecc.</i>)

Gestione CCP in produzione (vedi anche procedura specifica HACCP)	Monitoraggio dei CCP individuati	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera d)	Monitoraggio dei CCP
	Azioni correttive	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera e)	Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici
	Verifica	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera f)	Verifica del monitoraggio dei CCP
	Registrazione	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera g)	Documenti e registrazioni adeguati alle dimensioni dell'impresa

Procedura: IGIENE OPERATIVA E CONTROLLO OPERATIVO

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b)	<p>Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004</p> <p>Sono individuati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il responsabile dell'applicazione della procedura • la frequenza delle operazioni • i responsabili del monitoraggio/controllo • i responsabili della verifica • i responsabili dell'adozione delle azioni correttive e preventive
	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i>	<p>Sono previsti almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti • modalità di pulizia e disinfezione in corso di lavorazione, a cambio turno • igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza di lavaggio delle mani, dei dispositivi di protezione individuale, dei coltelli e degli altri utensili; igiene dell'abbigliamento ecc.) • corretto utilizzo degli sterilizzatori • interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature/ superfici a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse • procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. alimenti caduti al suolo)
Registrazioni	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i>	Presenza delle registrazioni del monitoraggio, della verifica e delle azioni correttive e preventive

Procedura: IGIENE OPERATIVA E CONTROLLO OPERATIVO

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b)	<p>Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004</p> <p>Sono individuati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il responsabile dell'applicazione della procedura • la frequenza delle operazioni • i responsabili del monitoraggio/controllo • i responsabili della verifica • i responsabili dell'adozione delle azioni correttive e preventive
	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i>	<p>Sono previsti almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti • modalità di pulizia e disinfezione in corso di lavorazione, a cambio turno • igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza di lavaggio delle mani, dei dispositivi di protezione individuale, dei coltelli e degli altri utensili; igiene dell'abbigliamento ecc.) • corretto utilizzo degli sterilizzatori • interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature/ superfici a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse • procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. alimenti caduti al suolo)
Registrazioni	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i>	Presenza delle registrazioni del monitoraggio, della verifica e delle azioni correttive e preventive

Procedura: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
ACQUA POTABILE Acquedotto Pubblico o Pozzo privato	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 1 a DLgs 31/2001 e successive modifiche	Prevede utilizzo di acqua potabile (ad eccezione di quella utilizzata per produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento degli impianti frigoriferi)
		L'approvvigionamento da pozzo privato necessita di autorizzazione all'utilizzo rilasciata dalla Provincia e giudizio di potabilità dell'acqua rilasciata da ASL
Presenza di Serbatoio e/o Cisterne e impianti di trattamento	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 1 a DLgs 31/2001 e successive modifiche	Verifica dei requisiti dell'acqua potabile in presenza di serbatoio e/o cisterne di accumulo e di impianti di trattamento
Utilizzo di ghiaccio	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 4	Il ghiaccio che entra a contatto con gli alimenti ottenuto da acqua potabile e fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione
Vapore	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 5	Rispetto dei requisiti della acqua potabile per il vapore usato direttamente a contatto con gli alimenti
Aggiuntivi per IMPIANTI RICONOSCIUTI	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 6	Presenza di documentazione attestante l'approvvigionamento idrico
	Decreto Legislativo N. 31 02.02.2001 e successive modifiche	Programma dei controlli microbiologici e chimici da effettuare presso laboratorio riconosciuto (<i>prelievi effettuati a rotazione dai diversi punti di erogazione dell'acqua potabile</i>);
	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.</i>	<i>Limiti di accettabilità compreso cloro residuo in rete e Provvedimenti da effettuare in caso di superamento dei limiti</i>
		<i>Planimetria dello stabilimento riportante la identificazione dei punti di erogazione dell'acqua potabile , tracciato della rete idrica interna sia potabile che non potabile;</i>
	D.M. 07.02.2012, n 25 (Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano)	Descrizione di eventuali trattamenti eseguiti su acqua potabile, potabilizzata (clorazione, UV, ozono e tecnologica) e procedura di manutenzione e verifica del funzionamento degli impianti di trattamento Documentazione tecnica relativa all'impianto di trattamento , descrizione del suo funzionamento (<i>scheda tecnica, programma di manutenzione , schema di posizionamento di sonde acustiche o allarmi</i>);
Registrazioni	<i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 2012 Parte I, Cap.3.</i>	<i>Esiti analitici dei controlli effettuati (rapporti di prova microbiologici e chimici, misurazione periodica cloro residuo) ;</i>
		Azioni correttive intraprese in caso di N.C.
		<i>Relazione periodica con indicazione dei trattamenti ed eventuali azioni intraprese in caso di ripetute situazioni sfavorevoli. Evidenza degli interventi di manutenzione effettuati (scheda di manutenzione)</i>

Procedura: MANUTENZIONE

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Procedura	<p>Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b</p> <p><i>Accordo recante L.G. per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12</i></p> <p><i>Allegato A Parte Prima punto 3.4.</i></p>	<p>Mantenimento della manutenzione di locali, impianti e attrezzature</p> <p><i>(Es. procedura contenente: identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento delle procedure; individuazione dei responsabili delle operazioni di manutenzione; periodicità e modalità di manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, strutture e attrezzature; monitoraggi effettuati; gestione di eventuali non conformità e descrizione delle azioni correttive da intraprendere)</i></p>
	<p>Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b</p> <p><i>Accordo recante L.G. per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12</i></p> <p><i>Allegato A Parte Prima punto 3.4.</i></p>	<p>Mantenimento della manutenzione di locali, impianti e attrezzature</p> <p><i>(Es. inventario e localizzazione di locali, impianti e attrezzature presenti; programma di manutenzione approntato comprensivo della verifica e taratura degli strumenti di misura)</i></p>

<p>Registrazioni</p>	<p>Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b</p> <p><i>Accordo recante L.G. per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12</i></p> <p><i>Allegato A Parte Prima punto 3.4.</i></p>	<p>Mantenimento della manutenzione di locali, impianti e attrezzature</p> <p><i>(Es. registrazioni degli interventi di manutenzione con rispetto dei tempi che l'azienda si è assegnata; Evidenze degli interventi di manutenzione a seguito di non conformità riscontrate)</i></p>
-----------------------------	---	---

Procedura: PULIZIE DI FINE LAVORAZIONE E CONTROLLO PREOPERATIVO

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b	Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004
	Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1	<i>Individuazione del responsabile/referente dell'attuazione delle procedure</i>
		<i>Descrizione modalità degli interventi di pulizia e disinfezione distinti per aree, attrezzature, indumenti da lavoro, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e tempi di esecuzione;</i>
		<i>Indicazione della frequenza degli interventi</i>
		<i>Indicazione dei prodotti utilizzati (con relative schede tecniche) e degli utensili utilizzati (spazzole, spatole, lance, ecc.);</i>
		<i>Descrizione delle modalità di monitoraggio/controllo e di verifica con la definizione dei limiti di accettabilità</i>
	<i>Descrizione delle azioni correttive da attuare nel caso in cui si verificano delle non conformità e misure preventive per evitare il loro ripetersi</i>	
Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1	<p>Presenza di procedure di verifica dell'efficacia dei metodi di pulizia e disinfezione che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ispezione e compilazione di apposite schede da parte del responsabile individuato dall'azienda: l'ispezione riguarderà le modalità di esecuzione delle pulizie, i risultati ottenuti e la gestione della documentazione eventualmente prodotta;</i> • <i>un programma di campionamento per il controllo microbiologico delle superfici, ove siano specificati i punti di prelievo, i metodi utilizzati, i limiti di accettabilità, le azioni correttive da intraprendere in caso di valori fuori limite.</i> <p><i>In particolare gli OSA che:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>“producono alimenti pronti i quali possono sviluppare Listeria m.”</i> ○ <i>“producono alimenti in polvere per lattanti o destinati ai fini medici speciali per bambini in età inferiore ai 6 mesi che possono comportare un rischio da Enterobacter sakazakii”</i> <p><i>procedono nell'ambito nel loro piano di campionamento al prelievo di campioni dalle aree di lavorazione e dalle attrezzature per la ricerca di Listeria m. e di Enterobatteriacee (cfr. art. 5, Reg. (CE) n. 2073/05).</i></p> <p><i>La frequenza di campionamento e analisi nell'ambito del piano di verifica deve essere giustificata, anche alla luce dei risultati “storici” dello stabilimento.</i></p> <p><i>I relativi dati devono essere registrati e conservati</i></p>	

Registrazioni	<p><i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1</i></p>	<p><i>Evidenze dell'attività di controllo, ove previste, e delle eventuali azioni correttive intraprese</i></p>
		<p><i>Presenza di check-list preoperative, compilate prima dell'inizio delle lavorazioni dal personale dell'azienda, per far sì che l'inizio delle lavorazioni avvenga in condizioni igienico-sanitarie accettabili, devono riguardare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>i controlli di locali, impianti ed attrezzature</i> • <i>i controlli sul personale addetto alla lavorazione e alla manipolazione di alimenti-</i> • <i>i controlli dei locali di servizio (servizi igienici e spogliatoi) e di altri locali, impianti ed attrezzature, qualora siano ritenuti opportuni dall'OSA</i>

Procedura : RINTRACCIABILITA' RITIRO/RICHIAMO

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità Verificato
Procedura	Art.18 Reg CE 178/02	Presenza di sistemi e procedure per garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e per mettere a disposizione delle A.C. le relative informazioni
	Circolare 4/SAN/2010 "recepimento intesa del 13/11/2008" tra il Governo e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano "Linee guida. per la gestione operativa sistema allerta per alimenti destinati al consumo umano"	Presenza di procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e dei destinatari dei prodotti finiti (ragione sociale e indirizzo completo di Comune e provincia, lotto del prodotto non conforme o TMC o data di scadenza, quantitativo totale, data di consegna e ddt); Modalità di gestione del prodotto ritirato
	Art. 19 Reg. CE 178/02	Presenza di procedure che consentono il ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza
	Decreto DG Sanità n. 1835 del 21.02.2006	Presenza di procedure per il richiamo dal consumatore finale di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza nei casi previsti decreto n. 1835
	Decreto DG Sanità n. 5851 del 20.4.2005	Indicazione dei contatti della Autorità Competente (referenti e numeri telefonici)

<p>Procedura</p>	<p><i>Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.7.2</i></p>	<p>Modalità di attribuzione ed identificazione dei lotti</p>
<p>Registrazioni</p>	<p>Decreto DG Sanità n. 5851 del 20.4.2005</p> <p><i>Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte seconda punto 2.6</i></p>	<p>Registrazioni che derivano dalla applicazione delle procedure</p> <p><i>Evidenze circa l'effettuazione di simulazioni per testare l'efficacia della procedura di rintracciabilità e di ritiro;</i></p> <p>Evidenze circa la gestione delle Non Conformità che hanno portato al ritiro/ricambio (revisione del piano HACCP)</p>

Area di valutazione: AREE ESTERNE E LOCALI DI SERVIZIO (SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI)

Elemento sottoposto a controllo		Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Struttura Elementi costruttivi	Locali di servizio	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 3	E' disponibile un sufficiente numero di gabinetti collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non accedono direttamente ai locali di manipolazione degli alimenti
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 4	E' disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani . I lavabi dispongono di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani ed un sistema igienico di asciugatura
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 6	Gli impianti sanitari dispongono di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico.
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 9	Sono previste installazioni adeguate adibite a spogliatoi per il personale <i>(per es. qualora la tipologia di attività preveda l'utilizzo di un abbigliamento dedicato).</i>
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 2 <i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012</i>	Evitare o ridurre al minimo la contaminazione <i>Per esempio:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Presenza di docce per personale addetto a lavorazioni "insudicianti"</i> • <i>Presenza di dispositivi per la custodia separata degli abiti da lavoro ,indumenti personali e scarpe</i>

Elemento sottoposto a controllo		Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Struttura Elementi struttivi	co- Aree esterne	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punti 1 e 2 Accordo stato Re- gioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012	Anche le aree esterne sono tali da evitare contaminazioni agli alimenti, assicurano spazi di lavoro che consentano di lavorare in condizioni di igiene , tali da impedire l'accumulo di sporcizia... <i>Per esempio :</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Dimensioni delle aree esterne sufficientemente ampie in rapporto ai volumi ed alla tipologia di attività.</i> • <i>presenza recinzioni lungo tutto il perimetro</i> • <i>adeguato drenaggio per prevenire scoli e ristagni d'acqua</i> • <i>presenza di griglie e sifoni per evitare l'ingresso di animali infestanti</i> • <i>isolamento e chiusura dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni varie</i> • <i>piazzali con pavimentazione liscia ,pulibile , e resistenti all'usura</i> • <i>percorsi definiti per gli automezzi e/o per le persone</i> • <i>indicazione dell'accesso per il personale e/o visitatori</i> • <i>area dedicata al lavaggio dei mezzi di trasporto</i>
Struttura <i>Lay-out</i>	Verifica documentale	REG (CE) 852/2004 art. 6, comma 2	Notifica all'Autorità competente dell'attività svolta e di qualsivoglia cambiamento significativo <i>(verifica della corrispondenza tra stato di fatto e pianta planimetrica allegata a Riconoscimento/SCIA, rispetto destinazione d'uso)</i>
	Area esterna macello	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III, Sezione.I, Cap.II, punto 6	Il macello dispone di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non dispongono di tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consente e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Manutenzione	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 1	Le strutture sono sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
Pulizia	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 2 <i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012</i>	<p><i>Per esempio:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>condizioni di pulizia e ordine adeguate in tutta l'area esterna</i> • <i>assenza di materiale non congruo con l'attività svolta, di impedimento per un'efficace pulizia ed annidamento di infestanti.</i> • <i>Assenza di vegetazione incolta (erbacce, piante infestanti)</i>
Gestione rifiuti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. VI	<p>I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rimossi al più presto per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti, • depositati in contenitori chiudibili costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e se necessario disinfettabili <i>(ad es.: assenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree appositamente destinate al deposito)</i> • gestiti con opportune disposizioni per il deposito e la rimozione <i>(ad es.: contenitori identificati per tipologia, dimensionati al quantitativo di rifiuti prodotti, chiudibili, in materiale lavabile e disinfettabile)</i> • immagazzinati in depositi mantenuti costantemente puliti e al riparo da animali infestanti e indesiderati <i>(ad es.: assenza di animali morti o vivi, tracce di escrementi, peli o piume)</i> • eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non costituiscono, direttamente o indirettamente, fonte di contaminazione diretta o indiretta <i>(ad es. : area di stoccaggio posizionata lontana da ingressi e finestre, non a ridosso dell'edificio, con pavimentazione liscia e pulibile, munita di lancia per il lavaggio e di piletta di scarico)</i>

Procedura: CONTROLLO TEMPERATURE

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4, punto 3, lettera b), c) e d) e art. 5	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004 • Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti • Mantenimento della catena del freddo
	<p><i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.5</i></p> <p><i>DGSANCO 1995/2005 Allegato II, punto 8.3</i></p>	<p><i>La procedura di controllo delle temperature è indirizzata alla gestione e alla verifica del rispetto delle temperature di stoccaggio, di lavorazione e di trattamento termico dei prodotti alimentari.</i></p> <p><i>Descrizione di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>individuazione dei limiti critici in considerazione dei parametri Tempo/temperatura</i> • <i>correttezza scientifica e/o normativa dei limiti critici</i> • <i>gestione/taratura strumenti per la misurazione della temperatura</i> • <i>monitoraggio delle temperature, congruo con il tipo di attività e con il rischio connesso</i> • <i>gestione delle non conformità</i>
Registrazioni	<p><i>Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.5</i></p> <p><i>DGSANCO 1995/2005 Allegato II, punto 8.4</i></p>	<p><i>Presenza di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>registrazioni del monitoraggio delle temperature ove previsto (se il rilievo delle temperature è un CCP)</i> • <i>registrazioni della tarature degli strumenti</i> • <i>registrazioni circa la gestione delle non conformità</i>

Procedura: SELEZIONE FORNITORI

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
Procedura	<p>Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b</p> <p>Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.7.1.</p>	<p>Materie prime o ingredienti o di qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, adatti al consumo umano.</p> <p><i>(Es. procedura contenente identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento della procedura; criteri di valutazione di fornitori; descrizione delle garanzie date dai sistemi di autocontrollo dei fornitori; monitoraggi effettuati; gestione di eventuali non conformità e descrizione delle azioni correttive da intraprendere)</i></p>
	<p>Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b</p> <p><i>Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.7.1.</i></p>	<p>Materie prime o ingredienti o di qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, adatti al consumo umano.</p> <p><i>(Es. elenco dei fornitori e dei prodotti forniti, capitolati da rispettare, specifiche dei prodotti con limiti di accettabilità).</i></p>
Registrazioni	<p>Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b</p> <p><i>Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.7.1.</i></p>	<p>Materie prime o ingredienti o di qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, adatti al consumo umano.</p> <p><i>(Es. registrazioni delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti di accettabilità, risultati delle verifiche condotte presso i fornitori)</i></p>

Procedura : LOTTA ANIMALI INFESTANTI

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Procedura	<p>Reg CE 852/04 all.II cap.I comma 2 lettera c; cap.II comma 1 lettera D; cap.IX comma 3,4;</p> <p><i>Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2</i></p>	<p>Azioni preventive adottate per onde evitare la presenza di animali infestanti e indesiderati (<i>idonea realizzazione e manutenzione delle parti dell'edificio, installazione di dispositivi antinsetti alle porte ed alle finestre, assenza di fessure, manutenzione e cura aree esterne, gestione rifiuti</i>)</p>
	<p><i>Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2</i></p>	<p><i>Protocollo di lotta adottato al fine di eliminare gli infestanti già penetrati attraverso il ricorso ai mezzi più appropriati (chimici, fisici, meccanici) con identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento della procedura;</i></p>
	<p><i>Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2</i></p>	<p><i>Piano di lotta agli infestanti (o programma intervento di ditta specializzata) riportante :</i> <i>l'identificazione, ove necessario, delle aree da trattare (es planimetrie con indicazione e numerazione dei punti dove vengono posizionate le esche / trappole),</i> <i>la frequenza e le modalità degli interventi di monitoraggio,</i> <i>i prodotti (con relative schede tecniche/tossicologiche) o strumenti utilizzati;</i> <i>definizione, ove previsto, dei limiti di accettabilità oltre i quali è necessario intervenire;</i></p>

Registrazioni	<p><i>Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2</i></p>	<p><i>Evidenze relative agli interventi di monitoraggio e di verifica (per esempio schede/relazioni periodiche riportanti interventi effettuati e risultati dei trattamenti)</i></p>
	<p><i>Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2</i></p>	<p><i>Attestazioni del grado di addestramento del personale dell'industria alimentare nel caso le operazioni di lotta agli infestanti vengano messe in atto in proprio (interventi di formazione/qualificazione)</i></p>
	<p><i>Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani auto-controllo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2</i></p>	<p>Evidenze azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli (esempio, spostamento e/o sostituzione delle esche, cambiamento dei prodotti utilizzati, programmazione interventi straordinari).</p>