



Ministero della Salute

**DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE**
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
Ex Ufficio IX

Ministero della Salute
DGISAN
0051174-P-20/12/2013

Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
LORO SEDI

Associazioni di categoria
LORO SEDI



Oggetto:abilitazione impianti di macellazione per l'approvvigionamento della
materia prima per i prodotti a base di carne destinati all'esportazione in Brasile

Si fa riferimento alla necessità di abilitare per l'esportazione in Brasile gli impianti di macellazione per l'approvvigionamento della materia prima destinata all'esportazione.

Al riguardo si segnala che l'Ufficio Scrivente ha disposto l'inserimento d'ufficio di tutti gli stabilimenti autorizzati come SH inseriti in lista USA e Giappone.

Gli impianti che non desiderano essere inseriti in lista Brasile potranno presentare domanda di cancellazione, così come gli stabilimenti che non sono abilitati all'export USA e Giappone potranno presentare domanda di inserimento come indicato nella nota ministeriale DSVetOC 7418/P del 17 Dicembre 2013.

Si pregano i Servizi Veterinari in indirizzo e le Associazioni di categoria, che ricevono la presente per conoscenza, di dare massima e celere divulgazione alla presente Nota.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
(dott. Silvio Borrello)

Approval number	Name	Town/Region
CE IT 725 M	AL.PI. SPA	VIA NAZIONALE, 22 - BALDICHIERI D'ASTI - AT
CE IT 1329 M	AIMARETTI S.P.A. INDUSTRIA SALUMI	VIA CAVOUR 9/13 - VILLAFRANCA PIEMONTE - TO
CE IT 638 M	CA' DEL BOTTO SRL	VIA CUNELLA 4 - ARDESIO - BG
CE IT 92 L	FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.	VIA BRIANTEA, 18 - TAVERNERIO - CO
CE IT 312 M	PINI ITALIA S.R.L.	STRADA STATALE BERGAMASCA 98/100 - CASTELVERDE - CR
CE IT 523 M	PADANIA SRL	VIA CIRCONVALLAZIONE SUD 47 - OFFANENGO - CR
CE IT 361 M	COOPERATIVA PRODUTTORI SUINI PRO - SUS SCA	VIA MALTA S.N. - VESCOVATO - CR
CE IT 2270 M	INALCA S.P.A.	VIALE EUROPA, 10 - OSPEDALETTO LODIGIANO - LO
CE IT 653 M	CONSORZIO LATTERIE SOCIALI MANTOVANE VIRGILIO SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA	VIA RENOLFA, 8 - BAGNOLO SAN VITO - MN
CE IT 643 M	MARTELLI F.LLI SPA	VIA FRATELLI MARTELLI 2/4 - DOSOLO - MN
CE IT 544 M	GHINZELLI SRL	VIA I MAGGIO, 28 - VIADANA - MN
CE IT 304 M	MEC CARNI SPA	VIA P.M. VIRGILIO 22 - MARCARIA - MN
CE IT 1039 L	SALUMIFICIO PEDRAZZOLI SPA	VIA SAN GIOVANNI, 16/A - SAN GIOVANNI DEL DOSSO - MN
CE IT 1878 M	VICENTINI CARNI SPA	VIA FOSSA CORBA 283 - SALIZZOLE - VR
CE IT 132 M	INALCA SPA	VIA SPILAMBERTO, 30/C - CASTELVETRO DI MODENA - MO
CE IT 791 M	ITALCARNI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	VIA PER GUASTALLA 21/A - LOC. MIGLIARINA - CARPI - MO
CE IT 207 M	AGRICOLA TRE VALLI SOC.COOPERATIVA	VIA MAZZACAVALLLO, 47 FRAZIONE MAGRETA - FORMIGINE - MO
CE IT 404 M	ANNONI SPA	LOC. MADONNA PRATI - BUSSETO - PR
CE IT 190 M	SASSI SPA	VIA DELLA SELVA, 96 - COLORNO - PR

CE IT 378 M	C.L.A.I. COOPERATIVA LAVORATORI AGRICOLI IMOLESI SOC. COOP. AGRICOLA	VIA S. SILVESTRO, 178 - FAENZA - RA
CE IT 660 M	MA.GE.MA. SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA	VIA BEVANO, 3 - CASTIGLIONE DI RAVENNA - RAVENNA - RA
CE IT 702 M	ITALPORK SRL	VIA PONTE BUGGIANESE 150/B - BUGGIANO - PT
CE IT 766 M	SALUMIFICIO VALTIBERINO SRL	VIA DELLA LIBERTA' , 50 - CITERNA - PG
CE IT 1182 M	TOR CERVARA INDUSTRIE ALIMENTARI S.P.A.	VIA DI CERVARA N. 190 - ROMA - RM
CE IT 1662 M	I.L.C.O. S.R.L. INDUSTRIA LAVORAZ. CARNI OVINE	S.P. ONANENSE KM 4+300 LOC. SAN GIUSTO - ACQUAPENDENTE - VT
CE IT 2491 M	AZIENDA AGRICOLA MULINELLO SRL	CONTRADA PIANO COMUNE - ASSORO - EN



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Ufficio III *EX DSVET*

Direzione generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Ufficio IX *EX DGSAN*

Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
LORO SEDI

UNICEB

Fax: 06 5921478

ASSICA

Fax: 02 57510607

ASSOCARNI

Fax: 06 69925101

Consorzio prosciutto di Parma

Fax: 0521 243983

Consorzio Prosciutto di San Daniele

Fax: 0432 940187

Oggetto: Elenco degli Stabilimenti Italiani abilitati ad esportare verso il Brasile prodotti a base di carne suina - macelli

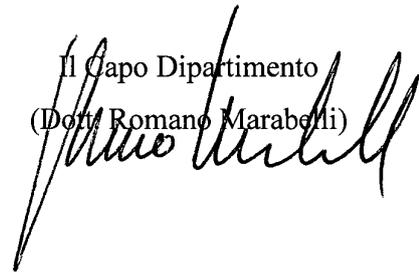
Si informano gli enti in indirizzo che a seguito di alcuni blocchi di partite di prodotti a base di carne che si sono verificati alla frontiera del Brasile, è emersa la necessità di iscrivere anche i macelli, fornitori di materia prima, tra gli impianti abilitati ad esportare. Tale esigenza è resa obbligatoria da una normativa brasiliana in vigore dal 2010, ma mai formalmente comunicata a codesto dipartimento. I funzionari del Ministero dell'Agricoltura brasiliano hanno assicurato che la richiesta del prelisting dei macelli sarà istruita e approvata in tempi brevi.

Pertanto, tutti gli stabilimenti che intendono fare domanda per essere abilitati dovranno presentare presso questo Ministero, per il tramite di ASL e Regione di competenza, la seguente documentazione:

- una richiesta di inserimento del proprio stabilimento nella lista degli impianti da autorizzare all'export in Brasile, conforme al modello allegato (Allegato 1),
- verbale di sopralluogo della ASL attestante l' idoneità dello stabilimento alla fornitura di carne fresca per la produzione destinata al mercato Brasiliano , conforme al modello allegato (Allegato 2).

Nell'invitare codesti Assessorati a voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi Veterinari territorialmente competenti, nonché gli Enti e gli operatori commerciali interessati, si ringrazia per la collaborazione.

Il Capo Dipartimento
(Dott. Romano Marabeni)



Referenti:

Ilaria Greco – 06.59946936 - email: i.greco@sanita.it

Beatrice Ciorba- 0659946937 - email: ab.ciorba@sanita.it



(Allegato 1)

CARTA INTESTATA DITTA

Al Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali
Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria,
Nutrizione e Sicurezza Alimenti e
degli organi collegiali per la salute pubblica
D.G.I.S.A.N. - Ufficio IX

A.S.L.

Regione / Prov. Autonoma

RICHIESTA DI INSERIMENTO NELLA LISTA PER L'EXPORT IL BRASILE

Il sottoscritto, rappresentante della Ditta
con sede legale a () in via n°, con la presente dichiara
di volere che lo stabilimento sito a () in via
..... n° venga inserito nella lista degli impianti da autorizzare all'export in
Brasile.

A tal fine allega alla presente la dichiarazione del Servizio Veterinario locale competente che ne
attesta l'idoneità.

Inoltre conferma che il medesimo stabilimento possiede il seguente numero di riconoscimento:

.....

Distinti saluti.

Luogo e data

Il rappresentante della Ditta

.....



ASL _____

Indirizzo _____

Recapiti: telefono _____ telefax _____ e-mail _____

**VERBALE DI SOPRALLUOGO
PER L'ACCERTAMENTO DELL'IDONEITA' STRUTTURALE ED IGIENICO SANITARIA DEGLI STABILIMENTI**

DATA DEL SOPRALLUOGO ____ / ____ / ____

ISPETTORE INCARICATO: DR. _____

DITTA			
INDIRIZZO STABILIMENTO			
COMUNE		PROVINCIA	
INDIRIZZO SEDE LEGALE			
COMUNE		PROVINCIA	
TELEFONO		TELEFAX	
LEGALE RAPPRESENTANTE			
TIPOLOGIA DELLO STABILIMENTO			
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE			
MOTIVAZIONE DELL'ISPEZIONE			



VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE

CODICI (attribuire un codice per ogni oggetto di ispezione sotto elencato)
 A = accettabile M = marginalmente accettabile U = non accettabile N = non ispezionato O = non applicabile

	GMP (PROTOCOLLI)	Codice
1	Pulizia e disinfezione	
2	Controllo di potabilità delle acque	
3	Gestione dei rifiuti	
4	Gestione degli scarti di lavorazione	
5	Smaltimento delle acque reflue	
6	Controllo animali infestanti	
7	Formazione del personale	
8	Gestione abbigliamento da lavoro	
9	Controllo temperature	
10	Gestione del materiale recante il marchio di identificazione	
11	Controlli microbiologici	
12	Tracciabilità del prodotto e ritiro dal mercato	
13	Selezione e verifica dei fornitori	
14	Manutenzione	
15	Ricerca residui	
16	Conoscenza e rispetto degli accordi, dei memorandum e della normativa del paese terzo verso il quale lo stabilimento esporta o ha richiesto di esportare i propri prodotti Riportare gli estremi dell'accordo/memorandum/ normativa _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	

W

Legenda GMP

- (1) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicate le aree di intervento ed un piano riassuntivo in cui sono indicati i responsabili di area, la frequenza e la modalità degli interventi? Sussiste un piano di pulizia straordinario? Sono disponibili le schede tecniche dei prodotti? Sussiste un piano di verifica delle pulizie? Sono definiti limiti di accettabilità? Ci sono schede di verifica regolarmente compilate? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
- (2) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicati e numerati i punti di erogazione ed il tracciato della rete idrica interna? Sussiste un programma di campionamento a rotazione dai diversi punti di erogazione? Sono definiti limiti di accettabilità? I referti di analisi sono disponibili? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità? Qualora viene effettuata la clorazione sono eseguiti controlli sulla concentrazione di cloro ed è disponibile un sistema di allarme per l'eccesso di cloro?
- (3) Sono state individuate in un documento le modalità per lo smaltimento dei rifiuti non alimentari (carta, plastica, altri rifiuti urbani)?
- (4) Sono state individuate in un documento le modalità di smaltimento degli scarti di lavorazione? Sono individuati ed identificati contenitori riservati agli scarti? Sono state individuate aree per lo stoccaggio temporaneo se necessario refrigerate se la permanenza sia superiore alle 24 h?
- (5) Gli scarichi dello stabilimento sono allacciati alla rete fognaria? Esiste l'autorizzazione del sindaco allo scarico in fognatura? In alternativa lo scarico viene effettuato in vasche, cisterne o pozzi di raccolta? È disponibile documentazione sulla frequenza e sulla regolarità degli spurghi? Sono disponibili registrazioni che consentano di rilevare se i quantitativi di reflui allontanati dallo stabilimento con automezzi per lo spurgo siano proporzionati all'attività dello stabilimento? Se lo scarico è effettuato in fossi o corsi d'acqua superficiale, le acque reflue vengono preventivamente depurate? È disponibile l'autorizzazione della Provincia?
- (6) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicate le aree di intervento e la disposizione delle esche per i roditori? Sussiste l'indicazione in un piano riassuntivo dei responsabili di area, della frequenza e della modalità degli interventi? Sussiste copia del contratto qualora gli interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata? Sono disponibili le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti? Sussiste un piano ed una programmazione delle verifiche? Sono definiti limiti di accettabilità? Ci sono schede di verifica regolarmente compilate? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
- (7) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un piano dei corsi ed una programmazione delle lezioni? La partecipazione ai corsi ed alle lezioni è documentata? Ci sono schede di verifica della formazione sia su base teorica che in campo? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
- (8) L'azienda mette a disposizione del personale abbigliamento da lavoro pulito? Sussiste una programmazione della sostituzione dell'abbigliamento e del lavaggio degli indumenti sporchi? Il personale dispone di armadietti separati per gli indumenti e le calzature da lavoro? Sono programmati interventi di verifica dell'abbigliamento e del corretto uso degli armadietti? Sono previsti e registrati gli interventi correttivi per le non conformità?
- (9) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sono definiti limiti di accettabilità? Sussiste un piano di emergenza in caso di malfunzionamento degli impianti termici (frigoriferi, forni, autoclavi ecc.)? Sussistono strumenti per la registrazione delle temperature? Le registrazioni sono chiaramente riferite ad un determinato periodo di tempo ed a un determinato impianto (frigoriferi, forni, autoclavi ecc.)? Sono previste e registrate le azioni correttive in caso di non conformità? Le registrazioni sono archiviate per un tempo almeno proporzionato alla durata commerciale dei prodotti? Esiste una programmazione per la taratura degli strumenti di misurazione?
- (10) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? La ditta informa la ASL sui quantitativi degli ordini di stampa delle etichette recanti il marchio di identificazione? Sussiste un registro di carico e scarico delle etichette recanti il marchio di identificazione? Le etichette vengono utilizzate in modo appropriato solo sui prodotti ai quali si riferisce il marchio di identificazione?
- (11) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un programma di campionamento per le analisi microbiologiche sulle superfici, sulle attrezzature e sui prodotti? Sono definiti limiti di accettabilità? I referti di analisi sono disponibili? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
- (12) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sono definite procedure per l'identificazione dei lotti di produzione? Sono definiti per i prodotti i TMC (termine massimo di conservazione)? Il TMC è stabilito sulla base di prove sperimentali? Sono definite procedure per la rintracciabilità dei prodotti che prevedono la correlazione dei lotti di materia prima impiegati con i lotti di produzione e dei lotti di produzione con il destinatario? I lotti di prodotti non conformi sono adeguatamente identificati e segregati al fine di evitare una loro commercializzazione prima dell'adozione di azioni correttive? Nel caso di prodotti non conformi immessi in commercializzazione sono previste procedure di recupero e di ritiro dalla vendita?
- (13) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un elenco delle materie prime utilizzate nello stabilimento? Sussiste un elenco dei fornitori? Sono disponibili schede delle audizioni effettuate dalla ditta presso i fornitori? Sono disponibili schede di verifica delle materie prime al ricevimento? Sono disponibili procedure di reclamo in caso di non conformità delle materie prime? Sono previste azioni correttive in caso di non conformità delle materie prime? Sono disponibili le registrazioni delle azioni correttive?
- (14) Sono presenti procedure e programmi di manutenzione delle strutture e delle attrezzature dello stabilimento? Sono previste procedure per interventi di manutenzione straordinaria? La documentazione è correttamente archiviata ed aggiornata?
- (15) Sussistono programmi per la ricerca di residui di sostanze farmacologiche o illecite o di contaminanti?

	SSOP	codice
1	Lo stabilimento ha un programma SSOP scritto	
2	La procedura include sanificazioni preoperative	
3	La procedura include sanificazioni operative	
4	Le procedure preoperative includono (almeno) la pulizia delle superfici, di attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti	
5	La procedura indica la frequenza delle operazioni	
6	La procedura identifica le persone responsabili per l'implementazione ed il mantenimento delle attività	
7	I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata sono mantenuti su base giornaliera	
8	La procedura è datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento	
	HACCP	
1	Lo stabilimento ha un diagramma di flusso che descrive le fasi del processo e il percorso del prodotto	
2	Lo stabilimento ha condotto un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli per la sicurezza dell'alimento	
3	L'analisi include la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di consumatore	
4	Esiste un piano Haccp scritto per ogni prodotto ove l'analisi dei pericoli abbia evidenziato uno o più pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono ragionevolmente verificarsi	
5	Tutti i pericoli identificati nell'analisi sono inclusi nel piano Haccp; il piano elenca un CCP per ogni pericolo identificato per la sicurezza dell'alimento	
6	Il piano Haccp specifica limiti critici, procedure di monitoraggio, frequenza del monitoraggio effettuato in corrispondenza di ogni CCP	
7	Il piano descrive le azioni correttive adottate quando è stato superato un limite critico	
8	Il piano Haccp è stato validato sulla base di molteplici risultati del monitoraggio	
9	Il piano Haccp elenca le procedure adottate dallo stabilimento per verificare che il piano sia implementato e funzionante efficacemente, nonché la frequenza di queste procedure	
10	Il sistema di mantenimento delle registrazioni del piano Haccp documenta il monitoraggio dei CP e/o include le registrazioni con valori reali ed osservazioni	
11	Il piano Haccp è datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento	
12	Lo stabilimento effettua e documenta, laddove richiesto dalla normativa del Paese terzo, la revisione dei documenti pre-shipment (pre-spedizione)	

OSSERVAZIONI

Ricerca E. coli *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Ricerca della Salmonella *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Ricerca della Listeria *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Ricerca della CBT *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Ricerca delle enterobatteriacee *	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Altre ricerche (specificare) * _____ _____	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
PIANO DI CAMPIONAMENTO	codice
1 Lo stabilimento ha una procedura scritta	
2 Il campionamento viene effettuato con la frequenza specificata nella procedura	
3 Il campionamento è effettuato con idonei metodi di prelievo	
4 I campioni vengono prelevati con criteri di casualità	
5 Sono effettuati campionamenti sulle superfici a contatto	
6 Sono effettuati campionamenti su prodotti	
7 Il laboratorio analizza i campioni utilizzando un metodo accreditato	
8 I risultati delle analisi sono conservati per almeno 12 mesi	

(* ove previsto nel piano di campionamento)

OSSERVAZIONI

L'ESITO DEL SOPRALLUOGO E'

FAVOREVOLE

FAVOREVOLE a condizione che la ditta provveda ad ottemperare alle prescrizioni

ATTENZIONE (occorre allegare al verbale la/le scheda/e di non conformità con la risoluzione)

NON FAVOREVOLE

GIUDIZIO COMPLESSIVO

PROPOSTA

DATA,

L'ISPETTORE VETERINARIO

FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA DITTA

(PER PRESA VISIONE)



CONTROLLO UFFICIALE	Codice			
CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO IN BASE AL RISCHIO A = ALTO M = MEDIO B = BASSO				
CONTROLLO UFFICIALE IN BASE ALLA CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO NUMERO DI CONTROLLI / SUPERVISIONI PREVISTI NELL'ANNO IN CORSO	CONTROLLI	SUPERVISIONI		
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO IN CORSO	CONTROLLI	SUPERVISIONI		
NUMERO DI NON CONFORMITA' RISCONTRATE NELL'ANNO IN CORSO	RISOLTE	IN ATTESA DI AZIONE CORRETTIVA		
NUMERO CAMPIONAMENTI PER ANALISI DI LABORATORIO NELL'ANNO IN CORSO	NUMERO TOTALE	IN ATTESA DI ESITO	ESITO FAVOREVOLE	ESITO SFAVOREVOLE



