**VERBALE DI SOPRALLUOGO ISPETTIVO PER LA VALUTAZIONE DEGLI STABILIMENTI DI MACELLAZIONE CHE INTENDONO ESPORTARE VERSO LA CINA CARNE SUINA CONGELATA**

***INSPECTION RECORD FOR THE ASSESSMENT OF SLAUGHTER ESTABLISHMENTS THAT INTEND TO EXPORT TO CHINA FROZEN PIG MEAT***

|  |  |
| --- | --- |
| **Data*/Date*** ………/………/……… **NUMERO STABILIMENTO /*Approval Number***…………… | |
| Servizio Veterinario ASL  *Local Health Unit* |  |
| Veterinario Supervisore / *Task force team[[1]](#footnote-1)* | Dr. |
| Veterinario Ufficiale  *Official veterinarian* | Dr. |
| Impresa alimentare:  Ragione sociale  Numero di riconoscimento  *Approval number and name of the company* |  |
| Tipologia produttiva  E specie animali macellate  *Type of production and species of animal slaughtered* | (SH,CP, CS) ATTENZIONE , per la Cina è prevista la registrazione di stabilimenti che macellano solo animali della specie suina, che procedono al sezionamento e al congelamento |
| Prodotti che si intendono esportare verso la Cina  *Products intended to be exported to China* | "carne suina congelata" si riferisce al muscolo scheletrico commestibile dei suini come definita dall’articolo 13 del protocollo e/o sottoprodotti commestibili ed esportabili di cui all’ allegato 1 del protocollo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SPS reparto/*SPS on site inspectioned areas*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | |
| **REQUISITI ISPEZIONATI**  ***Requisite inspected*** | Evidenze raccolte descrivere  *Describe the evidence collected* | Conforme SI/NO  *Compliant YES or NO* |
| Disinfestazione e derattizzazione  *Disinfestation and rodent control* |  |  |
| Costruzione  *Construction* |  |  |
| Illuminazione  *Lighting* |  |  |
| Areazione  *ventilation* |  |  |
| Sistema idrico e sistema di evacuazione delle acque reflue  *Water system and waste water evacuation system* |  |  |
| Approvvigionamento idrico  *Water supply* |  |  |
| Spogliatoi e servizi igienici  *Changing rooms and toilets* |  |  |
| Attrezzature e utensili  *Equipment and tools* |  |  |
| Regole generali per le attività di pulizia e disinfezione  *General rules for cleaning and disinfection activities* |  |  |
| Igiene e formazione del personale  *Hygiene and training of the personnel* |  |  |
| Gestione rifiuti e sottoprodotti non commestibili  *Waist Manangement and unedible animal by products* |  |  |
| Controllo delle temperature  *Control of the temperature* |  |  |
| Gestione del marchio di identificazione, Tracciabilità e ritiro dal mercato  *ID marks management, Product Traceability, Withdrawal and Recall* |  |  |
| **Documentazione/Registrazioni esaminate**  *Documentation / Records examined* |  |  |

|  |
| --- |
| NOTE:  Per la costruzione:  - Evidenziare la presenza di aree dedicate allo stoccaggio di carni destinate all’export verso la Cina (celle separate o parti di cella delimitate e dedicate)  -I sottoprodotti destinati all’esportazione sono lavorati in locali destinati esclusivamente a tali lavorazioni e sono gestiti separatamente dai locali dove sono stoccati sottoprodotti non edibili  -Le dimensioni della sala di lavorazione dei sottoprodotti della carne suina saranno compatibili con la capacità di lavorazione. Le attrezzature e le strutture soddisferanno i requisiti igienici e sanitari previsti per i sottoprodotti commestibili di carne suina. La zona di lavorazione sporca e quella pulita saranno separate in modo ragionevole per evitare la contaminazione crociata.  Controllo delle temperature :  temperatura locale di lavorazione – 12 ° C;  temperatura di mantenimento dei sottoprodotti edibili da congelare: -3° C  temperatura di congelamento: - 28 ° C;  temperatura di refrigerazione: -18° C  temperatura durante il trasporto: - 15° C  Personale:  -deve essere garantita la gestione del personale per aree di diverso livello igienico sanitario (personale dedicato alla zona sporca diverso da quello dedicato alle aree pulite); identificazione del personale con indumenti/cuffiette di colore diverso  -Presenza di zone filtro in accesso alle aree di trasformazione dei sottoprodotti |

Giudizio: C = requisito ispezionato conforme, NC requisito ispezionato non conforme O = requisito non applicabile

*Findings: C = inspected conforming requirement, NC inspected requirement non-compliant O = requirement not applicable*

|  |  |
| --- | --- |
| **SSOP** (416.12, 416.13, 416.13, 416.14, 416.15, 416.16) | |
| Requisiti/*Requisites* | Giudizio  *Findings* |
| **Procedure*/Procedures*** |  |
| Sono presenti delle procedure SSOP scritte  *Are available writen SSOP procedures* |  |
| Le procedure sono datate e firmate dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento  *Procedures are dated and signed by the person who is in charge of the establishment* |  |
| Le procedure sono distinte in SSOP preoperative ed operative  *Procedures are devided between preoperative and operative* |  |
| Le procedure identificano le attività di sanificazione, di monitoraggio e di verifica e le relative frequenze  *Procedure identify sanitation activities, monitoring , verification and the frequencies to perform those activities* |  |
| Le procedure contemplano le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti  *The procedures include surfaces intended to come into contact with food (FCS)* |  |
| Le procedure prevedono la pulizia anche delle superfici non a contatto (pavimenti, attrezzature)  *The procedures include the cleaning of non-contact surfaces (floors, equipment)=NFCS* |  |
| Nelle procedure sono identificate le persone responsabili delle attività di sanificazione, di monitoraggio e di verifica  *Procedure identify the persons responsible for the sanitation, monitoring and verification activities* |  |
| Le procedure prevedono delle registrazioni giornaliere che documentino le attività di sanificazione e di monitoraggio  *The procedures include daily registrations that document the sanitation and monitoring activities* |  |
| Le procedure prevedono l’adozione di specifiche azioni correttive in caso di non conformità  *The procedures provide for the adoption of specific corrective actions in the event of non-compliance* |  |
| Le procedure prevedono l’eliminazione di tutto il materiale di scarto (rifiuti) e dei residui grossolani prima della sanificazione (clean up)  *The procedures include the elimination of all waste material (waste) and coarse waste before sanitizing (clean up)* |  |
| Le attrezzature vengono smontate per essere sanificate  *The equipment is disassembled to be sanitized* |  |
| Le condizioni che possono contribuire a contaminare superfici a contatto e prodotti (es. acqua stagnante) sono corrette il prima possibile  *The conditions that can contribute to contaminating contact surfaces and products (eg stagnant water) are corrected as soon as possible* |  |
| Le azioni correttive previste sono conformi alla norma  *The corrective actions foreseen are compliant to the rule* |  |
| ***Registrazioni/records*** |  |
| Sono presenti registrazioni giornaliere che documentano le attività di sanificazione e di monitoraggio  *There are daily registrations that document the sanitation and monitoring activities* |  |
| Le registrazioni sono datate e siglate o firmate dalle persone responsabili  *The records are dated and signed or signed by the responsible persons* |  |
| Le attività di sanificazione, di monitoraggio e di verifica sono condotte con le frequenze specificate  *Sanitation, monitoring and verification activities are conducted with the specified frequencies* |  |
| Le azioni correttive eventualmente adottate sono documentate  *Any corrective actions taken are documented* |  |
| Le azioni correttive eventualmente adottate sono conformi a quanto previsto nelle procedure  *Any corrective actions taken comply with the provisions of the procedures* |  |

|  |
| --- |
| NOTA: La temperatura dell’acqua calda per la pulizia delle attrezzature sarà superiore a 40 gradi Celsius. La temperatura dell’acqua calda per la sterilizzazione dell’attrezzatura non sarà inferiore a 82 gradi Celsius. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HACCP** | |
| Requisiti/*Requisites* | Giudizio  *Findings* |
| ***Procedure/Procedures*** |  |
| E’ presente un piano HACCP scritto  *It’s available a writen HACCP plan* |  |
| Il piano è datato e firmato dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento  *The plan is dated and signed by the person who is in charge of the establishment* |  |
| Il piano, per ciascun tipo di prodotto, comprende un diagramma di flusso che descrive le fasi del processo e il percorso del prodotto  *The plan, for each type of product, includes a flow chart that describes the phases of the process and the path of the product* |  |
| Nel piano è descritta un’analisi dei pericoli (HA) per tutte le fasi del processo di ciascun tipo di prodotto  *The plan describes a hazard analysis (HA) for all stages of the process of each type of product* |  |
| L’analisi dei pericoli identifica tutti i pericoli che possono verificarsi nelle fasi del/i processo/i produttivo/i  *The hazard analysis identifies all the hazards that can occur during the production process (s)* |  |
| L’analisi dei pericoli individua le misure preventive che si possono adottare per gestire i pericoli identificati  *The hazard analysis identifies the preventive measures that can be taken to manage the identified hazards* |  |
| L’analisi dei pericoli dimostra che, nonostante le misure preventive adottate, uno o più pericoli hanno ragionevole probabilità di verificarsi  *The hazard analysis shows that, despite the preventive measures taken, one or more hazards are reasonably likely to occur* |  |
| Nel piano sono individuati dei CCP per la gestione di questo/i pericolo/i  *CCPs are identified in the plan for the management of this hazzards (s*) |  |
| E’ presente una documentazione che sostiene le decisioni prese durante l’analisi dei pericoli  *There is documentation that supports the decisions taken during the hazard analysis* |  |
| Il piano, per ciascun CCP individuato, specifica i parametri da monitorare, i relativi limiti di accettabilità, le procedure di monitoraggio e di verifica, le relative frequenze e le azioni correttive, comprese quelle preventive, da adottare il caso di superamento dei medesimi limiti di accettabilità  *The plan, for each CCP identified, specifies the parameters to be monitored, the relative acceptability limits, the monitoring and verification procedures, the relative frequencies and the corrective actions, including the preventive ones, to be adopted in the case of exceeding the same limits of acceptability* |  |
| Le azioni correttive previste sono conformi alla norma  *Corrective actions foreseen are compliant to the rule* |  |
| Nel piano sono identificate le persone responsabili delle attività di monitoraggio e di verifica  *In the plan are identified the person in charge to the monitoring and verification activities* |  |
| Il piano specifica le modalità di registrazione delle suddette attività  *The plan specify the the procedures for recording these activities* |  |
| Il piano contempla delle procedure di validazione del medesimo  *The plan includes validation procedures* |  |
| Il piano contempla delle procedure di riesame del medesimo  *The plan includes reviewing procedures* |  |
| ***Registrazioni/Records*** |  |
| Le attività di monitoraggio dei CCP sono documentate da adeguate registrazioni  *CCP monitoring activities are documented by adequate records* |  |
| Le attività di verifica sono documentate da adeguate registrazioni  *Verification activities are documented by adequate records* |  |
| Le registrazioni sono datate e siglate o firmate dalle persone responsabili  *Records are dated and signed by the persons responsibles to perform those activities* |  |
| Le registrazioni delle attività di monitoraggio contengono valori reali  *Records of monitoring activities register real values* |  |
| Le procedure di monitoraggio e di verifica sono attuate come descritto nel piano  *The monitoring and verification procedures are implemented as described in the plan* |  |
| Le azioni correttive eventualmente adottate sono documentate  *Any corrective actions taken are documented* |  |
| Le azioni correttive eventualmente adottate sono conformi a quanto previsto nelle procedure  *Any corrective actions taken comply with the provisions of the procedures* |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ATTIVITA’ DI CAMPIONAMENTO/ *sampling activity*** | |
| Requisiti/*Requisites* | Giudizio  *Findings* |
| Lo stabilimento effettua campionamenti sulle carni (indicare i microrganismi ricercati e le metodiche utilizzate per rilevarli)  *The establishment carries out sampling on the meat (indicate the micro-organisms sought and the methods used to detect them)* |  |
| Lo stabilimento effettua campionamenti sulle superfici (indicare i microrganismi ricercati e le metodiche utilizzate per rilevarli)  *The plant performs sampling on the surfaces (indicate the micro-organisms sought and the methods used to detect them)* |  |
| Lo stabilimento effettua un piano di campionamento dei sottoprodotti edibili in base alle produzioni effettuate e in conformità alla tabella riportata nell’allegato 1 del protocollo  *The establishment carries out a sampling plan of the edible by-products based on the productions carried out and in accordance with the table shown in annex 1 of the protocol* |  |
| I campioni sono consegnati al laboratorio entro 24 ore e conservati a 0-4 °C  *The samples are delivered to the laboratory within 24 hours and stored at 0-4 ° C* |  |
| In caso di mancato rispetto dei criteri, lo stabilimento ha previsto le opportune azioni correttive  *In the event of non-compliance with the criteria, the plant has established the appropriate corrective actions* |  |
| Lo stabilimento registra i risultati dei controlli microbiologici garantendo la gestione informatica dei dati  *The plant records the results of microbiological checks guaranteeing the computerized management of data* |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO CARNI E SOTTOPRODOTTI/ *labelling and packaging of meat and edible by products*** | |
| Requisiti/*Requisites* | Giudizio  *Findings* |
| La carne di maiale congelato da esportare verso la Cina deve essere confezionato con materiali nuovi e conformi agli standard nazionali di sicurezza alimentare della Cina e in linea con gli standard igienici internazionali.  *Frozen pork to be exported to China must be packaged with new materials and comply with China's national food safety standards and in line with international hygiene standards.* |  |
| La carne di maiale congelata destinata all’esportazione deve essere etichettata, indicando il nome della materia prima (descrizione del prodotto), il Paese di origine, il numero di registrazione dello stabilimento e i numeri di lotto  *Frozen pork destined for export must be labeled, indicating the name of the raw material (product description), the country of origin, the establishment's registration number and lot numbers* |  |
| L’etichetta deve essere apposta su ogni singola confezione e redatta in cinese.  *The label must be affixed to each individual package and written in Chinese* |  |
| I sottoprodotti di diversa natura sono confezionati separatamente (es. code, piedi)  *The by-products of different nature are packaged separately (eg tails, feet)* |  |

*.*

VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DEL CONTROLLORE UFFICIALE (CU) AL MACELLO

*ASSESSMENT OF THE ACTIVITIES CONDUCTED BT THE OFFICIAL VETERINARIAN (CU) AT THE SLAUGHTER*

|  |  |
| --- | --- |
| Attività/ *Activity* | Giudizio  *Finding* |
| Esecuzione delle attività ispettive ante mortem/ *Execution of ante mortem inspection activities* |  |
| Esecuzione delle attività ispettive post mortem/ *Execution of post-mortem inspection activities* |  |
| Verifica del rispetto delle norme del benessere animale in fase di trasporto e iugulazione  *Verification of compliance with animal welfare standards during transport and iugulation* |  |
| Attività ispettive in processi successivi alla macellazione (sezionamento, trasformazione)  *Inspections in processes following slaughter (cutting, processing)* |  |
| Campionamenti ufficiali in macello - *Salmonella spp.* sulle carcasse  *Official sampling in the slaughterhouse - Salmonella spp. on carcasses* |  |
| Controllo sistematico per la ricerca delle trichinelle */Systematic control for trichinelle research* |  |
| Compilazione delle Schede di controllo ufficiale/ *Compilation of the official control records* |  |
| Gestione delle non conformità eventualmente rilevate/ *Management of any non-conformities detected* |  |
| Verifica dell’autocontrollo aziendale /*Verification of company self-control* |  |
| Verifica e gestione del CCP zero tollerance/ *Verification and management of CCP zero tolerance* |  |
| Bollatura sanitaria e verifica delle modalità di applicazione del marchio di identificazione  *Health marking and verification of the methods of application of the identification mark* |  |
| Etichettatura delle carni per esportazione diretta in Cina/ *Labeling of meat for direct export to China* |  |
| Rilascio di certificati veterinari per esportazione diretta o fornitura di materia prima  *Issuing of veterinary certificates for direct export or supply* |  |
| **Note/*Notes***……………………………………………………………………………………………… | |

**NON CONFORMITÀ RILEVATE IN CORSO DI ISPEZIONE**

***NON COMPLIANCES DETECTED DURING THE INSPECTION ACTIVITY***

|  |  |
| --- | --- |
| SOP/SPS | Numero totali di NC rilevate e descrizione della NC e eventuale indicazione di risoluzione |
| SSOP | Numero totali di NC rilevate e descrizione della NC e eventuale indicazione di risoluzione |
| HACCP | Numero totali di NC rilevate e descrizione della NC e eventuale indicazione di risoluzione |

GIUDIZIO COMPLESSIVO E PRESCRIZIONI

GENERAL JUDGEMENT AND/OR PRESCRIPTIONS

Per esempio:

Lo stabilimento risulta nel complesso ………… alle disposizioni previste in materia dalla normativa comunitaria, dall’accordo stipulato tra l’Italia e la Repubblica Popolare di Cina.

Nome Cognome …………………..…………………

(riservato al Servizio Veterinario della ASL)

Luogo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_/

Nome Cognome del Veterinario…………………..…………………

1. Riportare i nomi e Istituzioni di provenienza dei componenti del team della task force del Ministero della Salute. Da compilare solo in caso di ispezioni da parte della Task Force ministeriale. [↑](#footnote-ref-1)