

Individuazione della necessità di esecuzione della DAILY INSPECTION nel processo produttivo delle pizze surgelate contenenti prodotti a base di carne suina (PBC) destinate all' export USA¹ ed esportati in KIT

FASE PROCESSO ²	DAILY INSPECTION	
	OBBLIGATORIETA'	ESENZIONE
Ricevimento PBC		X
Stoccaggio PBC		X
Confezionamento prodotto finito		X
Surgelamento prodotto finito		X
Metal detector		X
Imbustamento (imballaggio) /Applicazione marchio identificazione/etichettatura	X	
Soccaggio cella prodotto finito		X
Preshipment review		X
Spedizione		X

¹ Nel caso in cui uno stabilimento produca prodotti NRTE diversi dalle pizze, è necessario che venga predisposto una tabella simile per verificare che le fasi di processo che necessitano un'ispezione ufficiale daily inspection vengano sottoposte al controllo dell'AC.

² Nota Bene: qualora una o più delle fasi sopra riportate siano state individuate come CCP, è necessario che l'autorità competente locale esegua controllo ufficiale, durante il Controllo Routinario. Tale controllo rispetta i requisiti della verifica "on site" con osservazione diretta dell'attività di monitoraggio dei punti critici di controllo (CCP) come richiesto dal 9 CFR 417,4 (a) (2), (ii). Si precisa che l'ispezione è richiesta solo nel caso in cui la verifica del monitoraggio dei CCP venga effettuata tramite "verifica on site", es. Osservazione diretta del CCP; nei casi in cui la verifica venga effettuata tramite controllo documentale e/o calibrazione di strumenti l'ispezione non è invece prevista.