

Allegato alla Determinazione n.1494 del 13.12.2013.

**LISTA DI RISCONTRO CONTROLLI UFFICIALI NEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE**

Controllo Ufficiale per :

- ☐ riconoscimento CE  
☐ altro \_\_\_\_\_ numero Riconoscimento CE \_\_\_\_\_

Data sopralluogo \_\_\_\_\_

**DATI ANAGRAFICI**

Denominazione/Ragione sociale

Rappresentante legale \_\_\_\_\_ cod fiscale \_\_\_\_\_

Sede legale \_\_\_\_\_

Sede operativa \_\_\_\_\_

P. IVA \_\_\_\_\_

**Capacità produttiva potenziale:**

Quantità annua di latte lavorato: \_\_\_\_\_

Periodo di attività: da \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

Numero dipendenti fissi \_\_\_\_\_ stagionali \_\_\_\_\_

**Tipologia di attività:**

Stabilimento di trasformazione del latte bovino ovino caprino altro \_\_\_\_\_

Stabilimento di trattamento termico del latte bovino ovino caprino altro \_\_\_\_\_

Centro di raccolta latte

Centro di stagionatura formaggio

Centro di standardizzazione

**Provenienza della materia prima:**

azienda propria regionale nazionale

Paesi UE

Paesi terzi

**Tipo di prodotto**

Latte alimentare trattato termicamente

Formaggio a latte crudo con stagionatura inferiore a 60 gg

Formaggio a latte crudo con stagionatura superiore a 60 gg

Formaggio a latte termizzato/pastorizzato con stagionatura inferiore a 60 gg

Formaggio a latte termizzato/pastorizzato con stagionatura inferiore a 60 gg

Formaggi porzionati o comunque confezionati

Formaggi grattugiati

Ricotta fresca

Ricotta salata/affumicata

Burro

Yogurt

Altro \_\_\_\_\_

Destinazione del prodotto

ASL competente \_\_\_\_\_

Responsabile del servizio \_\_\_\_\_

Veterinario Ufficiale \_\_\_\_\_

**SEZIONE 1 - LISTA DI RISCONTRO - CONTROLLO UFFICIALE SVOLTO IN FASE PRE-OPERATIVA**

**Requisiti generali delle strutture**

cosa valutare	Si	NO	NP	riferimenti normativi	note
Condizioni di pulizia e manutenzioni				852/04 alleg II cap I, 1.	
Schema , progettazione, costruzione, ubicazione e dimensioni delle strutture	Le strutture destinate agli alimenti sono pulite e in buone condizioni di manutenzione ?				
	I locali sono sufficientemente ampi da garantire un adeguato svolgimento delle operazioni di lavorazione?			852/04 alleg II cap I, 2, lett a)	
	I locali sono costruiti in modo da garantire una adeguata manutenzione, pulizia e disinfezione?				
Contaminazioni	Le strutture consentono di evitare la contaminazione aerea, ovvero c'è una separazione tra i locali di spedizione e la lavorazione ?				
	I locali sono costruiti in modo da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici e la formazione di condensa o muffa?			852/04 alleg II cap I, 2, lett b) e c)	
	I locali posseggono adeguati sistemi di protezione nei confronti di insetti ed animali indesiderati?				
Strutture di stoccaggio refrigerato	Le strutture di stoccaggio refrigerato degli alimenti (tank, celle) sono in numero e dimensioni adeguate alle produzioni ?			852/04 alleg II cap I, 2, lett d)	
	Sono presenti dispositivi di misurazione e registrazione delle temperature di stoccaggio ?				
	E' presente un adeguato numero di servizi igienici?			852/04 alleg II cap I, 3	
Servizi igienici	E' presente un ambiente che garantisce la separazione tra i servizi igienici ed i locali di lavorazione?				
	Sono presenti un numero sufficiente di lavabi?			852/04 alleg II cap I, 4	
	I lavabi sono dotati di sistemi per l'igiene e l'asciugatura delle mani?				
Areazione dei locali	Nei lavabi è garantita la fornitura di acqua potabile calda e fredda?				
	E' presente un ricambio naturale o meccanico dell'aria?			852/04 alleg II cap I, 5	
	Il flusso d'aria necessario per la normale aerazione è correttamente orientato in modo da impedire eventuali contaminazioni?				
Illuminazione	E' presente un adeguato sistema di illuminazione naturale e/o artificiale?				
	Gli impianti di scarico dei reflui sono costruiti in modo da impedire la contaminazione di ambienti ed alimenti?			852/04 alleg II cap I, 7	
				852/04 alleg II cap I, 8	
Spogliatoi	Sono presenti spogliatoi per il personale?			852/04 alleg II cap I, 9	
	Sono presenti locali o armadi appositi per il magazzinaggio dei prodotti e attrezzature per la pulizia e la disinfezione?			852/04 alleg II cap I, 10	



Requisiti specifici locali di lavorazione

cosa valutare	Si	NO	NP	riferimento normativo	note
Pavimenti	I pavimenti sono costruiti in materiale resistente, facile da pulire e disinfettare?			852/04 alleg II cap II, 1, lett a)	
	I pavimenti garantiscono un adeguato scolo delle acque di lavaggio?				
	I pozzetti di raccolta delle acque sono dotati di griglia e sifone?				
Pareti	Le pareti sono impermeabili, lisce, facili da pulire e se del caso disinfettare sino ad una altezza adeguata alle lavorazioni da svolgere ?			852/04 alleg II cap II, 1, lett b)	
Soffitti	I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e di condensa?			852/04 alleg II cap II, 1, lett c)	
	I soffitti garantiscono una adeguata protezione dalla caduta di particelle o altri materiali inerti?				
Finestre e altre aperture	Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da evitare l'accumulo di sporcizia?			852/04 alleg II cap II, 1, lett d)	
	Le finestre, se apribili verso l'esterno, sono dotate di dispositivi antinsetti?				
Porte	Le porte sono costruite in materiale liscio, non assorbente e facile da pulire e , se necessario da disinfettare?			852/04 alleg II cap II, 1, lett e)	
Superfici delle zone di manipolazione degli alimenti (comprese quelle delle attrezzature)	Le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti, sono facili da pulire e disinfettare, sono resistenti alla corrosione, non sono tossiche?			852/04 alleg II cap II, 1, lett f)	
Attrezzature per la pulizia e la disinfezione	Sono presenti opportune attrezzature per la pulizia e la disinfezione degli strumenti da lavoro e degli impianti e sono costruite in materiali resistenti alla corrosione e facili da pulire?			852/04 alleg II cap II, 2	
	Sono presenti spazi o attrezzature destinati al lavaggio degli alimenti?			852/04 alleg II cap II, 3	
spazi e attrezzature per il lavaggio degli alimenti	Tali spazi o attrezzature sono correttamente disposti in modo tale da evitare la contaminazione dei prodotti alimentari in lavorazione?				
	Tali spazi o attrezzature sono adeguatamente forniti di acqua potabile calda e/o fredda?				

Requisiti specifici per il rifornimento idrico

cosa valutare	Si	NO	NP	riferimento normativo	note
E' presente un sistema adeguato per l'erogazione di acqua potabile?				852/04 alleg II, cap VII	
provenienza: <input type="checkbox"/> rete pubblica <input type="checkbox"/> pozzo <input type="checkbox"/> sorgente <input type="checkbox"/> altro (specificare)					
Modalità di approvvigionamento acqua potabile					





In caso di acque provenienti da pozzo o da sorgente :					
E' stato espresso il giudizio di idoneità dell'acqua utilizzata da parte del competente Servizio della ASL?					
Immagazzinamento intermedio	E' presente un sistema di immagazzinamento intermedio?				852/04 alleg II, cap VII
	Il deposito di stoccaggio dell'acqua è protetto da contaminazioni esterne?				
Sufficienza acqua potabile	Il rifornimento dell'acqua potabile è sufficiente alle necessità dello stabilimento (in funzione di dimensioni e quantità dei prodotti lavorati)?				852/04 alleg II, cap VII
	E' presente un sistema adeguato per l'erogazione di acqua non potabile utilizzata per la produzione di vapore, la lotta antincendio o a scopo di raffreddamento? Se disponibile un sistema di erogazione di acqua non potabile, le condutture sono separate e facilmente distinguibili da quelle che forniscono acqua potabile? Sono presenti dei sistemi per l'utilizzo di acqua di ricircolo?				852/04 alleg II, cap VII
Acqua non potabile	Qualora sia previsto l'utilizzo di acqua di ricircolo è presente un sistema per verificare che essa corrisponde ai parametri previsti per le acque potabili?				
	E' presente un sistema adeguato per la produzione di vapore destinato a venire in contatto con gli alimenti a partire da acqua potabile? Qualora sia previsto l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori ermetici sottoposti a trattamento termico è presente un sistema per verificare che essa non risulti fonte di inquinamento per gli stessi?				

Requisiti specifici per la gestione dei rifiuti alimentari, sottoprodotti e scarti di

cosa valutare	SI	NO	NP	riferimento normativo	note
locali e contenitori	Sono presenti locali o contenitori destinati alla raccolta e stoccaggio?				
	Sono costruiti in modo da evitare la contaminazione delle materie prime e degli altri prodotti alimentari?				
	Sono costruiti in modo da poter essere facilmente lavati e disinfettati?				
	Sono adeguatamente protetti da insetti ed animali infestanti?				

Requisiti specifici applicabili ad apparecchiature, attrezzature e contenitori

cosa valutare	SI	NO	NP	riferimento normativo	note
Sono costruiti in materiale resistente, facile da pulire e disinfettare?					
Sono costruiti in materiale atossico e capace di impedire la contaminazione degli alimenti?					



Materiali, apparecchiature e attrezzature a contatto con gli alimenti	Sono installati e/o collocati in maniera tale da impedire la contaminazione degli alimenti durante le fasi di lavorazione?				852/02 alleg II cap V, 1, lett d)	
	Le apparecchiature di lavorazione (tank e celle di refrigerazione, pastorizzatori, stufe ecc), se necessario, sono dotate di sistemi per garantire il controllo dei parametri di sicurezza del processo (es. controllo temperatura)?				852/02 alleg II cap V, 2.	
	Sono previsti dispositivi specifici per il lavaggio della attrezzature / contenitori?				852/02 alleg II cap V, 3.	

Requisiti specifici applicabili ai prodotti alimentari (materie prime, semilavorati,

cosa valutare	Si	NO	NP	riferimento normativo	note
Stoccaggio materie prime e ingredienti e prodotti finiti	Sono previsti locali di magazzinaggio separati per materie prime, semilavorati e i prodotti finiti?			852/04 alleg II, cap IX	
	I locali di stoccaggio sono adeguatamente protetti dalla presenza di insetti ed animali indesiderati?				
	Sono presenti strutture ed attrezzature idonee a garantire adeguate condizioni di stoccaggio?				
Catena del freddo	Qualora necessario gli alimenti sono mantenuti in adeguate condizioni di temperatura controllata?			852/04 alleg II, cap IX	
	E' presente un adeguato sistema di rilevazione delle temperature di refrigerazione?				
	E' presente un sistema di controllo delle temperature in caso di trattamento termico degli alimenti?				
	Qualora sottoposti a processo di congelamento sono mantenuti in adeguate condizioni di temperatura controllata?				
	Qualora sottoposti a processo di scongelamento hanno un efficace sistema di allontanamento dei liquidi derivanti da tale processo?				

Requisiti specifici applicabili ad imballaggi e materiale di confezionamento

cosa valutare	Si	NO	NP	riferimento normativo	note
Materiali impiegati	Sono costruiti in materiali atti a fornire adeguata protezione agli alimenti, e non essere loro stessi fonte di contaminazione?			852/04 alleg II, cap X, 1.	
Stoccaggio	I locali di stoccaggio sono adeguati ad impedire la contaminazione?			852/04 alleg II, cap X, 2	
Materiali riutilizzabili	Gli imballaggi ed i materiali di confezionamento riutilizzabili, sono costruiti in materiale facile da pulire e disinfettare?			852/04 alleg II, cap X, 2	



Requisiti specifici applicabili agli alimenti confezionati in contenitori ermetici e sottoposti a trattamento termico

cosa valutare	SI	NO	NP	riferimento normativo	note
Sono presenti apparecchiature adeguate per sottoporre a trattamento termico i prodotti alimentari ad una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo ? Le apparecchiature impiegate hanno dispositivi di controllo dei parametri di processo (tempo, temperatura, pressione etc.)? Le apparecchiature impiegate hanno dispositivi di allarme o sistemi di blocco della produzione in caso di mancato raggiungimento dei parametri di processo stabiliti? In particolare le apparecchiature utilizzate per il trattamento termico del latte dispongono di dispositivi di controllo dei parametri di processo: <input type="checkbox"/> regolatore automatico della temperatura <input type="checkbox"/> termometro registratore <input type="checkbox"/> sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente <input type="checkbox"/> sistema di sicurezza che impedisca la miscela del latte trattato con il latte non completamente riscaldato <input type="checkbox"/> registratore automatico di tale dispositivo di sicurezza o procedura di controllo del dispositivo				852/04 alleg II, cap XI	
Procedimento di trattamento termico	I procedimenti utilizzati sono conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (pastorizzazione, procedimento UHT, sterilizzazione ecc.) ?			852/04 alleg II, cap XI	

Igiene personale

cosa valutare	SI	NO	NP	riferimento normativo	note
Pulizia personale	Il personale che lavora in locali per il trattamento di alimenti mantiene uno standard elevato di pulizia personale ?			852/04 alleg II, cap VII	
Indumenti da lavoro	Il personale indossa indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi ?				

Formazione

cosa valutare	SI	NO	NP	riferimento normativo	note
Formazione degli addetti	Gli addetti hanno ricevuto un addestramento/ formazione adeguata in materia di igiene alimentare ?			852/04 alleg II, cap XII	
Formazione del responsabile del Piano di autocontrollo	Il responsabile del piano di autocontrollo è adeguatamente formato ?				
Corsi programmati	sono stati programmati corsi di formazione per il personale come previsto dalla normativa nazionale ?				



**Piano di autocontrollo e rintracciabilità:**

cosa valutare		SI	NO	NP	riferimento normativo	note
Piano di autocontrollo nel suo complesso	E' stato predisposto un piano di autocontrollo correlato alle attività che dovranno svolgersi?				852/04 Art. 5 punto 1	
	Sono identificati i pericoli ?				852/04 Art. 5 punto 2 a	
	Sono identificati i punti critici ?				852/04 Art. 5 punto 2 b	
	Sono stabiliti i limiti critici ?				852/04 Art. 5 punto 2 c	
	Sono stabilite procedure di monitoraggio / sorveglianza nei punti critici di controllo ?				852/04 Art. 5 punto 2 d	
	Sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo ?				852/04 Art. 5 punto 2 e	
	Sono stabilite procedure di verifica del funzionamento del piano di autocontrollo ?				852/04 Art. 5 punto 2 f	
	E' stato predisposto un sistema di documentazione e registrazione dei documenti ?				852/04 Art. 5 punto 2 g	
	<b>1. Pulizia e disinfezione</b>					note
	E' stata predisposta?					
Singole procedure	E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?					
	<b>2. Controllo degli animali infestanti</b>					
	E' stata predisposta?					
	E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?					
	<b>3. Controllo potabilità dell'acqua</b>					
	E' stata predisposta?					
	E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?					
	In caso di acque provenienti da pozzo o acqua proveniente da rete pubblica con immagazzinamento intermedio:					
	sono previsti trattamenti di potabilizzazione?					
	sono previsti trattamenti di disinfezione sanificazione?					
	esistono convenzioni con un laboratorio esterno ?					
	la frequenza prevista delle analisi microbiologiche e chimiche dell'acqua è adeguata?					
	<b>4. Controllo temperature</b>					
	E' stata predisposta?					
	E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?					
	<b>5. Controllo requisiti microbiologici applicabili alla materia prima (latte crudo)</b>				853/04 alleg III, sez IX, cap I, d.g.r. n. 44/36 del 2010	
	E' stata predisposta?					
	la procedura individua la responsabilità del controllo dei requisiti microbiologici del latte crudo (calcolo e verifica della media geometrica mobile e comunicazioni conseguenti)?					
	la responsabilità del controllo dei requisiti microbiologici del latte crudo è in capo allo stabilimento?					
	esiste un laboratorio interno?					







SEZIONE 2 - LISTA DI RISCONTRO - CONTROLLO UFFICIALE SVOLTO IN FASE OPERATIVA

DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE	SI	NO	NA	non conformità/varie
Autorizzazioni sanitarie (PROVVEDIMENTO DI RICONOSCIMENTO)				
PLANIMENTRIA DELLO STABILIMENTO				
PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE				
registro delle non conformità/azioni correttive				
registro dei campionamenti				
REQUISITI GESTIONALI GENERALI DEGLI STABILIMENTI				
1. Requisiti generali applicati in materia di igiene e corrette pratiche di lavorazione	SI	NO	NA	non conformità/varie
I flussi di lavoro sono organizzati in modo tale da evitare il pericolo di contaminazioni crociate?				
Sono presenti condizioni igieniche adeguate nei:				
_ locali di lavorazione				
_ impianti				
_ attrezzature e contenitori per gli alimenti				
_ locali di stoccaggio delle materie prime, dei prodotti finiti e dei materiali di confezionamento				
Il personale applica correttamente buone prassi igieniche di lavorazione ?				
Il personale utilizza indumenti da lavoro adatti e puliti?				
I materiali di confezionamento sono adeguatamente immagazzinati in modo da evitare ogni contaminazione o alterazione?				
Le operazioni di confezionamento e di imballaggio sono attuate correttamente in modo da evitare la contaminazione degli alimenti?				
Qualora necessario gli alimenti sono mantenuti in adeguate condizioni di temperatura controllata?				
E' presente un adeguato sistema di rilevazione delle temperature di refrigerazione?				
E' presente un adeguato sistema di registrazione delle temperature di refrigerazione?				



E' presente un sistema di controllo delle temperature in caso di trattamento termico degli alimenti?					
Gli alimenti qualora sottoposti a processo di scongelamento sono mantenuti in adeguate condizioni di temperatura controllata?					
Gli alimenti qualora sottoposti a processo di scongelamento hanno un efficace sistema di allontanamento dei liquidi derivanti da tale processo?					

GESTIONE PROCEDURE SPECIFICHE, AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'

	SI	NO	NA	non conformità/varie
<b>1. Procedura di pulizia e disinfezione</b>				
E' presente la procedura di pulizia e disinfezione?				
Sono state definite procedure per il monitoraggio?				
Sono state definite procedure per la verifica?				
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?				
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?				
<i>documentazione disponibile</i>				
scheda tecnica dei prodotti utilizzati				
risultati delle verifiche microbiologiche periodiche sulle superfici				
check list di verifica compilata datata e firmata				
registrazione delle non conformità				
registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?				
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?				
La procedura è correttamente applicata?				
<b>2. Controllo degli animali infestanti</b>	SI	NO	NA	non conformità/varie
E' presente una procedura per il controllo di roditori e insetti?				
Sono state definite procedure per il monitoraggio?				

REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

**ASSESSORATU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE**

Sono state definite procedure per la verifica?					
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?					
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?					
<b>documentazione disponibile</b>					
Planimetria riportante, numerati, i punti di posizionamento delle esche e/o trappole					
schede tecniche dei prodotti utilizzati					
check list di verifica/monitoraggio compilate, datate e firmate					
registrazione delle non conformità					
registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità					
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?					
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?					
La procedura è correttamente applicata?					
<b>3. Controllo potabilità dell'acqua</b>	SI	NO	NA		non conformità/varie
E' una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua?					
Tacqua utilizzata per la produzione e per la pulizia di ambienti e attrezzature è conforme a quanto previsto dal D. Lgs. n. 31/01?					
In caso di acque proveninetti da pozzo o acqua proveniente da rete pubblica con immagazzinamento intermedio:					
vengono effettuati trattamenti di potabilizzazione?					
vengono effettuati trattamenti di disinfezione?					
sono effettuate le registrazioni dei controlli effettuati?					
la frequenza delle analisi microbiologiche e chimiche dell'acqua è adeguata?					
Sono state definite procedure per il monitoraggio?					
Sono state definite procedure per la verifica?					





Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?				
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?				
<i>documentazione disponibile</i>				
programma di campionamento dei singoli punti a rotazione				
referti analitici dei controlli svolti nell'ambito del Piano di autocontrollo				
registrazione delle non conformità				
registrazione delle azioni correttive in caso di non conformità				
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?				
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?				
La procedura è correttamente applicata?				
<b>4. Procedura per il controllo temperature</b>	SI	NO	NA	non conformità/varie
E' presente una procedura di controllo delle temperature?				
Sono state definite procedure per il monitoraggio?				
Sono state definite procedure per la verifica?				
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?				
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?				
<i>documentazione disponibile</i>				
documentazione registrazione delle temperature				
registrazione delle non conformità				
registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?				



E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?					
La procedura è correttamente applicata?					
5. Procedura di controllo requisiti microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	SI	NO	NA		non conformità/varie
E' presente una procedura di controllo delle temperature?					
Sono state definite procedure per il monitoraggio?					
Sono state definite procedure per la verifica?					
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?					
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?					
documentazione disponibile					
referti analitici					
registrazione delle non conformità					
registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità					
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?					
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?					
La procedura è correttamente applicata?					
5. a) Procedura di controllo requisiti microbiologici applicabili alla materia prima (latte	SI	NO	NA		non conformità/varie
E' stata predisposta?					
la procedura individua la responsabilità del controllo dei requisiti microbiologici del latte crudo (calcolo e verifica della media geometrica mobile e comunicazioni conseguenti)?					
la responsabilità del controllo dei requisiti microbiologici del latte crudo è in capo allo stabilimento?					
esiste un laboratorio interno?					
esiste una convenzione con un laboratorio esterno iscritto negli elenchi regionali dei laboratori di autocontrollo ?					
indicare laboratorio di autocontrollo					



E' una procedura conforme alle disposizioni della DGR n. 44/36 del 14 dicembre 2010?					
<b>documentazione disponibile</b>					
referti analitici					
registrazione delle non conformità					
registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità					
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?					
<b>5. b) Controllo residui</b>	SI	NO	NA		non conformità/varie
E' stata predisposta?					
esiste un laboratorio interno?					
esiste una convenzione con un laboratorio esterno iscritto negli elenchi regionali dei laboratori di autocontrollo ?					
<i>indicare laboratorio di autocontrollo</i>					
E' una procedura conforme alle disposizioni della DGR n. 44/36 del 14 dicembre 2010?					
<b>documentazione disponibile</b>					
referti analitici					
registrazione delle non conformità					
registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità					
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?					
<b>6. Formazione del personale</b>	SI	NO	NA		non conformità/varie
E' presente una procedura per la formazione del personale?					
E' presente la documentazione sugli incontri riportante data, durata , temi e docenti?					





7. procedure per la gestione della rintracciabilità, ritiro e richiamo dei prodotti	SI	NO	NA	non conformità/varie
E' presente una procedura per la rintracciabilità, ritiro e richiamo dei prodotti?				
E' presente l'elenco dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, ecc?				
E' presente l'elenco dei destinatari dei prodotti in uscita?				
E' presente un sistema di etichettatura o identificazione degli alimenti?				
La procedura contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative agli alimenti in entrata?				
La procedura contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative agli alimenti in uscita?				
Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti e additivi in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna) al fine di contenere il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/richiamo				
Sono presenti procedure per il ritiro/richiamo di alimenti non ritenuti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare?				
Sono presenti procedure che consentano l'immediata comunicazione del rischio?				
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?				
Sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?				
<b>documentazione disponibile</b>				
registrazione delle non conformità				
registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità				
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?				
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?				
La procedura è correttamente applicata?				
<b>8. Procedure per la gestione sottoprodotti di origine animale</b>	SI	NO	NA	non conformità/varie
Esiste una procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale?				
Esistono contatti con ditte specializzate incaricate del ritiro e smaltimento?				
In caso negativo, esiste una procedura per lo smaltimento in loco secondo quanto previsto dalle norme?				
Esiste un documento di registrazione inerente la produzione e l'invio dei soa secondo canali autorizzati?				



l'allontanamento dei sottoprodotti avviene quotidianamente?					
In caso negativo esiste di refrigerare il materiale?					
I contenitori dei sottoprodotti di origine animale sono stoccati in un locale apposito o in un'area separata ovvero sono muniti di coperchio?					
Tale stoccaggio è effettuato in modo igienicamente idoneo, tale da rendere inaccessibile il materiale ad estranei e separatamente dalle carni o da alimenti destinati al consumo umano?					
Esistono contratti con ditte specializzate incaricate del ritiro e dello smaltimento dei soa?					
Sono state definite procedure per la gestione delle non conformità?					
sono state definite azioni correttive da adottare in caso di non conformità?					
<i>documentazione disponibile</i>					
registrazione partite inviate/certificazione avvenuto smaltimento					
registrazione non conformità					
registrazione azioni correttive adottate in caso di non conformità					
la documentazione è correttamente aggiornata e archiviata?					
E' una procedura adeguata alle attività oggetto dell'impresa?					
La procedura è correttamente applicata?					
<b>9. Adeguatezza del Piano di autocontrollo</b>	SI	NO	NA		non conformità/varie
E' presente un piano di autocontrollo?					
Nel Piano di autocontrollo sono state implementate tutte le procedure necessarie alla corretta gestione dell'attività produttiva?					
Sono stati correttamente illustrati i vari diagrammi di flusso per ciascun tipo di prodotto?					
E' stata fatta una adeguata analisi dei pericoli per tutte le fasi del processo?					
Sono stati correttamente individuati tutti i CP?					
Sono stati correttamente individuati tutti i CCP?					
Sono stati correttamente individuati i limiti critici per ogni CCP?					
Sono state definite azioni correttive chiare ed appropriate?					



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SICHENE E SANIDADE E DE SVASSISTÈNTIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

il Piano di autocontrollo è adeguato alla realtà aziendale?