



Allegato I al Decreto n. 140 del -5 MAR. 2000 pag. 1/41

La responsabilità delle istruttorie relative agli stabilimenti riconosciuti con conseguente emissione dei decreti e delle prese d'atto necessarie, è stata demandata ai competenti Servizi Veterinari delle Az. ULSS.

Le caratteristiche strutturali degli stabilimenti che, per esercitare la loro attività, necessitano del riconoscimento, sono espresse: nell'allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 per le caratteristiche specifiche al tipo di produzione e nell'allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 per le caratteristiche generali.

Espressioni come "ove opportuno" o "adeguato", presenti nell'allegato II dell'852/2004, consentono la modulazione dell'applicazione dei requisiti in base a differenti livelli di rischio correlati alle diverse tipologie di insediamenti.

Considerando che, le attività "riconosciute" sono ritenute, anche dal legislatore europeo, con livello di rischio più elevato rispetto alle attività "registrate", per favorire omogeneità di giudizio sul territorio regionale, sono state definite delle check-list per le caratteristiche strutturali degli stabilimenti riconosciuti.

L'interpretazione dei requisiti in questo caso è, viste le premesse, necessariamente più rigida e commisurata al potenziale rischio.

Dette liste di riscontro devono essere utilizzate obbligatoriamente in fase di "visita in loco", articolo 31 paragrafo 2 lettera b) del Regolamento (CE) 882/2004, per gli stabilimenti che presentano domanda di riconoscimento. Devono essere altresì utilizzate in caso di richiesta di nuove attività o modifiche strutturali che non comportano variazione dell'atto di riconoscimento.

La compilazione di dette check-list prevede dei campi obbligatori, nel caso in cui lo stabilimento non sia in possesso delle caratteristiche previste, fino alla rimozione delle carenze, non sarà possibile rilasciare il decreto di riconoscimento.

I verbali di sopralluogo sono relativi alle sezioni e attività riportate nella seguente tabella:

REQUISITI STRUTTURALI RELATIVI AI MACELLI DELLA:	pag.
SEZIONE I CAPITOLO II - CARNI DI UNGULATI DOMESTICI	2
SEZIONE III - CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO ARTIODATILI SELVATICI (CERVIDI E SUIDI)	
SEZIONE IV - CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA GROSSA - CAPITOLO II	
SEZIONE II CAPITOLO II - POLLAME E LAGOMORFI	10
SEZIONE III - CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO - RATITI	
REQUISITI STRUTTURALI PER I LABORATORI DELLA:	pag.
SEZIONE I - SEZIONAMENTO - CARNI DI UNGULATI DOMESTICI - CAPITOLO III E V	17
SEZIONE II - SEZIONAMENTO - POLLAME E LAGOMORFI - CAPITOLO III E V	
SEZIONE III - SEZIONAMENTO - CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO ARTIODATILI SELVATICI (CERVIDI E SUIDI) E RATITI	
SEZIONE IV - SEZIONAMENTO - CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA GROSSA - CAPITOLO II PICCOLA - CAPITOLO III	
SEZIONE V - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	
SEZIONE VI - PRODOTTI A BASE DI CARNE	24
SEZIONE IX - LATTE CRUDO E PRODOTTI LATTIERO CASEARI TRASFORMATI	30
SEZIONE X - OVOPRODOTTI	36

REQUISITI STRUTTURALI RELATIVI AI MACELLI DELLA:
SEZIONE I CAPITOLO II - CARNI DI UNGULATI DOMESTICI
SEZIONE III - CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO ARTIODATILI SELVATICI (CERVIDI E SUIDI)
SEZIONE IV - CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA GROSSA - CAPITOLO II

DATI ANAGRAFICI	
Ditta _____	
Rappresentante legale _____	Cod. fiscale _____
SEDE STABILIMENTO: Comune _____	Provincia _____
Via _____	n. _____
Approval number: CE IT _____	
tipologie di attività effettuate _____	

Verifica effettuata da _____	qualifica _____
data della verifica _____	

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
l'area nella quale è sita lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
l'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo stabilimento è opportunamente recintato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 4
le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
è presente un'adeguata struttura od un locale chiudibile a chiave ad esclusivo uso del Servizio Veterinario?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo II punto 9
sono presenti strutture chiudibili a chiave riservate alla macellazione degli animali malati?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo II punto 7
la macellazione degli animali malati o sospetti è autorizzata al termine del normale periodo di macellazione?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo II punto 7
sono previsti percorsi diversi per gli automezzi che provvedono al carico e scarico degli animali e quelli adibiti alla movimentazione delle carni?					
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto del bestiame?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo II punto 6
viene utilizzata una struttura ufficialmente autorizzata per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto del bestiame presente nelle vicinanze ?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo II punto 6
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto delle carni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV paragrafo 1
in alternativa è presente nelle vicinanze una struttura attrezzata e convenzionata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV paragrafo 1
esiste un apposito spazio adeguatamente attrezzato per lo stoccaggio del letame e/o del contenuto del tubo digerente ?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo II punto 8

Requisiti stalle di sosta/recinti - Capitolo II	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
il macello possiede stalle di sosta adeguate e conformi all'igiene facili da pulire e da disinfettare?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 punto 1 comma a
il macello possiede recinti di attesa conformi all'igiene facili da pulire e disinfettare?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 punto 1 comma a
se necessario sono presenti attrezzature per alimentare gli animali?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 punto 1 comma a
è disponibile acqua potabile per l'abbeveraggio degli animali in ogni singolo box?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 punto 1 comma a
l'evacuazione delle acque reflue può compromettere la sicurezza degli alimenti?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 punto 1 comma a
sono previste per il ricovero degli animali malati o sospetti strutture separate che si possano chiudere a chiave o in alternativa recinti atti ad evitare la contaminazione di altri animali?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 punto 1 comma b
gli scarichi delle strutture adibite al ricovero degli animali malati o sospetti sono costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle altre stalle o recinti?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 punto 1 comma b
le stalle di sosta garantiscono il benessere animale e facilitano l'ispezione ante-mortem compresa l'identificazione dei gruppi?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 punto 1 comma c
Requisiti degli spogliatoi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di produzione sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?					Circolare 13/97 Regione Veneto
sono disponibili gabinetti in numero adeguato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
i servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?					
Protezione dalla contaminazione aerea	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la spedizione delle carni avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c vii)
nei locali di spedizione delle carni non è previsto nessun tipo di operazione ad eccezione dell'imballaggio o disimballaggio?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
il punto spedizione delle carni è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5

i locali di lavorazione e stoccaggio alimenti non hanno nessuna uscita diretta verso l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?				Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
--	--	--	--	--

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2°)
se presenti più linee di macellazione sono costruite in modo da consentire il costante avanzamento delle operazioni ed evitare la contaminazione fra le diverse parti della linea?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma e
il macello dispone di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni a cui sono destinati?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma a
dispone di un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma b
dispone di un locale separato la manipolazione delle budella e delle trippe pulite?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c iv)
è assicurata la separazione nello spazio delle operazioni di stordimento e dissanguamento?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c i)
è assicurata la separazione nello spazio per i suini delle operazioni di scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c ii)
è assicurata nello spazio la separazione delle operazioni di eviscerazione e successiva toelettatura?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c iii)
sono assicurate tutte le operazioni connesse alla preparazione e pulizia di altre frattaglie , in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata sulla linea di macellazione?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c v)
è assicurata la separazione delle operazioni di imballaggio delle frattaglie?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c vi)
dispone di attrezzature che impediscano il contatto tra le carni, il pavimento e i muri e le attrezzature?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma d
i locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
i locali sono dotati di illuminazione adeguata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 7
le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
la struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
i percorsi del prodotto e del personale consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2°)
lo stabilimento è strutturato in modo da garantire il mantenimento della catena del freddo?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti sono tali da impedire la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
l'ambiente di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di Igiene anche qualora all'interno dello stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
i locali hanno pavimenti facili da pulire e da disinfettare costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i punti di congiunzione tra pareti e pavimenti hanno angoli e spigoli arrotondati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i soffitti sono facilmente pulibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
Le porte lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
dispongono di un adeguato numero di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 C°?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 3
gli sterilizzatori a caldo sono in numero sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
collocati in posizione idonea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire il riscaldamento dell'acqua fino ad una temperatura di almeno 82°C ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire un ricambio d'acqua sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
nei locali di lavorazione e manipolazione sono presenti un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
Strutture per il magazzinaggio dei prodotti esposti e/o imballati	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
le celle frigorifere hanno una capacità sufficiente per fare fronte alle esigenze di macellazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Subito dopo l'spezione post-mortem le carcasse possono essere raffreddate rapidamente in modo da ottenere una costante diminuzione della temperatura della carne?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo VII punto 1 lettera a)
Si prevede di effettuare la lavorazione a caldo delle carni?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo VII punto 1 lettera a)
durante il raffreddamento può essere assicurata una ventilazione idonea che eviti la formazione di condensa?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo VII punto 1 lettera b)
la carne può raggiungere la temperatura prevista e questa può essere mantenuta per tutto il periodo dello staccaggio?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo VII punto 2
in caso di presenza all'interno dello stabilimento di carne esposta e imballata esistono celle e percorsi separati per le due tipologie di prodotto?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo VII punto 5
è presente di un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Se è prevista la produzione di carne congelata lo stabilimento è dotato di tunnel di congelamento o di attrezzatura idonea al congelamento rapido delle carni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 6

Requisiti delle attrezzature	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti sono costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
sono stati utilizzati materiali, in particolare per quelli a diretto contatto con l'alimento, che escludano potenziali effetti tossici sull'alimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
i piani di lavoro e le attrezzature sono costituite da materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
resistenti alla corrosione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
Rifiuti/Sottoprodotti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
sono disponibili strutture chiudibili a chiave riservate al deposito refrigerato delle carni tenute in osservazione e strutture separate per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 5
è presente attrezzatura idonea per la conservazione dei sottoprodotti e/o dei rifiuti?					
nel caso in cui il ritiro dei sottoprodotti non sia quotidiano sono presenti locali refrigerati in cui i sottoprodotti possano essere stoccati?					
I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono depositati in contenitori chiudibili ove opportuno?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e sono facilmente pulibili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali locali sono protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3
è presente un locale apposito/recipienti inviolabili per carni non destinate al consumo umano incondizionato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 4
Rifornimento idrico	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 1
Se acqua non potabile viene utilizzata per utilizzi che non comportano un contatto sia diretto che indiretto con l'alimento (ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) passa in condotte separate debitamente segnalate?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non contiene alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 5

Requisiti applicabili alla conservazione dei materiali di confezionamento ed imballaggio	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 2

Data controllo

Firma del Veterinario Ufficiale

Firma del Responsabile di Servizio

--	--	--	--	--	--	--	--

.....

.....

REQUISITI STRUTTURALI RELATIVI AI MACELLI DELLA:

SEZIONE II CAPITOLO II - POLLAME E LAGOMORFI

SEZIONE III - CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO - RATITI

DATI ANAGRAFICI

Ditta _____

Rappresentante legale _____ Cod. fiscale _____

SEDE STABILIMENTO: Comune _____ Provincia _____

Via _____ n. _____

Approval number: CE IT _____

tipologie di attività effettuate _____

Verifica effettuata da _____ qualifica _____
data della verifica _____

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
l'area nella quale è sita lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
l'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo stabilimento è opportunamente recintato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 4
le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili verso l'esterno, dotate di barriere antinsetti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
è presente un'adeguata struttura od un locale chiudibile a chiave ad esclusivo uso del Servizio Veterinario?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 7
sono previsti percorsi diversi per gli automezzi che provvedono al carico e scarico degli animali e quelli adibiti alla movimentazione delle carni?					
dispone di un locale o di un luogo coperto per il ricevimento degli animali e la loro ispezione prima della macellazione?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 1
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 6
viene utilizzata una struttura esterna ufficialmente autorizzata per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie sita nelle vicinanze dell'impianto?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 6
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto delle carni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV paragrafo 1
in alternativa è presente nelle vicinanze una struttura attrezzata e convenzionata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV paragrafo 1

Requisiti degli spogliatoi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di produzione sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?					Circolare 13/97 Regione Veneto
sono disponibili gabinetti in numero adeguato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
i servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?					
Protezione dalla contaminazione aerea	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la spedizione delle carni avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 2 comma c iii)
nei locali di spedizione delle carni non è previsto nessun tipo di operazione ad eccezione dell'imballaggio o disimballaggio?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
il punto spedizione delle carni è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
i locali di lavorazione e stoccaggio alimenti non hanno nessuna uscita diretta verso l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
se presenti più linee di macellazione sono costruite in modo da consentire il costante avanzamento delle operazioni ed evitare la contaminazione fra le diverse parti della linea?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 2 comma e
il macello dispone di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni a cui sono destinati?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 2 comma a
è assicurata la separazione delle operazioni di stordimento e dissanguamento?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 2 comma c i)
è assicurata la separazione delle operazioni di spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 2 comma c ii)
dispone di un locale separato per le operazioni di eviscerazione e successiva toelettatura?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 2 comma b
dispone di attrezzature che impediscano il contatto tra le carni, il pavimento i muri e le attrezzature?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 2 comma d
i locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
i locali sono dotati di illuminazione adeguata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 7
le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
la struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
i percorsi del prodotto e del personale consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo stabilimento è strutturato in modo da garantire il mantenimento della catena del freddo?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti sono tali da impedire la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
l'ambiente di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene anche qualora all'interno dello stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
i locali hanno pavimenti facili da pulire e da disinfettare costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i punti di congiunzione tra pareti e pavimenti hanno angoli e spigoli arrotondati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i soffitti sono facilmente pulibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Le porte lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
dispongono di un adeguato numero di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 C°?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 3
gli sterilizzatori a caldo sono in numero sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
collocati in posizione idonea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire il riscaldamento dell'acqua fino ad una temperatura di almeno 82°C ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire un ricambio d'acqua sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
nei locali di lavorazione e manipolazione sono presenti un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
Strutture per il magazzinaggio dei prodotti esposti e/o imballati	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
le celle frigorifere hanno una capacità sufficiente per fare fronte alle esigenze di macellazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
sono state concepite per mantenere le condizioni di temperatura previste per il tipo di prodotto stoccato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
è presente di un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
in caso di presenza all'interno dello stabilimento di carne esposta e imballata esistono celle e percorsi separati per le due tipologie di prodotto?					
Se è prevista la produzione di carne congelata lo stabilimento è dotato di tunnel di congelamento o di attrezzatura idonea al congelamento rapido delle carni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 6

Requisiti delle attrezzature	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti sono costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
sono stati utilizzati materiali, in particolare per quelli a diretto contatto con l'alimento, che escludano potenziali effetti tossici sull'alimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
i piani di lavoro e le attrezzature sono costituite da materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
resistenti alla corrosione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
Rifiuti/Sottoprodotti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
sono disponibili strutture che si possano chiudere a chiave per il deposito di carni che debbano essere tenute in osservazione?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo II punto 5
è presente attrezzatura idonea per la conservazione dei sottoprodotti e/o dei rifiuti?					
nel caso in cui il ritiro dei sottoprodotti non sia quotidiano sono presenti locali refrigerati in cui i sottoprodotti possano essere stoccati?					
I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono depositati in contenitori chiudibili ove opportuno?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e sono facilmente pulibili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali locali sono protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3
è presente un locale apposito/recipienti inviolabili per carni non destinate al consumo umano incondizionato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 4
Rifornimento idrico	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 1
Se acqua non potabile viene utilizzata per utilizzi che non comportano un contatto sia diretto che indiretto con l'alimento (ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) passa in condotte separate debitamente segnalate?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non presenta rischi di contaminazione e risponde ai requisiti fissati per l'acqua potabile?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 3
Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non contiene alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 5

Requisiti applicabili al confezionamento ed imballaggio	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 2

Data controllo

Firma del Veterinario Ufficiale

Firma del Responsabile di Servizio

.....

.....

REQUISITI STRUTTURALI PER I LABORATORI DELLA:
SEZIONE I - SEZIONAMENTO - CARNI DI UNGULATI DOMESTICI - CAPITOLO III E V
SEZIONE II - SEZIONAMENTO - POLLAME E LAGOMORFI - CAPITOLO III E V
SEZIONE III - SEZIONAMENTO - CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO ARTIODATILI SELVATICI (CERVIDI E SUIDI) E RATITI
SEZIONE IV - SEZIONAMENTO - CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA
GROSSA - CAPITOLO II
PICCOLA - CAPITOLO III
SEZIONE V - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

DATI ANAGRAFICI
Ditta _____
Rappresentante legale _____ Cod. fiscale _____
SEDE STABILIMENTO: Comune _____ Provincia _____
Via _____ n. _____
Approval number: CE IT _____
tipologie di attività effettuate _____ _____ _____
Verifica effettuata da _____ qualifica _____ data della verifica _____

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
l'area nella quale è sita lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
l'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo stabilimento è opportunamente recintato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 4
le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
è presente un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente?					
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto delle carni?					
Requisiti degli spogliatoi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di produzione sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?					Circolare 13/97 Regione Veneto
sono disponibili gabinetti in numero adeguato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
i servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?					

Protezione dalla contaminazione aerea	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la spedizione delle carni avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c vii)
nei locali di spedizione delle carni non è previsto nessun tipo di operazione ad eccezione dell'imballaggio o disimballaggio?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
il punto spedizione delle carni è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
i locali di lavorazione e stoccaggio alimenti non sono in contatto diretto con l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Lo stabilimento è costruito in modo da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo III punto 1 - sezione II capitolo III punto 1 comma a - sezione V capitolo 1 punto 1
è consentito il costante avanzamento delle lavorazioni?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo III punto 1 comma a - sezione II capitolo III punto 1 comma a lettera b - sezione V capitolo 1 punto 1 lettere a e b
dispongono di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto delle temperature?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo III punto 3 - sezione II capitolo III punto 1 lettera c
se l'impianto è riconosciuto per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono state prese le necessarie precauzioni per evitare contaminazioni reciproche?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo V punto 2 lettera c) - sezione II capitolo V punto 1 lettera c
Verrà effettuata la lavorazione delle carni a caldo secondo quanto previsto dalla normativa?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo V punto 3 e 4 - sezione II capitolo V punto 2
se viene effettuata la lavorazione delle oche e delle anatre destinate alla produzione di "foie gras" stordite, dissanguate e spiumate nell'azienda di ingrasso è disponibile un locale separato idoneo allo scopo?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo III punto 2 comma a
se viene effettuata la lavorazione del pollame "a eviscerazione differita" è disponibile un locale separato idoneo allo scopo?					Reg. 853 macello allegato III sezione II capitolo III punto 2 comma b
i locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
i locali sono dotati di illuminazione adeguata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 6
le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
la struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
i percorsi del prodotto e del personale consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti sono tali da impedire la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
l'ambiente di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene anche qualora all'interno dello stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
i locali hanno pavimenti facili da pulire e da disinfettare costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i punti di congiunzione tra pareti e pavimenti hanno angoli e spigoli arrotondati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i soffitti sono facilmente pulibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
Le porte lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
dispongono di un numero sufficiente di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 C°?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo III punto 5- sezione II capitolo III punto 1 comma e - sezione V capitolo 1 punto 5

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
gli sterilizzatori a caldo sono in numero sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
collocati in posizione idonea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire il riscaldamento dell'acqua fino ad una temperatura di almeno 82°C ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire un ricambio d'acqua sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
i locali di lavorazione e manipolazione dispongono di un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo III punto 4 - sezione II capitolo III punto 1 lettera d - sezione V capitolo 1 punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
Strutture per il magazzinaggio dei prodotti esposti e/o imballati	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
le celle frigorifere hanno una capacità sufficiente per fare fronte alle esigenze di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
dispongono di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo III punto 2 - sezione II capitolo III punto 1 comma b - sezione V capitolo 1 punto 2
le carni sezionate, e ove opportuno imballate, possono essere refrigerate alla temperatura prevista?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo V punto 4- sezione II capitolo V punto 3 - sezione V capitolo 1 punto 3
è presente di un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
le carni non confezionate possono essere immagazzinate separatamente dalle carni imballate o in alternativa sono depositate e trasportate in maniera da evitare qualsiasi contaminazione?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo VII punto 5 - sezione II capitolo V punto 4 - sezione V capitolo 1 punto 2
Se è prevista la produzione di carne congelata lo stabilimento è dotato di tunnel di congelamento o di attrezzatura idonea al congelamento rapido delle carni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 6

Requisiti delle attrezzature	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti son costruiti in materiale tale de rendere minimi i rischi di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
sono stati utilizzati materiali, in particolare per quelli a diretto contatto con l'alimento, che escludano potenziali effetti tossici sull'alimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
i piani di lavoro e le attrezzature sono costituite da materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
resistenti alla corrosione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
Rifiuti/Sottoprodotti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
sono disponibili strutture chiudibili a chiave riservate al deposito refrigerato delle carni tenute in osservazione e strutture separate per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 5
è presente attrezzatura idonea per la conservazione dei sottoprodotti e/o dei rifiuti?					
nel caso in cui il ritiro dei sottoprodotti non sia quotidiano sono presenti locali refrigerati in cui i sottoprodotti possano essere stoccati?					
I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono depositati in contenitori chiudibili ove opportuno?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e sono facilmente pulibili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali locali sono protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3
è presente un locale apposito/recipienti inviolabili per carni non destinate al consumo umano incondizionato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 4
Rifornimento idrico	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 1
Se acqua non potabile viene utilizzata per utilizzi che non comportano un contatto sia diretto che indiretto con l'alimento (ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) passa in condotte separate debitamente segnalate?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non contiene alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 5

Requisiti applicabili alla conservazione dei materiali di confezionamento ed imballaggio	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 2

Data controllo

Firma del Veterinario Ufficiale

Firma del Responsabile di Servizio

--	--	--	--	--	--	--	--

.....

.....

REQUISITI STRUTTURALI PER I LABORATORI DELLA:
SEZIONE VI - PRODOTTI A BASE DI CARNE

DATI ANAGRAFICI	
Ditta _____	
Rappresentante legale _____	Cod. fiscale _____
SEDE STABILIMENTO: Comune _____ Provincia _____	
Via _____	n. _____
Approval number: CE IT _____	
tipologie di attività effettuate _____ _____ _____	
Verifica effettuata da _____ qualifica _____ data della verifica _____	

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
l'area nella quale è sita lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
l'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo stabilimento è opportunamente recintato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimenatri punto 4
le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
è presente un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente?					
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto della materia prima o del prodotto?					
Requisiti degli spogliatoi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di produzione sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?					Circolare 13/97 Regione Veneto
sono disponibili gabinetti in numero adeguato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
i servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?					

Protezione dalla contaminazione aerea		SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'arrivo delle carni avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
la spedizione del prodotto finito avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?						
nei locali di arrivo delle carni e di spedizione del prodotto finito non è previsto nessun tipo di operazione ad eccezione dell'imballaggio o disimballaggio?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
ove opportuno il punto arrivo delle carni e di spedizione del prodotto finito è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
i locali di lavorazione e stoccaggio alimenti non hanno nessuna uscita diretta verso l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Requisiti dei locali di produzione		SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
i locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
i locali sono dotati di illuminazione adeguata?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 7
le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
la struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
i percorsi del prodotto e del personale consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato sufficiente?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti sono tali da impedire la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
l'ambiente di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene anche qualora all'interno dello stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
i locali hanno pavimenti facili da pulire e disinfettare costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia?						Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i punti di congiunzione tra pareti e pavimenti hanno angoli e spigoli arrotondati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i soffitti sono facilmente pulibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
Le porte lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
gli sterilizzatori a caldo sono in numero sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
collocati in posizione idonea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire il riscaldamento dell'acqua fino ad una temperatura di almeno 82°C ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire un ricambio d'acqua sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
i locali di lavorazione e manipolazione dispongono di un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2

Strutture per il magazzinaggio dei prodotti esposti e/o imballati	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati possono opportunamente conservarsi in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 2
le celle frigorifere e le strutture che necessitano di un controllo della temperatura hanno una capacità sufficiente per fare fronte alle esigenze di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
le celle sono in grado di garantire le temperature previste per la conservazione dei prodotti da conservarsi a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
lo stabilimento dispone di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
sono presenti locali refrigerati in numero sufficiente per lo stoccaggio separato dei prodotti deperibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
è presente di un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Requisiti delle attrezzature	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti sono costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
sono stati utilizzati materiali, in particolare per quelli a diretto contatto con l'alimento, che escludano potenziali effetti tossici sull'alimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
i piani di lavoro e le attrezzature sono costituite da materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
resistenti alla corrosione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
Rifiuti/Sottoprodotti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
è presente attrezzatura idonea per la conservazione dei sottoprodotti e/o dei rifiuti?					
I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono depositati in contenitori chiudibili ove opportuno?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e sono facilmente pulibili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali locali sono protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3
è presente un locale apposito/recipienti inviolabili per carni non destinate al consumo umano incondizionato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 4

Rifornimento idrico	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 1
Se acqua non potabile viene utilizzata per utilizzi che non comportano un contatto sia diretto che indiretto con l'alimento (ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) passa in condotte separate debitamente segnalate?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non contiene alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 5
Requisiti applicabili alla conservazione dei materiali di confezionamento ed imballaggio	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 2

Data controllo

Firma del Veterinario Ufficiale

Firma del Responsabile di Servizio

--	--	--	--	--	--

.....

.....

REQUISITI STRUTTURALI PER I LABORATORI DELLA:

SEZIONE IX - LATTE CRUDO E PRODOTTI LATTIERO CASEARI TRASFORMATI

DATI ANAGRAFICI

Ditta _____

Rappresentante legale _____ Cod. fiscale _____

SEDE STABILIMENTO: Comune _____ Provincia _____

Via _____ n. _____

Approval number: CE IT _____

tipologie di attività effettuate _____

Verifica effettuata da _____ qualifica _____

data della verifica _____

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
l'area nella quale è sita lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
l'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo stabilimento è opportunamente recintato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti almenatri punto 4
le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
è presente un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente?					Reg. 853 macello allegato III sezione I capitolo II punto 9
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto della materia prima o del prodotto?					
Requisiti degli spogliatoi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di produzione sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?					Circolare 13/97 Regione Veneto
sono disponibili gabinetti in numero adeguato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
i servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?					

Protezione dalla contaminazione aerea	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la spedizione dei prodotti, qualora soggetti a contaminazione, avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
nei locali di spedizione dei prodotti non è previsto nessun tipo di operazione ad eccezione dell'imballaggio o disimballaggio?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
ove opportuno il punto spedizione dei prodotti è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto stesso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
i locali di lavorazione e stoccaggio alimenti non hanno nessuna uscita diretta verso l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
i locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
i locali sono dotati di illuminazione adeguata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 7
le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
ove necessario la struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
i percorsi del prodotto e del personale consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti sono tali da impedire la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
l'ambiente di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene anche qualora all'interno dello stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
i locali hanno pavimenti facili da pulire e eventualmente da disinfettare costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i punti di congiunzione tra pareti e pavimenti hanno angoli e spigoli arrotondati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i soffitti sono facilmente pulibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
Le porte lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
ove necessario gli sterilizzatori a caldo sono in numero sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
collocati in posizione idonea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire il riscaldamento dell'acqua fino ad una temperatura di almeno 82°C ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire un ricambio d'acqua sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
i locali di lavorazione e manipolazione dispongono di un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2

Strutture per il magazzinaggio dei prodotti esposti e/o imballati	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Se necessario lo stabilimento possiede impianti di raffreddamento che consentano di portare rapidamente il latte in arrivo ad una temperatura non superiore a 6 C°?					Reg. 853/2004 Allegato III sezione IX capitolo II punto I paragrafo 1 punto 1 lettera a (così come modificato 1662/2006 allegato II)
Se necessario lo stabilimento possiede recipienti per lo stoccaggio di latte crudo avviato alla trasformazione entro le 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione o per motivi tecnologici legati alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero caseari?					Reg. 853/2004 Allegato III sezione IX capitolo II punto I paragrafo 1 punto 2 lettera a (così come modificato 1662/2006 allegato II)
le celle sono in grado di garantire le temperature previste per la conservazione dei prodotti da conservarsi a temperatura controllata?					
è presente di un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Requisiti delle attrezzature	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Sono state installate attrezzature per il trattamento termico che consentano il rispetto dei requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, allegato II, capitolo XI ovvero consentono di attuare procedimenti conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione)?					Reg. 853 allegato III sezione IX capitolo II punto II comma 1
L'attrezzatura per il trattamento termico del latte è munita di:					
regolatore automatico della temperatura					
termometro registratore					
sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente					
sistema di sicurezza che impedisca la miscela del latte trattato con il latte non completamente riscaldato					
regolatore automatico di tale dispositivo di sicurezza, o procedura di controllo dell'efficacia del dispositivo					
ove necessario esistono dispositivi per la riempitura meccanica e la chiusura automatica dei recipienti contenenti latte e prodotti a base di latte liquidi tale da non permettere alcuna manomissione?					Reg. 853 allegato III sezione IX capitolo III
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti son costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
sono stati utilizzati materiali, in particolare per quelli a diretto contatto con l'alimento, che escludano potenziali effetti tossici sull'alimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
i piani di lavoro e le attrezzature sono costituite da materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
resistenti alla corrosione e non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)

REQUISITI STRUTTURALI PER I LABORATORI DELLA:

SEZIONE X - OVOPRODOTTI

DATI ANAGRAFICI

Ditta _____

Rappresentante legale _____ Cod. fiscale _____

SEDE STABILIMENTO: Comune _____ Provincia _____

Via _____ n. _____

Approval number: CE IT _____

tipologie di attività effettuate _____

Verifica effettuata da _____ qualifica _____
data della verifica _____

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
l'area nella quale è sita lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
l'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo stabilimento è opportunamente recintato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimenatri punto 4
le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
è presente un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente?					
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto della materia prima o del prodotto?					
Requisiti degli spogliatoi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di produzione sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?					
sono disponibili gabinetti in numero adeguato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
i servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?					

Protezione dalla contaminazione aerea	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la spedizione dei prodotti, qualora soggetti a contaminazione, avviene in un locale dello stabilimento separato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
nei locali di spedizione dei prodotti non è previsto nessun tipo di operazione ad eccezione dell'imballaggio o disimballaggio?					
ove opportuno il punto spedizione dei prodotti è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto stesso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
ove opportuno il punto spedizione dei prodotti è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto stesso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
i locali di lavorazione e stoccaggio alimenti non hanno nessuna uscita diretta verso l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Lo stabilimento è dotato di un locale separato per le operazioni di lavaggio, asciugatura e disinfezione delle uova?					Reg. 853 allegato III sezione X capitolo II punto I.1
lo stabilimento è dotato di un locale di rottura e raccolta del contenuto delle uova stesse?					Reg. 853 allegato III sezione X capitolo II punto I.2
all'interno dello stabilimento tutti gli altri locali sono separati dai precedenti?					Reg. 853 allegato III sezione X capitolo II punto I.3
Gli stabilimenti sono progettati in modo da assicurare la separazione nella fase di deposito della materia prima?					Reg. 853 allegato III sezione X capitolo II punto I.3
i locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
i locali sono dotati di illuminazione adeguata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 7
le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
la struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
i percorsi del prodotto e del personale consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti sono tali da impedire la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'ambiente di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene anche qualora all'interno dello stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2°)
i locali hanno pavimenti facili da pulire e eventualmente da disinfettare costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1°)
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1°)
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1°)
gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i punti di congiunzione tra pareti e pavimenti hanno angoli e spigoli arrotondati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i soffitti sono facilmente pulibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporczia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
Le porte lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
i locali di lavorazione e manipolazione dispongono di un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2

Strutture per il magazzinaggio dei prodotti esposti e/o imballati	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
nel centro d'imballaggio esistono strutture che favoriscano la conservazione delle uova consentendone il mantenimento delle caratteristiche di pulizia, umidità, caratteristiche organolettiche e protezione dagli urti e dai raggi solari?					Reg. 853 allegato III sezione X capitolo I comma 1
nel centro di imballaggio le uova possono essere immagazzinate alla temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche?					Reg. 853 allegato III sezione X capitolo I comma 2
Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati possono opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 2
lo stabilimento dispone di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
ove necessario sono presenti locali refrigerati in numero sufficiente per lo stoccaggio separato dei prodotti deperibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5
le celle sono in grado di garantire le temperature previste per la conservazione dei prodotti da conservarsi a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
è presente di un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
se vengono prodotti ovoprodotti congelati sono presenti attrezzature atte a favorire il congelamento rapido?					Reg. 853 allegato III sezione X capitolo II punto III comma 8
Requisiti delle attrezzature	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti sono costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
sono stati utilizzati materiali, in particolare per quelli a diretto contatto con l'alimento, che escludano potenziali effetti tossici sull'alimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
le apparecchiature sono state installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
i piani di lavoro e le attrezzature sono costituite da materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
resistenti alla corrosione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)

