

U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale

L'EXPORT DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE VERSO PAESI TERZI

IL CONTROLLO UFFICIALE

Dr Giovanni Aggravi

Il commercio internazionale deve rispondere all'esigenza di garantire la sicurezza degli alimenti in rapporto alla tutela della salute delle persone, ma anche all'esigenza di prevenire la diffusione da un Paese all'altro di malattie di animali

SITO DEL MNISTERO DELLA SALUTE

In Italia il controllo Ufficiale sui prodotti di origine animale compete ai Servizi veterinari della ASL, agli organi competenti delle Regioni e Province Autonome in materia di sicurezza degli alimenti e al Ministero della Salute.

SITO DEL MNISTERO DELLA SALUTE

OBIETTIVO DEL CONROLLO UFFICIALE

LA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA

LA CERTIFICAZIONE PER L'EXPORT DEI PRODOTTI

CONFORMITA' A QUALE NORMATIVA?

Il requisito generale per l'esportazione di prodotti alimentari è la conformità alle disposizioni in materia di igiene degli alimenti vigenti nel Paese esportatore

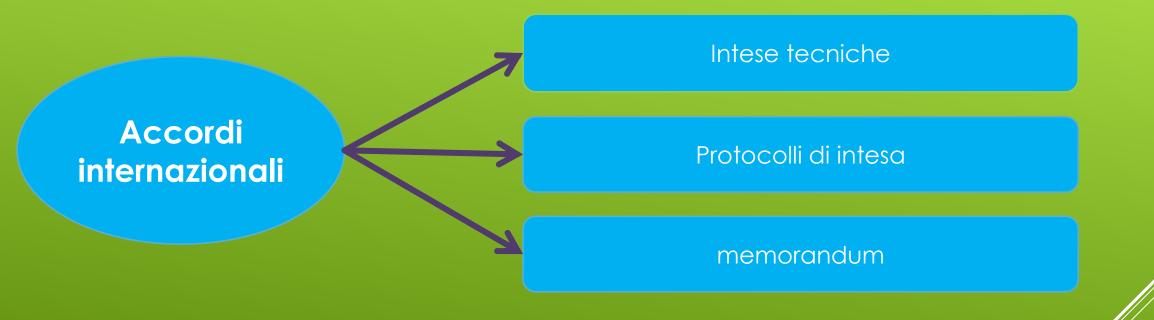
CONFORMITA' A QUALE NORMATIVA?



Accordi internazionali

Accordi in materia di cooperazione tecnicoscientifica

Accordi stipulati ai fini delle esportazioni



Accordi internazionali

r ter Dire

Web

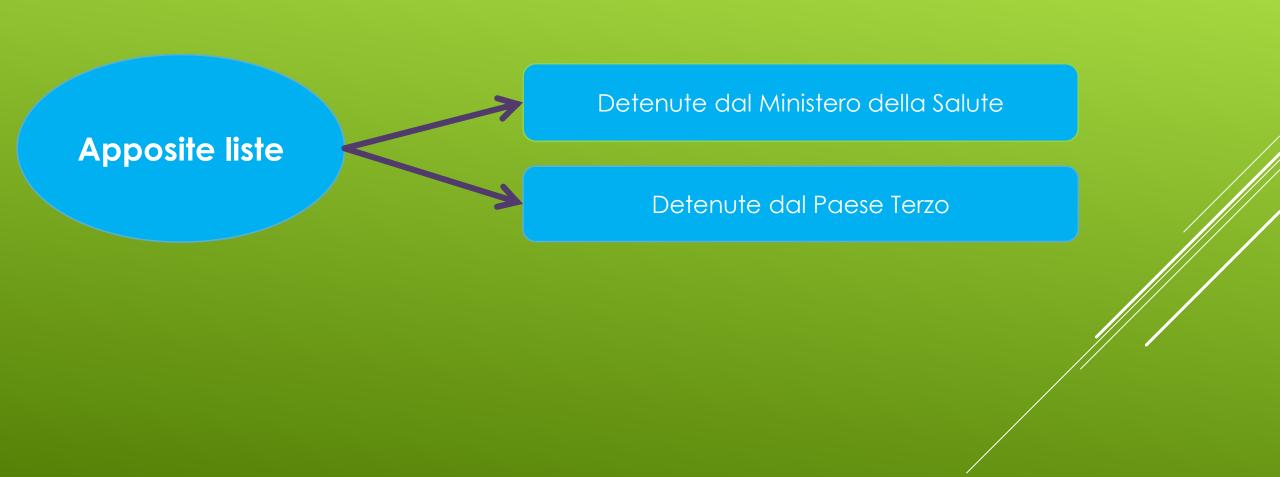
Descrizione

Elenco accordi

ACCORDI INTERNAZIONALI- INTERNATIONAL AGREEMENTS

Paese	Titolo dell'accordo	Luogo e data della firma
Bielorussia	Accordo tecnico 30 novembre 2009 sulla cooperazione tra il Ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali della Repubblica Italiana e il Ministero dell'Alimentazione e dell'Agricoltura della Repubblica di Belarus nel campo della veterinaria Technical agreement on the cooperation between the Ministry of Labour, Health and Social Policies of the Italian Republic and the Ministry of Food and Agriculture of the Republic of Belarus in the veterinary field	Minsk 30.11.2009
Brasile	Memorandum d'intesa 9 novembre 2009 tra il Ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali della Repubblica Italiana e il Ministero dell'Agricoltura, zootecnia e approvvigionamento della Repubblica Federativa del Brasile nell'area della sicurezza sanitaria dei prodotti di origine animale e vegetale	Brasilia 09.11.2009
Cina	Protocollo 6 luglio 2009 tra il Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali della Repubblica Italiana e l'Amministrazione di Stato per la supervisione della qualità, ispezione e quarantena della Repubblica Popolare Cinese relativo ai requisiti di quarantena e sanitari per il seme bovino congelato da esportare dalla Repubblica Italiana alla Repubblica Popolare Cinese Accordo 2009 Protocol July 6th 2009 between the Ministry of Labour, Health and Social Affairs of the Republic of Italy and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China on quarantine and health requirements for frozen bovine semen to be exported form the Republic of Italy to the People's Republic of China.	Roma 06.07.2009
Cina	Protocollo 6 dicembre 2004 tra il Ministero della Salute della Repubblica Italiana e l'Amministrazione Generale per la Supervione della Qualità, Ispezione e Quarantena della Repubblica Popolare Cinese sui requisiti sanitari da applicare alle pelli salate bovine, ovine e caprine destinate all'esportazione dall'Italia verso la Cina Protocol between the Ministry of health of the Republic of Italy and the General administration of quality supervision, inspection and quarantine of the People's Republic of China on quarantine and health requirements for wetsalted bovine, ovine and caprine hides and skins to be exported from Italy to China	

stabilimenti abilitati all'export verso paesi terzi



Elenchi degli stabilimenti autorizzati all'export verso paesi terzi

MINISTERO DELLA SALUTE

Elenchi degli stabilimenti italiani autorizzati all'export di alimenti di origine animale verso Paesi Terzi (Lists of italian establishments authorized to export food of animal origin to Third Countries)

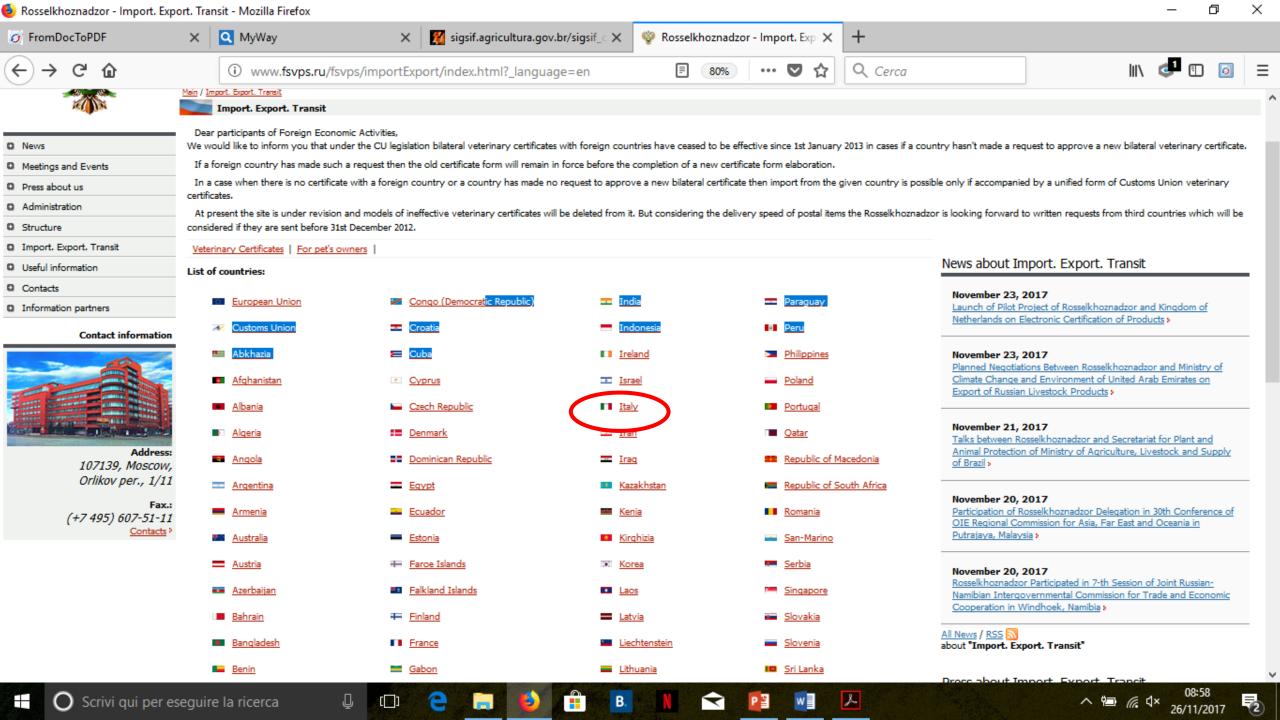
Elenchi stabilimenti Italiani autorizzati all'export verso Paesi Terzi (Lists of Italian establishments authorized to export to Third Countries)

	Nome file (File name)
1) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Usa - Prodotti a base di carne (List of establishments authorized to export to US - Meat product)	US.HTML
2) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Giappone - Carni e prodotti a base di carne (List of establishments authorized to export to Japan - Meat and meat products)	JP.HTML
3) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Singapore (List of establishments authorized to export to Singapore)	SG.HTML
4) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Hong Kong (List of establishments authorized to export to Hong Kong)	HK.HTML
5) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Canada (List of establishments authorized to export to Canada)	CA.HTML
6) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Corea del Sud (List of establishments authorized to export to South Korea)	KR.HTML
7) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Argentina Prodotti a base di latte e prodotti a base di carne (List of establishments authorized to export to Argentina - Milk products and meat p	AR.HTML
8) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Vietnam - Prodotti alimentari di origine animale (List of establishments authorized to export to Vietnam - Foodstuffs of animal origin)	VN.HTML
9) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Cile - Prodotti a base di latte,prodotti a base di carne e prodotti della pesca (List of establishments authorized to export to Chile - Milk products, meat products and fish products)	CL.HTML
10) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Turchia - Carni fresche bovine (List of establishments authorized to export to Turkey - Beefs fresh meat)	TR.HTML
11) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Indonesia - Prodotti a base di carni suine (List of establishments authorized to export to Indonesia - Pork meat product)	ID.HTML
12) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Panama (List of establishments authorized to export to Panama)	PA.HTML
13) Elenco stabilimenti autorizzati all'export negli Emirati Arabi Uniti (EAU) - Carne bovina e prodotti a base di carne bovina (List of establishments authorized to export to United Arab Emirates - Beef meat and beef meat products)	AE.HTML
14) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Israele - Uova da tavola (List of establishments authorized to export to Israel- table eggs)	IL.HTML
15) Elenco stabilimenti autorizzati all'export in Costa Rica - Prodotti a base di carne suina e prodotti a base di latte (List of establishments authorized to export to Costa Rica - Pork Meat products and milk products)	CR.HTML

Elenchi degli stabilimenti autorizzati all'export verso paesi terzi

FEDERAZIONE RUSSA

sito del Rosselkhoznadzor





Rosselkhoznadzor / Import. Export. Transit

Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance

Main / Import. Export. Transit / Italy



Import. Export. Transit

D		
		VS.

Meetings and Events

Press about us

Administration

Structure

Import, Export, Transit

Useful information

Contacts

Information partners

Contact information



Address:

107139, Moscow, Orlikov per., 1/11

Fax.

(+7 495) 607-51-11 Contacts >

■ Italy

Cumulative information | Lists of enterprises | List of approved veterinary certificates | Phytosanitary requirements

Cumulative information

Country code: 380

Full name: Italy

Cumulative data on enterprises licensed for export to the Russian Federation

- Fodder BRSS
- Fodder: feeds for non-productive animals
- Meat NRSS
- Meat: beef sess
- Meat: horse meat
 Meat: horse meat
- Meat: poultry meat Meas
- Meat: pork Ness
- Meat: beef offal and fats
- Meat: horse offal and fat
- Meat: poultry offal and fats
- Meat: pork offal and fats
- Unfood: inedible offal
- Food Sirss
- Food: finished mutton products [SISS]
- Food: finished beef products STRSS
- Food: finished horse meat products
- Food: finished poultry meat products
- Food: finished pork products SESS
- Food: ready-to-eat food products
- Food: milk and milk products
- Food: eggs and egg products
- Fish MRSS

Elenchi degli stabilimenti autorizzati all'export verso paesi terzi

FEDERAZIONE RUSSA

sito del Rosselkhoznadzor

BRASILE

http://sigsif.agricultura.gov.brr



Paesi terzi che richiedono solo

certificazioni Certificati sanitari concordati

Paesi terzi che richiedono solo

certificazioni

Certificati sanitari concordati

| produttori italiani

per poter esportare alimenti di origine animale devono fornire <u>adeguate garanzie</u> <u>igienico-sanitarie</u> alle autorità dei Paesi importatori.

Le garanzie sono stabilite dal Paese importatore sulla base delle proprie normative sanitarie nazionali e rispettano le regole internazionali fissate dagli <u>Standards Setting Bodies</u> (OIE e FAO).

Le garanzie sanitarie da rispettare sono legate a <u>negoziazione tra le parti</u>.

I certificati concordati

Certificazioni per esportazione

I tem e la

Web

Descrizione

Animali vivi

Prodotti animali non destinati al consumo umano

Carni e prodotti a base di carne

Latte e prodotti a base di latte | Altri alimenti | Mangimi

Per poter esportare animali vivi e prodotti da loro ottenuti, alimenti e mangimi, i produttori italiani devono fornire adeguate garanzie igienico-sanitarie alle autorità dei Paesi importatori.

Tali garanzie sono stabilite dal Paese importatore sulla base delle proprie normative sanitarie nazionali e dovrebbero rispettare le regole internazionali fissate dagli Standards Setting Bodies (OIE e FAO).

La definizione delle garanzie sanitarie da rispettare avviene quasi sempre al termine di una negoziazione tra le parti (Autorità veterinarie/sanitarie del Paese importatore e Autorità veterinarie/sanitarie del Paese esportatore). Si tratta nella maggior parte dei casi di negoziazioni dal taglio tecnico che vengono stipulate al fine di garantire l'implementazione dei requisiti veterinari e sanitari lungo l'intera catena produttiva dalle materie prime ai prodotti finali e che vengono redatte in forma di certificati sanitari. In alcuni casi, il certificato è imposto dal Paese importatore.

Le certificazioni possono essere sottoscritte solo dal veterinario ufficiale dell' Azienda sanitaria locale competente per territorio che deve procedere nel rispetto del Decreto del Ministero della sanità 19 giugno 2000 n. 303.

In alcuni casi, vedi Federazione russa, i Paesi terzi richiedono speciali garanzie in materia di sicurezza delle certificazioni imponendo l'obbligo dell'utilizzo della carta di sicurezza (es. carta in filigrana prodotta dal Poligrafico dello Stato). Per alcuni Paesi terzi e relativamente a specifiche tipologie di prodotto, i modelli di certificato sanitario sono concordati fra il Paese terzo interessato e la Commissione Europea.

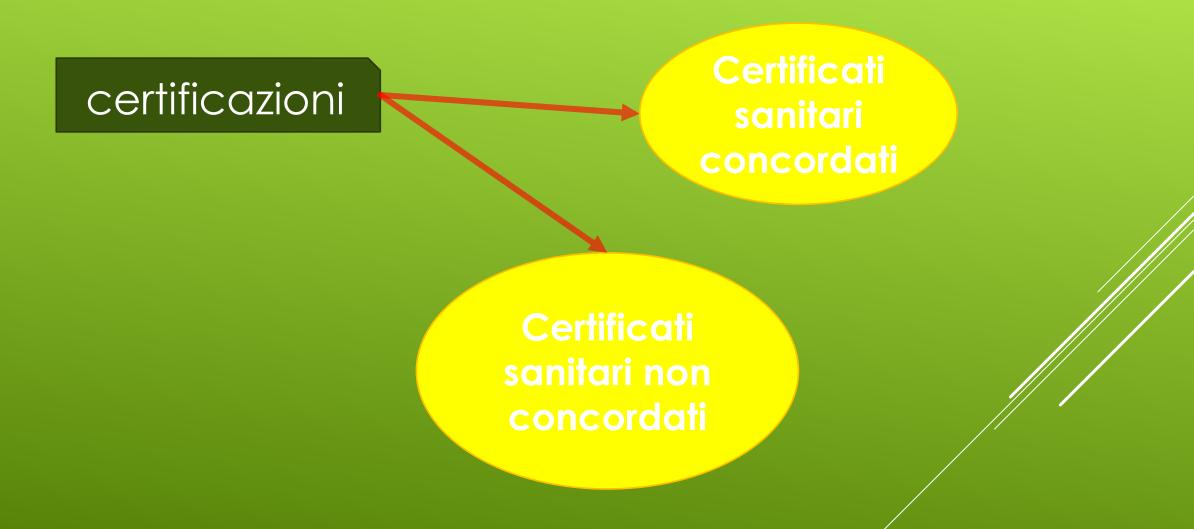
L'accesso ai mercati islamici è facilitato dalla certificazione halal che può essere rilasciata da Halal Italia. Il 30 giugno 2010 il Ministero della salute, con il Ministero degli affari esteri, il Ministero dello sviluppo economico e il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha, infatti, sottoscritto la Convenzione interministeriale a sostegno dell'iniziativa Halal Italia. con l'obiettivo di promuovere la certificazione volontaria di qualità per le aziende italiane, che attesta la conformità alle prescrizioni religiose islamiche per i prodotti agro-alimentari, cosmetici e farmaceutici sotto il controllo del Comitato etico di certificazione halal della COREIS Italiana (Comunità Religiosa Islamica). La certificazione Halal Italia, che non sostituisce il previsto certificato sanitario, accompagna le carni che dall'Italia vanno all'estero.

Con alcuni Paesi terzi sono stati negoziati Accordi o Intese tecniche che nascono anche dalla volontà di cooperazione tecnicoscientifica in uno o più settori della sanità pubblica e della sanità animale al fine di prevenire il rischio connesso alla diffusione delle malattie infettive ed infestive degli animali (ivi comprese le zoonosi) e delle malattie derivanti dai prodotti di origine animale (tossinfezioni alimentari).

I certificati concordati

Animali vivi Prodotti animali non destinati al consumo umano Carni e prodotti a base di carne Latte e prodotti a base di latte Altri alimenti PAESE CODICE TITOLO Certificato sanitario per carne fresca della specie bovina destinata ad essere esportata dall'Italia in ALBANIA AL-C01 Health certificate for fresh meat of domestic bovines intended for export from Italy to Albania Certificato sanitario per prodotti a base di carne destinati ad essere esportati dall'Italia in Albania AL-CO2 Health certificate for meat products intended for export from Italy to Albania ALBANIA AL-C03 Certificato sanitario per il transito/stoccaggio(di carne fresca) Çertifikata shendetesore per tranzit/ruajtje Certificato sanitario veterinario per l'esportazione di carni bovine fresche, refrigerate o congelate, ALG- CO1 anche sottovuoto destinate all'Algeria. ALGERIA Valido da Certificat sanitaire vétérinaire pour l'exportation de viandes bovines fraîches, réfrigerés ou congelés ottobre 2015 également sous vide, à destination de l'Algérie. Certificato Sanitario per l'esportazione di carne ovina fresca, refrigerata o surgelata verso l'Algeria ALGERIA ALG- CO2 Certificat Sanitarie pour l'exportation de Viande Ovine fraiche, réfrigéré ou congélée vers l'Algérie Certificato veterinario per l'esportazione di prodotti cotti e semi-cotti a base di carne rossa verso ALGERIA ALG- CO3 Certificat Sanitaire Vétérinaire pour l'exportation de Produits cuits à base de Viande Rouge vers l'Algérie Certificato sanitario / zoosanitario per l'esportazione di salumi, prodotti salati, insaccati e conserve alimentari di origine suina verso la Repubblica Argentina ARGENTINA AR - m0075 Certificado sanitario / zoosanitario para exportar fiambres, salazones, chacinados, embutidos y conservas de origen porcino a la Republica Argentina AU-C01 Certificato ufficiale per il prosciutto tipo Parma dall'Italia all'Australia AUSTRALIA Health certificate for Parma ham intended for export from Italy to Australia Certificato ufficiale di ispezione per prodotti a base di carne AUSTRALIA AU-C02 Official health inspection certificate for meat products Certificato ufficiale di ispezione per prodotti cotti a base di carne suina tipo zampone e cotechino AUSTRALIA AU-C03 Official meat inspection certificate for cooked park products as zampone and cotechino type Certificato ufficiale di ispezione per i prodotti a base di carne (Speck) AU-C04 AUSTRALIA Official health certificate for meat products (Speck) Certificato ufficiale di ispezione per i prodotti a base di carne (Fiocco di prosciutto) AUSTRALIA AU-C05 Official health certificate for meat products (Fiocco di prosciutto) BiH - C 01 Valido da Certificato sanitario per l'importazione di carne di suino domestico nella Bosnia Erzegovina BOSNIA-ERZEGOVINA settembre Health certificate for import of domestic swine meat into Bosnia and Herzegovina 2013 BiH - C 02 Certificato sanitario per l'importazione di carne di bovino domestico nella Bosnia Erzegovina BOSNIA-ERZEGOVINA Valido da Health certificate for import of domestic bovine meat into Bosnia and Herzegovina

Paesi terzi che richiedono solo



Paesi terzi che richiedono solo

certificazioni

Certificati sanitari concordat

I produttori italiani

per poter esportare alimenti di origine animale devono fornire <u>adeguate garanzie</u> <u>igienico-sanitarie</u> alle autorità dei Paesi importatori.

Le garanzie non sono legate a negoziazione tra le parti e il certificato è imposto dal paese importatore

Certificati sanitari non concordati Paesi terzi per i quali <u>non esiste</u> né <u>una lista di</u> <u>impianti abilitati all'esportazione</u> né <u>modelli di</u> <u>certificati di esportazione concordati</u>.

Paesi verso i quali possono esportare tutti gli stabilimenti comunitari a condizione che sussistano le condizioni contenute nel certificato sanitario proposto dai singoli paesi

I <u>contenuti delle certificazioni</u> sono stabiliti dal solo Paese terzo destinatario

Le certificazioni sono richieste all'operatore italiano dal proprio **contatto commerciale** nel Paese terzo

Le certificazioni possono essere sottoscritte dal veterinario della ASL competente solo qualora gli elementi richiesti dalle autorità del Paese terzo siano effettivamente documentabili e quindi certificabili

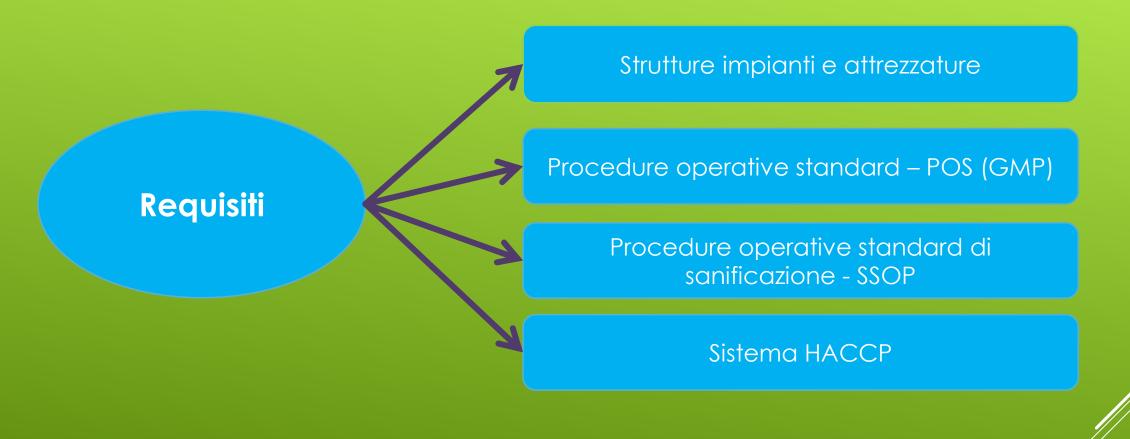
In caso di dubbio il veterinario certificatore prima di sottoscrivere un modello di certificato che gli viene sottoposto dall'operatore, sulla base delle informazioni acquisite attraverso i canali commerciali, può richiedere il parere all'Ufficio IX DGSAN del Ministero della Salute

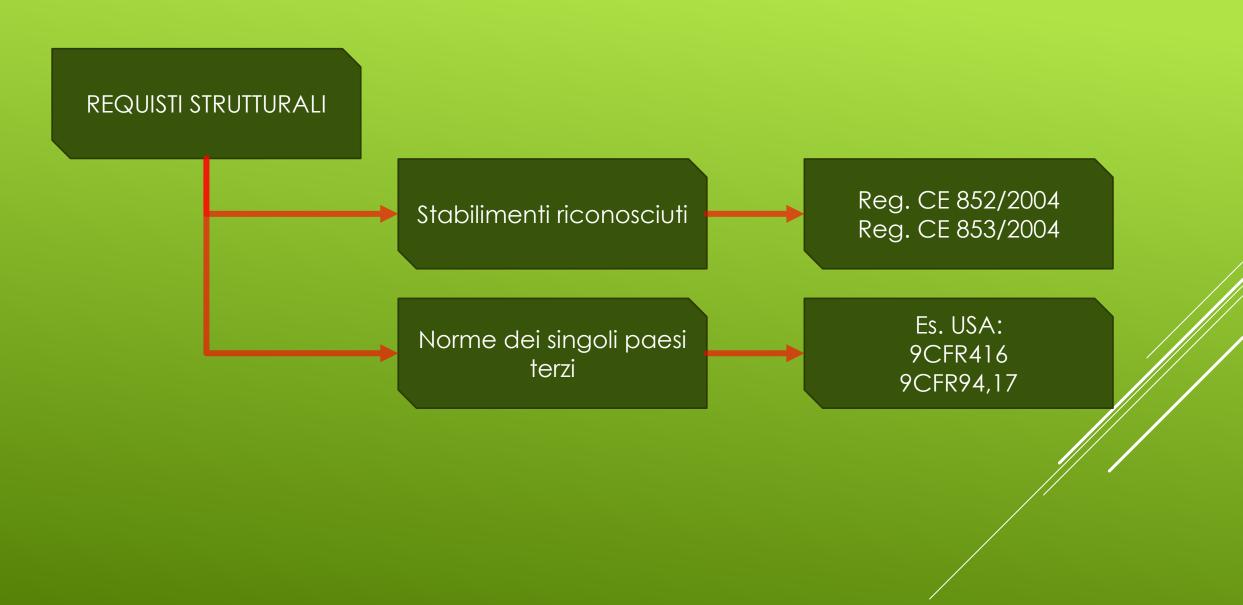
Nel caso in cui le richieste del Paese terzo facciano riferimento a un'<u>attestazione di libera vendita del prodotto sul territorio Comunitario</u>, questo può essere certificato dal competente Servizio della ASL, sulla base della propria attività di controllo ordinaria svolta negli stabilimenti registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004 o riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004

Il controllo ufficiale verifica

Il possesso dei requisiti (fase autorizzativa)

Il mantenimento dei requisiti





PROCEDURE OPERATIVE STANDARD (SOP) Reg. CE 852/2004 Stabilimenti riconosciuti Reg. CE 853/2004 Verbale autorizzativo Ministero della Salute Norme dei singoli paesi Es. USA: 9CFR416 terzi

	GMP PROTOCOLLI (PROCEDURES)	Codice
		(Code)
1	Pulizia e disinfezione (Cleaning and sanitation)	
2	Controllo di potabilità delle acque (Water supply/Control of the drinking water)	
3	Gestione dei rifiuti (Management of the waste)	
4	Gestione degli scarti di lavorazione (Management of the processing rejects)	
5	Smaltimento delle acque reflue (Plumbing and sewage disposal)	
6	Controllo animali infestanti (Pest control)	
7	Formazione del personale (Employee training)	
8	Gestione abbigliamento da lavoro (Management of the working clothes/employee hygiene)	
9	Controllo temperature (Temperature control)	
10	Gestione del materiale recante il marchio di identificazione (Management of the materials with	
	identification marks)	
11	Controlli microbiologici (Microbiological controls)	
12	Tracciabilità del prodotto e ritiro dal mercato (Traceability, withdrawal and recall of the product)	
13	Selezione e verifica dei fornitori (Qualification and control of suppliers)	
14	Manutenzione (Maintenance)	
15	Ricerca residui (Residues research)	
16	Conoscenza e rispetto degli accordi, dei memorandum e della normativa del paese terzo	
	verso il quale lo stabilimento esporta o ha richiesto di esportare i propri prodotti (Knowledge and	
	respect of the agreements, memorandum and regulation of the Third Country where the	
	establishment is exporting or asked to export its own products)	

SPS_Sanitation Performance Standard

- 9 CFR 416.1: Caratteristiche generali degli stabilimenti
- 9 CFR 416.2(a): Disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle aree di pertinenza delle imprese alimentari
- 9 CFR 416.2 (b) Costruzione
- 9 CFR 416.2 (c) Illuminazione
- 9 CFR 416.2 (d) Aerazione
- 9 CFR 416.2 (e) 9 CFR 416.2 (f) Sistema idrico e sistema di evacuazione delle acque
- 9 CFR 416.2 (g) Approvvigionamento idrico e riutilizzo di acqua, ghiaccio e soluzioni
- 9 CFR 416.2 (h) Spogliatoi e servizi igienici
- 9 CFR 416.3 Attrezzature e utensili
- 9 CFR 416.4 Operazioni di pulizia
- 9 CFR 416.5 Igiene del personale





Si rappresenta che, ferma restando la necessità della piena attuazione delle procedure di autocontrollo previste dai Regolamenti CE 852 ed 853/2004, tutti gli stabilimenti devono applicare procedure di sanificazione delle attrezzature, degli utensili e delle superfici a contatto conformi a quanto richiesto nella scheda riportata in allegato 2

PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE SUPERFICI A CONTATTO

SSOP (per gli stabilimenti in lista per l'esportazione verso gli USA o altri Paesi terzi che utilizzano tale denominazione)

GHP (per gli stabilimenti in liste per l'esportazione verso altri Paesi terzi)

Lo stabilimento deve avere un programma scritto

La procedura deve includere pulizie e sanificazioni preoperative delle attrezzature, degli utensili e di tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti e la verifica delle condizioni di pulizia e di funzionamento prima di iniziare la produzione

La procedura deve includere sanificazioni operative cioè prevedere le situazioni operative nelle quali determinate superfici di tavoli, utensili ed altre attrezzature devono essere sanificate durante le operazioni di produzione o essere escluse dall'impiego

Le procedure preoperative devono includere (almeno) la pulizia delle superfici, di attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti; le attrezzature e gli utensili devono essere elencati e deve essere verificato lo stato di pulizia di ogni attrezzatura o utensile prima dell'inizio dell'attività produttiva

La procedura deve indicare la frequenza delle operazioni di pulizia e di verifica

La procedura deve identificare le persone responsabili per l'implementazione ed il mantenimento delle attività di pulizia e sanificazione e di verifica

I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata devono essere mantenuti su base giornaliera

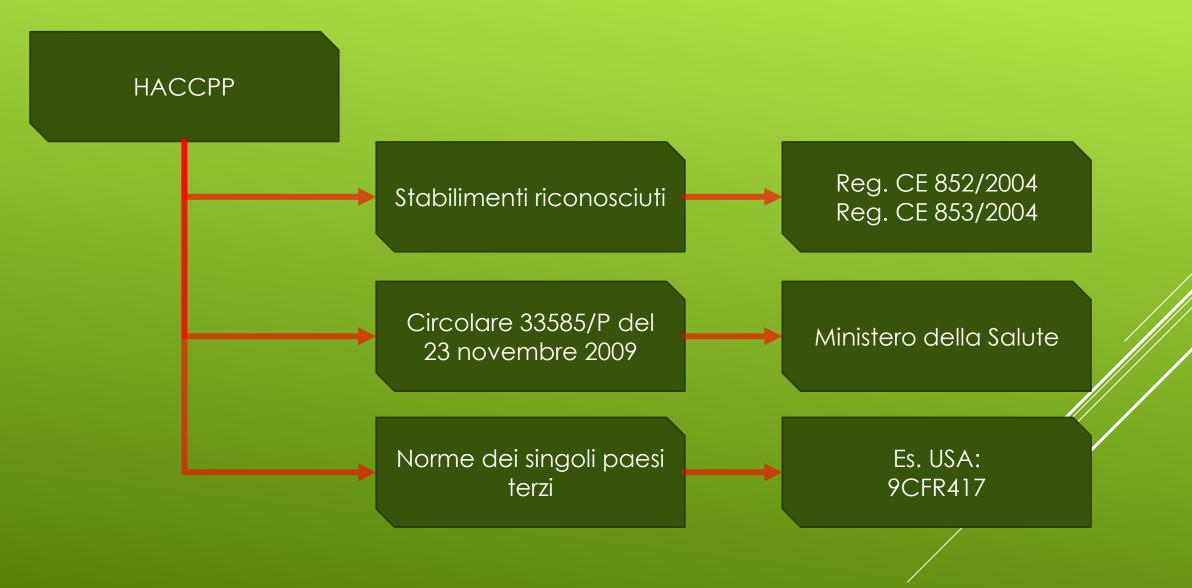
La procedura deve essere datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento

	SSOP	Codice (Code)
1	Lo stabilimento ha un programma SSOP scritto (There are written SSOP procedures)	
2	La procedura include sanificazioni preoperative (The procedures include pre-operating sanitation)	
3	La procedura include sanificazioni operative (The procedures include operating sanitation)	
4	Le procedure preoperative includono (almeno) la pulizia delle superfici, di	
	attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti (The	
	procedures include (at least) the sanitation of surfaces, equipment and tools intended to come	
	in contact with food)	
5	La procedura indica la frequenza delle operazioni (The procedures include the frequency of the operations)	
6	La procedura identifica le persone responsabili per l'implementazione ed il	
	mantenimento delle attività (The procedures identify the persons in charge for the implementation and observance of the activities)	
7	I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata	
′	sono mantenuti su base giornaliera (The procedures provide for the use of daily records	
	documenting sanitation and corrective actions)	
8	La procedura è datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo	
	stabilimento (The procedures are dated and signed by the person who has overall	
	responsibility for the establishment)	

VERBALE AUTORIZZATIVO

SSOP_Sanitation Standard Operative Procedure

- 9 CF 416.11 Generalità
- 9 CFR 416.12 Predisposizione SSOP
- 9 CFR 416.13 Implementazione e monitoraggio del programma SSOP
- 9 CFR 416. 14 Mantenimento e verifica SSOP
- 9 CFR 416. 15 Azioni correttive SSOP
- 9.CFR 416. 16 Registrazioni e tenuta dei documenti





Si rappresenta che, ferma restando la necessità della piena attuazione delle procedure di autocontrollo previste dai Regolamenti CE 852 ed 853/2004, tutti gli stabilimenti devono applicare procedure di sanificazione delle attrezzature, degli utensili e delle superfici a contatto conformi a quanto richiesto nella scheda riportata in allegato 2 e **procedure HACCP** conformi alla scheda in allegato 3

HACCP

analisi dei pericoli e monitoraggio dei punti critici di controllo

Lo stabilimento deve avere per ogni prodotto un diagramma di flusso che descrive ed elenca tutte le fasi del processo ed il percorso dell'alimento dalla materia prima al prodotto finito

Lo stabilimento, per la sicurezza dell'alimento, deve aver condotto per ogni fase del processo un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli microbiologici, fisici e chimici

L'analisi deve includere la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di consumatore

Occorre un piano Hacep scritto per ogni prodotto ove l'analisi dei pericoli abbia evidenziato uno o più pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono ragionevolmente verificarsi

Tutti i pericoli identificati nell'analisi sono inclusi nel piano Hacep: il piano elenca un CCP per ogni pericolo identificato per la sicurezza dell'alimento

Il piano Haccp specifica per ogni CCP

il parametro di controllo preso in considerazione;

il limite critico individuato per la misurazione del parametro;

le procedure di monitoraggio;

la frequenza del monitoraggio effettuato in corrispondenza del CCP

Il piano deve descrivere le azioni correttive da adottare quando è stato superato un limite critico

Il piano Hacep deve essere valicato periodicamente sulla base di molteplici risultati del monitoraggio

Il piano Haccp deve elencare le procedure adottate dallo stabilimento per verificare che il piano sia implementato e funzionante efficacemente, nonché la frequenza di queste procedure di verifica

Il piano Haccp deve prevedere azioni correttive per le non conformità riscontrate in fase verifica del monitoraggio e le azioni preventive riguardo alla possibile ripetizione delle non conformità

Il sistema di mantenimento delle registrazioni del piano Haccp deve documentare il monitoraggio dei CCP e deve include le registrazioni con i valori reali misurati

Il piano Haccp deve essere datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento

Per ogni partita lo stabilimento deve garantire la rintracciabilità e la documentazione del

monitoraggio dei CCP, compresa l'avvenuta adozione di eventuali azioni correttive, che per

l'esportazione verso gli USA costituisce il pre-shipment review (verifica pre-spedizione)

	HACCP	
1	Lo stabilimento ha un diagramma di flusso che descrive le fasi del processo e il percorso del prodotto (For each type of product, the plan includes a flowchart that describes process stages and the location of the product)	
2	Lo stabilimento ha condotto un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli per la sicurezza dell'alimento (The plant performed a hazard analysis (HA) for all the production stages of each type of product which identifies all the hazards which may occur during the various stages of the production process(es) in order to guarantee the food safety)	
3	L'analisi include la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di Consumatore (The analysis includes the destination of use of the product or the expected use of the product by the consumer)	
4	Esiste un piano Haccp scritto per ogni prodotto ove l'analisi dei pericoli abbia evidenziato uno o più pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono ragionevolmente verificarsi (There is a written HACCP plan for each type of product in which the hazard analysis showed that one or more hazards for the food safety are reasonable likely to occur)	
5	Tutti i pericoli identificati nell'analisi sono inclusi nel piano Haccp; il piano elenca un CCP per ogni pericolo identificato per la sicurezza dell'alimento (All the hazards identified during the hazard analysis are included in the HACCP plan; the HACCP plan lists a CCP for each identified hazard for the food safety)	

VERBALE AUTORIZZATIVO

6	Il piano Haccp specifica limiti critici, procedure di monitoraggio, frequenza del monitoraggio effettuato in corrispondenza di ogni CCP (For each identified CCP, the plan specifies the parameters to be monitored, the respective critical limits, monitoring and verification procedures and their frequency)	
7	Il piano descrive le azioni correttive adottate quando è stato superato un limite critico (The HACCP plan describes the corrective actions to be taken when the critical limits are exceeded)	
8	Il piano Haccp è stato validato sulla base di molteplici risultati del monitoraggio (The HACCP plan was validated on the basis of many monitoring results)	
10	Il piano Haccp elenca le procedure adottate dallo stabilimento per verificare che il piano sia implementato e funzionante efficacemente, nonché la frequenza di queste procedure (The HACCP plan lists the procedures taken by the establishment to verify that the plan is implemented and works efficiently. The plan describes also the frequency of these procedures) Il sistema di mantenimento delle registrazioni del piano Haccp documenta il monitoraggio dei CP e/o include le registrazioni con valori reali ed osservazioni (The record keeping of the HACCP plan provides for the monitoring of the CPs and/or includes the	
	records with real values and observations)	
11	Il piano Haccp è datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento (The HACCP plan is dated and signed by the person who has overall responsibility for the establishment)	
12	Lo stabilimento effettua e documenta, laddove richiesto dalla normativa del Paese terzo, la revisione dei documenti pre-shipment (pre-spedizione) (The establishment performs and provides, when requested by the Third Country regulation, the pre-shipment review.)	

VERBALE AUTORIZZATIVO

Ricertificazione annuale per stabilimenti in iscritti nelle liste export



Ricertificazione annuale per stabilimenti in iscritti nelle liste export

USA

DGISAN 10140-P del 17/03/2017
Controllo ufficiale presso gli stabilimenti iscritti nella lista di quelli autorizzati all'esportazione di prodotti alimentari di competenza USDA-FSIS in USA

G) RICERTIFICAZIONE ANNUALE

In ottemperanza agli accordi presi con le Autorità sanitarie americane, il MOH è tenuto a certificare ogni anno alle medesime Autorità la lista degli stabilimenti in oggetto.

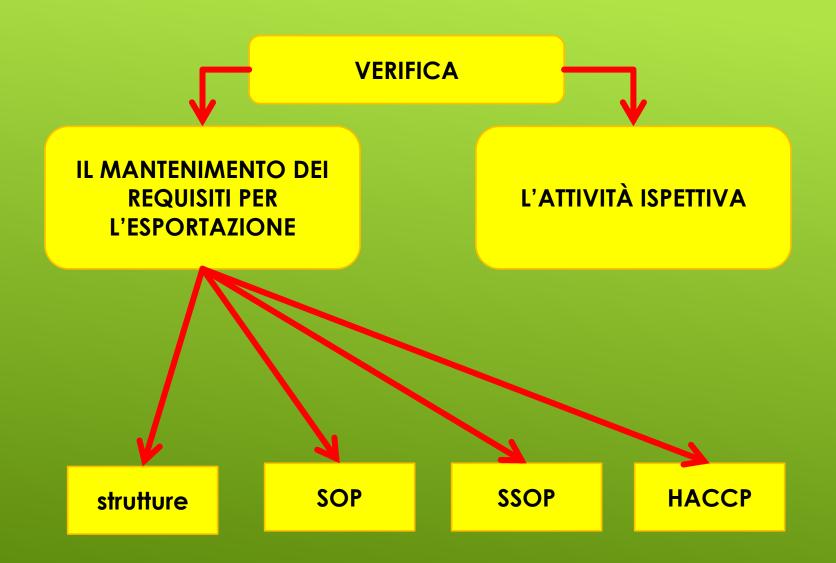
Pertanto ogni anno, entro il 20 gennaio, i Servizi Veterinari Locali provvedono, ai fini del mantenimento in lista, a compilare le Relazioni annuali di conformità tramite il Sistema informatico SINVSA predisposto anche a tale scopo. (https://vetinfo.it)

Ricertificazione annuale per stabilimenti in iscritti nelle liste export

Altri paesi terzi

DGSAN 33585/P del 23/11/2009

 ricertificazione annuale della stabilimento che dovrà pervenire allo scrivente Ministero entro il mese di febbraio di ogni anno, con riferimento all'anno solare precedente; le ricertificazioni da parte dei veterinari ufficiali dovranno attestare il mantenimento dei requisiti per l'esportazione con specifico riferimento alle procedure di sanificazione ed alle procedure HACCP e riportare l'indicazione delle frequenze di controllo definita dalla ASL.



1. Dati stabilimento

DITTA (Food company)				
INDIRIZZO STABILIMENTO (Address)				
COMUNE (City)			PROVINCIA (Province)	
INDIRIZZO SEDE LEGALE (Legal Head Office)				•
COMUNE (City)			PROVINCIA (Province)	
TELEFONO (Phone)		TELEFAX (Fax)		
LEGALE RAPPRESENTANTE (Legal food company representative)				
TIPOLOGIA DELLO STABILIMENTO (Production type)				
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE (CE approval number)				
MOTIVAZIONE DELL'ISPEZIONE (Reason of the inspection)				

1. Dati stabilimento

2. Protocolli GMP

1. Dati stabilimento

2. Protocolli GMP

3. SSOP

1. Dati stabilimento

2. Protocolli GMP

3. SSOP

4. HACCE

1. Dati stabilimento

2. Protocolli GMP

3. SSOP

4. HACCP

5. Campionamenti

Rice	ca E. coli (E.coli analysis)*	[] si <i>(yes)</i>
		[] no
Rice	ca della Salmonella (Salmonella analysis)*	[] si <i>(yes)</i>
		[] no
Rice	ca della Listeria (Listeria analysis)*	[] si (yes)
		[] no
Rice	ca della CBT (Total bacterial count analysis)*	[] si <i>(yes)</i>
		[] no
Rice	ca delle enterobatteriacee (Enterobacteriaceae analysis)*	[] si <i>(yes)</i>
		[] no
Altre	ricerche (specificare) (Other analysis -specify-)*	[] si (yes)
		[] no
PIA	NO DI CAMPIONAMENTO (SAMPLING PLAN)	Codice
		(code)
1	Lo stabilimento ha una procedura scritta (The establishment has a written procedure)	
2	Il campionamento viene effettuato con la frequenza specificata nella procedura (The	
	frequency of sampling is in accordance with the procedure)	
3	Il campionamento è effettuato con idonei metodi di prelievo (The sampling is carried out	
	with adequate sampling methods)	
4	I campioni vengono prelevati con criteri di casualità (The sampling is carried out with	
	random criteria)	
5	Sono effettuati campionamenti sulle superfici a contatto (There is a sampling plan for	
	food contact surfaces)	
6	Sono effettuati campionamenti su prodotti (There is a sampling plan for finished	
	products)	
7	Il laboratorio analizza i campioni utilizzando un metodo accreditato (The laboratory	
	analyses the samples using an accredited method)	
8	I risultati delle analisi sono conservati per almeno 12 mesi (The analyses results are kept	
	for at least 12 months)	

^{(*} ove previsto nel piano di campionamento) (* when specified in the sampling plan)

1. Dati stabilimento

2. Profocolli GMP

3. SSOP

4. HACCP

5. Campionamenti

6. esito, giudizio e proposto

'esito del sopralluogo è: The outcome of the survey is):	
condition that the establishment provides in ord ATTENZIONE (occorre allegare al verbale la	rovveda ad ottemperare alle prescrizioni (favorable on the der to solve the non compliances found by the Official Control) n/le scheda/e di non conformità con la risoluzione) compliance and prescription record and the resolution of the non
GIUDIZIO COMPLESSIVO (OVERALL JUDGMENT)	
PROPOSTA (<i>proposal</i>)	
DATA (date),	L'ISPETTORE VETERINARIO
	(First and last name of the Official Veterinarian in charge)

FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA DITTA (Signature of the Establishment Responsible)

7. Controllo ufficiale

CONTROLLO UFFICIALE (official control)		Codice (Code)		
CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO IN BASE AL RISCHIO (Risk based classification of the establishment) A = ALTO; M = MEDIO; B = BASSO A=high; M=medium; B=low				
CONTROLLO UFFICIALE IN BASE ALLA CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO (Official control related to the classification of the establishment) NUMERO DI CONTROLLI / SUPERVISIONI PREVISTI NELL'ANNO IN CORSO (Number of controls/supervisions for the ongoing year)	CONTROLLI (Controls)	SUPERVISIONI (Supervisions)		
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO IN CORSO (Controls performed during the year)	CONTROLLI (Controls)	SUPERVISIONI (Supervisions)		
NUMERO DI NON CONFORMITA' RISCONTRATE NELL'ANNO IN CORSO (Number of non compliances found during the year)	RISOLTE (Solved)	IN ATTESA DI AZIONE CORRETTIVA (Waiting for corrective actions)		
NUMERO CAMPIONAMENTI PER ANALISI DI LABORATORIO NELL'ANNO IN CORSO (Number of sampling for lab analyses during the year)	NUMERO IN ATTESA TOTALE ESITO (Total No.) (Waiting fi	FAVORE SFAVOREVO VOLE LE		

SINVSA

SISTEMA **INFORMATIVO** N NAZIONALE V VETERINARIO per la S SICUREZZA A ALIMENTARE

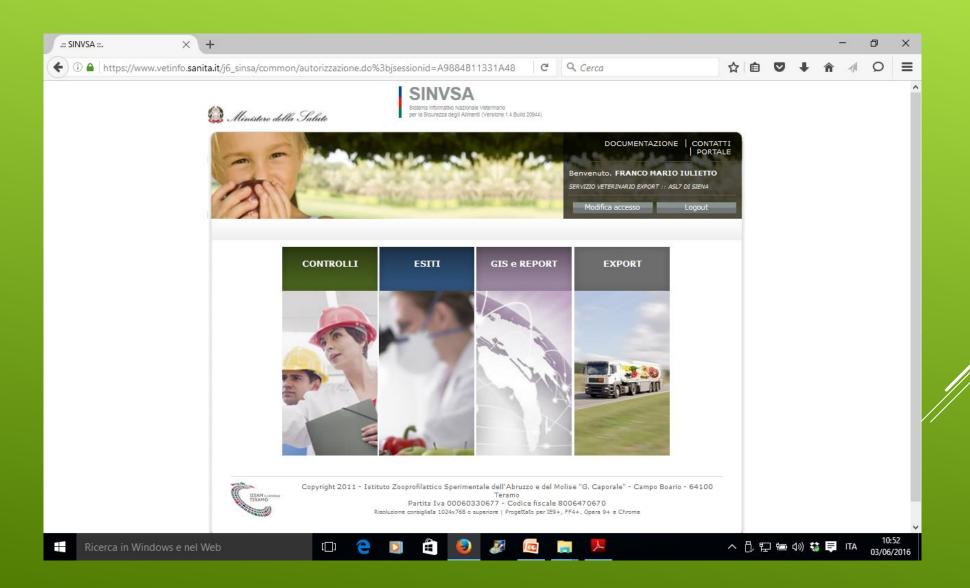
Ha sostituito ICARUS dal 16/07/2013

2005 USA

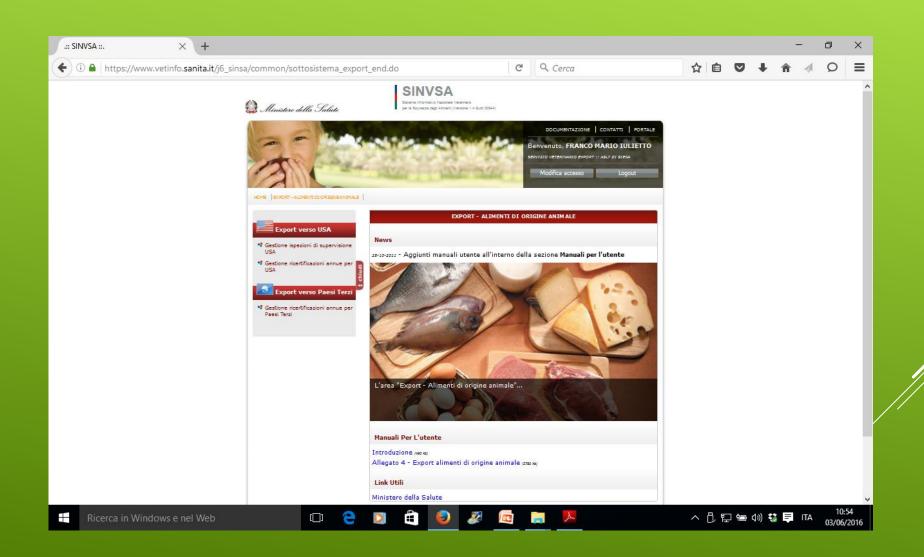
2009 Paesi Terzi

2010 Federazione Russa

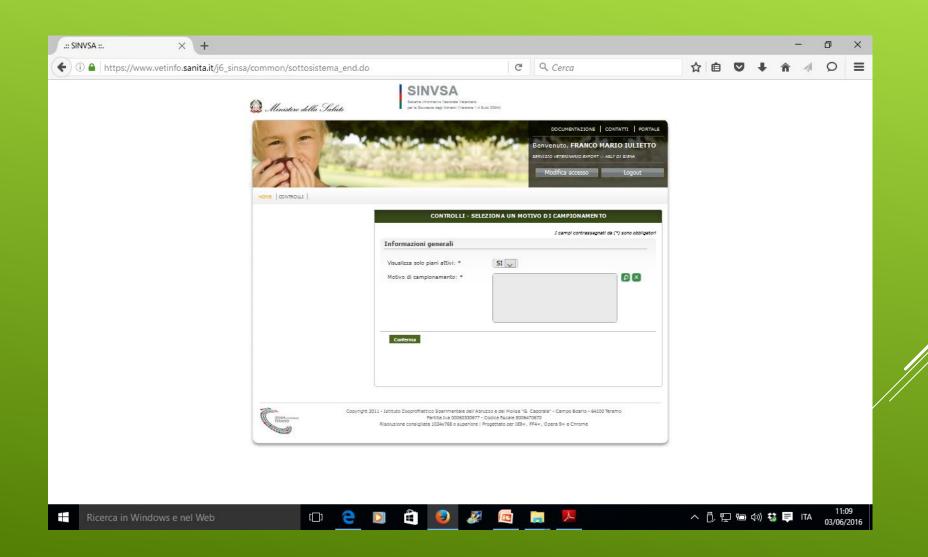
SINVSA



SINVSA: 1) AREA EXPORT



SINVSA: 2) AREA CONTROLLI



SINVSA: 2) AREA CONTROLLI PIANI DI CAMPIONAMENTO

PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE IN STABILIMENTI ABILITATI ALL'ESPORTAZIONE VERSO LA FEDERAZIONE RUSSA E CUSTOM UNION

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LISTERIA MONOCYTOGENES E SALMONELLA SPP. EXPORT VERSO USA

CONTROLLO UFFICIALE EXTRAPIANO EXPORT PRODOTTI A

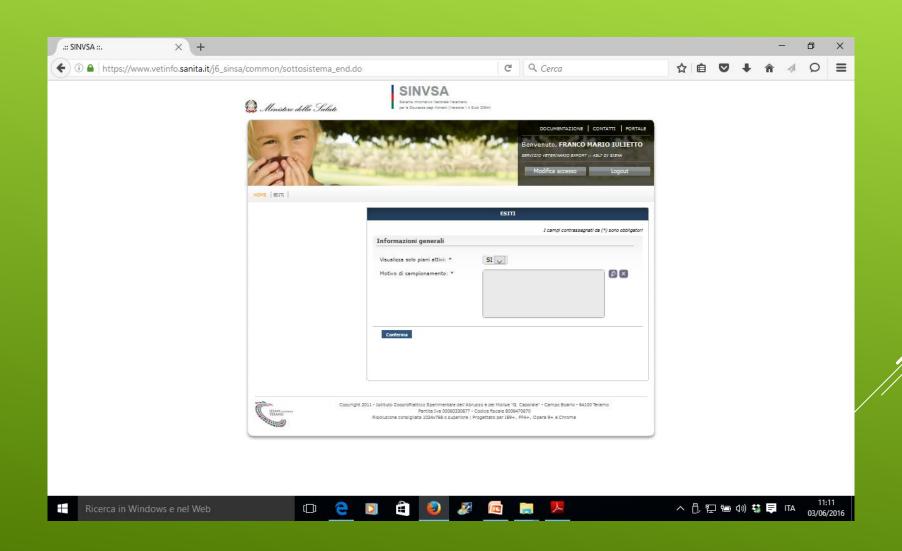
BASE DI CARNE VERSO USA

PIANO DI MONITORAGGIO DELLA CONTAMINAZIONE DA LISTERIA MONOCYTOGENES DEI PRODOTTI E DEGLI AMBIENTI DI LAVORAZIONE (RLM)

SINVSA: 2) AREA CONTROLLI



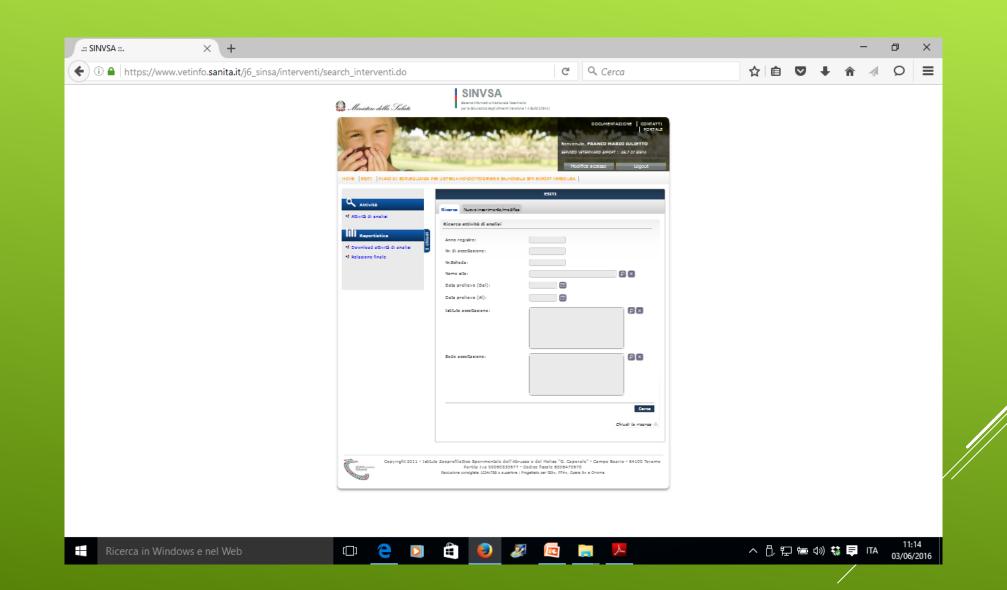
SINVSA: 3) AREA ESITI





SINVSA: 3) AREA ESITI





SINVSA: 4) AREA GIS, REPORT



Grazie per l'attenzione