



**REQUISITI STRUTTURALI RELATIVI AI CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA DELLA:
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)
Ove opportuno, 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
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 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/lavorazione sono costruite in modo da consentire il costante avanzamento delle operazioni ed evitare la contaminazione fra le diverse parti della linea?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma e
il centro di lavorazione selvaggina dispone di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni a cui sono destinati?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma a
In particolare è presente un locale refrigerato dedicato allo stoccaggio delle carcasse prima dello scuoiamento?					Reg. 853 allegato III sezione IV capitolo II punto 8 comma a
Il locale refrigerato dedicato allo stoccaggio delle carcasse prima dello scuoiamento consente il mantenimento delle carcasse ad una temperatura non superiore ai 7 °C?					Reg. 853 allegato III sezione IV capitolo II punto 5
dispone di attrezzature che impediscano il contatto tra le carni, il pavimento e i muri e le attrezzature?					Reg. 853 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 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)
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 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 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	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)
Subito dopo l'spezione post-mortem le carcasse possono essere raffreddate rapidamente in modo da ottenere una costante diminuzione della temperatura della carne o mantenute ad una temperatura inferiore o uguale ai 7°C?					Reg. 853 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 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 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 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 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 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
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

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

.....

.....