

DECRETO DEL DIRIGENTE DELL' UNITA' DI PROGETTO SANITA' ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE n. 507 del 07 novembre 2007

D.D.R. n. 292/2007: "Controlli Ufficiali in materia di alimenti destinati al consumo umano e mangimi nonché classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti in base alla valutazione del rischio; programmazione e istruzioni operative." Integrazione (Allegato M).

[Veterinaria e zootecnica]

Il Dirigente

(omissis)

Decreta

1. di integrare le procedure per i "Controlli Ufficiali in materia di alimenti destinati al consumo umano e mangimi nonché classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti in base al rischio - programmazione e istruzioni operative" stabilite con D.D.R: 292/2007 individuando le frequenze per i controlli ufficiali effettuati dai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione contenute nell' Allegato M che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di modificare il criterio n 6 dell'allegato B del D.D.R. 292/2007 sulla base di quanto riportato all'allegato M del presente provvedimento;
3. d'escludere dall'applicazione del presente provvedimento la produzione primaria, il trasporto, la somministrazione, la produzione per la vendita al dettaglio nonché la stessa vendita al dettaglio;
4. di affidare ai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione e i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto il compito di applicare le disposizioni contenute negli allegati A, B, C, D, E, F, G, H, I, L e M invitandoli al rispetto delle procedure operative in essi indicati.

Vincenzi
Allegato M

Premessa

A completamento di quanto previsto al punto 2.2.9. dell'Allegato A al D.D.R. n. 292 del 23 maggio 2007 vengono esplicitate le frequenze di controllo ufficiale dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle Az. ULSS. La produzione primaria, il trasporto, la somministrazione, la produzione per la vendita al dettaglio nonché la stessa vendita al dettaglio sono escluse dal presente provvedimento. Tali frequenze sono subordinate alla classificazione in base al rischio degli insediamenti. Qualora non sia ancora stata effettuata la classificazione la frequenza dei controlli ufficiali è quella prevista per la categoria 4.

Frequenze ispezione

La frequenza dei controlli ufficiali elencata nella tabella A è quella prevista per i "controlli da effettuare di norma ad ogni ispezione".

Tabella a				
Tipologie di stabilimenti	Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4
Centri di Cottura veri e propri.	12 mesi	6 mesi	4 mesi	2 mesi
Cucine interne delle case di riposo, degli ospedali, delle case di cura e delle strutture che ospitano soggetti diversamente abili.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Stabilimenti di produzione di acque minerali e di produzioni di bevande analcoliche.	12 mesi	6 mesi	4 mesi	2 mesi
Stabilimenti di produzione di integratori alimentari o di prodotti dietetici.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Stabilimenti di produzione prodotti di "IV Gamma" e prodotti di "V Gamma".	12 mesi	6 mesi	4 mesi	2 mesi
Molini industriali	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi

Panifici industriali				
Pastifici industriali				
Produzione di prodotti da forno.				
Pasticcerie industriali compresi i prodotti surgelati.	12 mesi	6 mesi	4 mesi	2 mesi
Stabilimenti di produzione di prodotti surgelati.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Stabilimenti di produzione di conserve vegetali in genere, di frutta secca e di spezie.	36 mesi	18 mesi	12 mesi	6 mesi
Stabilimenti di produzione e di imbottigliamento di vino e di bevande alcoliche. *	48 mesi	24 mesi	16 mesi	8 mesi
Stabilimenti produzione e di imbottigliamento di olii alimentari in genere.	48 mesi	24 mesi	16 mesi	8 mesi
Stabilimenti di produzione di caffè e di tè	48 mesi	24 mesi	16 mesi	8 mesi
Stabilimenti di produzione e di confezionamento cioccolato	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Stabilimenti di produzione e di confezionamento di additivi e di coloranti alimentari.	36 mesi	18 mesi	12 mesi	6 mesi
Mercati generali ed ortofrutticoli.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti non refrigerati con superficie superiore ai 1000 mq	48 mesi	24 mesi	16 mesi	8 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti non refrigerati con superficie inferiore ai 1000 mq	72 mesi	36 mesi	24 mesi	12 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti refrigerati.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi
Piattaforme di distribuzione.	24 mesi	12 mesi	8 mesi	4 mesi

*imbottigliamento stabile ad esclusione di quelli che imbottigliamento esclusivamente in damigiane.

Frequenze verifiche

Frequenze verifiche periodiche

Le verifiche periodiche relative ai quantitativi in entrata e in uscita ed ai risultati delle registrazioni dell'autocontrollo devono essere effettuate almeno ogni 5 controlli ufficiali ispettivi e comunque con una frequenza non superiore alla periodicità prevista per i singoli stabilimenti in categoria 1.

Frequenza delle verifiche da effettuare tramite check-list

Per la verifica di determinate caratteristiche e attività, dello stabilimento sottoposto a controllo, sono state considerate e predisposte alcune liste di riscontro. Le check-list utilizzabili per i controlli ufficiali sono quelle relative ai "controlli gestionali e strutturali" (allegato D) e quelle, peraltro già previste dalla D.G.R. 1041/2006, sulla "Rintracciabilità dei prodotti" (allegato I).

La verifica effettuata con l'ausilio delle due check-list ha una frequenza minima pari a quella prevista per i singoli stabilimenti in categoria 1.

Frequenze del controllo ufficiale svolto mediante audit

Verranno effettuati audit di buone prassi igieniche nonché di procedure basate sull'HACCP nelle strutture elencate nella tabella A con le frequenze previste in categoria 1 della stessa tabella. In particolari casi, su valutazione del Responsabile/Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, potranno essere effettuati audit in strutture non previste dalla D.D.R. 292/97 quali gli ipermercati.

Registro dei controlli (Allegato C)

Il registro dovrà essere presente e compilato in tutti gli stabilimenti che vengono sottoposti a controlli periodici in base al presente decreto e che subiscono almeno un controllo/anno. come previsto al punto 2.2.2 Allegato A

Modifica del criterio n. 6 della classificazione degli stabilimenti di produzione degli alimenti in base al rischio

In seguito all'applicazione del D.D.R. 292/97 sono sorte difficoltà interpretative per alcune fattispecie di stabilimenti relativamente al criterio n. 6 della classificazione. Per favorire una più agevole valutazione di tale criterio si dispone la seguente modifica:

6. Criterio: destinazione d'uso		Punteggio
Destinato ad ulteriore trasformazione	prodotti non destinati direttamente al consumo ma da sottoporre a trasformazione.	1
Da utilizzare previa cottura o stabilizzati	alimenti che per uso e consuetudine sono destinati ad essere cotti prima del consumo o consumati tal quali ma appartenenti alle categorie A e B del criterio 5.	2
Pronti al consumo	prodotti di categoria C e D del criterio 5 che vengono consumati tal quali.	4
Alimenti per categorie particolari	prodotti pronti al consumo destinati a mense scolastiche e ospedaliere o comunque ad una alimentazione particolare.	8