



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER
LA TUTELA DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Ufficio IX

VERBALE DI SOPRALLUOGO PER L'ACCERTAMENTO DELL'IDONEITA' STRUTTURALE ED IGIENICO SANITARIA DEGLI STABILIMENTI ABILITATI ALL'EXPORT VERSO LA FEDERAZIONE RUSSA/CU

(Records for the inspection of establishment for structure and hygiene compliance with Russian Federation/CU export requirements)

Prodotti della pesca e molluschi bivalvi

Autorità Competente che effettua il sopralluogo - Competent Authority carrying out the inspection:

.....

Data del SOPRALLUOGO (date) __/__/__

Ditta - Establishment:.....

N° di Riconoscimento – Registration number

Check list di verifica per il possesso dei requisiti per l'export Federazione Russa/CU per i produttori di prodotti della pesca –

1 Informazioni generali sulle attività aziendali*

*General information on enterprise's activities**

*La sezione I può essere compilata a cura dell'OSA prima del sopralluogo dell'Autorità Competente - *Section I can be filled by the enterprise before the inspection by Competent Authority*

1.1 Ragione sociale dell'azienda (*Name of enterprise*)

1.2 Numero di riconoscimento CE - *Approval number*

1.3 Atto di riconoscimento – *Approval number certification*

(verificare la corrispondenza dei dati tra l'autorizzazione, le attività effettivamente svolte e quanto riportato in SINTESI)

1.4 - Indirizzo dello stabilimento, con indicazione completa della provincia, comune, ... - *Address of the establishment, complete with indication of the administrative district, municipality, county etc*

1.5 Tipologie di attività per le quali lo stabilimento è autorizzato:

deposito frigorifero	<input type="checkbox"/>
stabilimento di trasformazione prodotti della pesca	<input type="checkbox"/>
nave officina	<input type="checkbox"/>
nave frigorifera	<input type="checkbox"/>
centro di spedizione molluschi	<input type="checkbox"/>
centro di depurazione molluschi	<input type="checkbox"/>

1.6 Anno di costruzione e data di inizio attività - *Date of construction and date of beginning of activity*

1.7 Data dell'ultimo intervento di ristrutturazione; breve descrizione del lavoro svolto - *Date of the latest maintenance repairs; short description of the work carried out*

1.8 Numero totale del personale che lavora nello stabilimento (al momento della visita) – *Total number of workers in the factory (as of the visit):*

a. Personale impiegato in azienda, compreso quello amministrativo. (Indicare se l'azienda dispone di veterinari dipendenti - *Factory staff, including administrative staff. Indicate if the factory has veterinarians in the staff*)

.

b. Controllo ufficiale - *Official control*

- Veterinari ufficiali - *Veterinary officers*
- Personale tecnico - *Technicians*

1.9 Numero di turni e durata dei turni (in ore) - *Number of shifts. Length of shifts (hours)*

1.10 Capacità produttiva dell'azienda - *Production capacity of the factory*

- a. Potenziale produttivo installato (capacità massima) – *Production potential (maximum capacity)*
 - Trasformazione (tonnellate di prodotto finito) – *Processing (tons of finished product)*
 - Capacità massima di stoccaggio (tonnellate) - *Storing capacity (tons)*
- b. Effettiva - *Actual (currently)*
 - Trasformazione (tonnellate di prodotto finite nell'unità di tempo.
Es. Tonnellate/anno) – *Processing (tons of finished product/at a given time. Ex. Tons per years)*
 - Stoccaggio (tonnellate al momento dell'ispezione) - *Storing (tons as for the visit)*

1.11 Lista dei Paesi Terzi verso i quali l'azienda è autorizzata ad esportare - *List of Third Countries to which the factory is officially entitled to export*

1.12 Inizio esportazione verso la Russia/CU – *Beginning of export to Russian Federation/CU*

- anno della prima esportazione verso la Russia/CU e/o – *year of first export to Russian Federation/CU and/or*
- anno della prima fornitura verso altro stabilimento autorizzato (nel caso l'azienda non esporti direttamente) – *year of the first product transfer to another authorized plant (if the establishment doesn't directly export to Russia/CU)*

1.13 Ultima esportazione verso la Russia/CU – *Last export to Russian Federation/CU*

- Ultima esportazione verso la Russia/CU e/o – *last export to Russian Federation/CU and/or*
- Ultimo trasferimento verso altro stabilimento autorizzato (nel caso l'azienda non esporti direttamente) – *Last product transfer to another authorized plant (if the establishment doesn't directly export to Russia/CU)*

1.14. Informazioni relative ai fornitori (solo filiera Russia) - *Information about the suppliers ("Russian chain" only)*

- Elenco dei fornitori - *List of suppliers*
- Se vengono lavorati prodotti provenienti da altri Paesi, indicare la lista dei suddetti Paesi, unitamente alla percentuale che essi rappresentano rispetto al totale delle forniture -

1.15 Produzione aziendale degli ultimi 3 anni (tonnellate) – *Total Production in the last three years (in tons)*

Prodotti lavorati - *Processed products*

	Prodotti della pesca freschi	Prodotti della pesca trasformati
20..		
20..		
20..		

1.16. Entità commercializzazione dell'azienda (tonnellate) – Commercial volume in relation to markets in which the factory's products are sold (tons)

	20..	20..	20..
• Mercato nazionale <i>Internal market</i>			
• Mercato comunitario <i>EU market</i>			
• Paesi Terzi - <i>Third countries</i>			
- di cui Russia/CU – <i>Russia/CU</i>			

2 Documentazione - Documentation

(da tenere a disposizione delle autorità – *to keep available to Authorities*)

2.1. Planimetria con layout aziendale - *Plan of the layout of the factory*

2.2. Report/verbali dell'attività del controllo ufficiale (ASL, Regione, Ministero) degli ultimi 3 anni, con particolare riferimento ai documenti relativi all'export Federazione Russa/CU - *Acts/Reports of the state veterinary service for the last 3 years, with specific regard to export towards Russian Federation/CU – including the check list, which must have at least an annual frequency - with relation to the factory*

2.3. Copie dei certificati veterinari e dei documenti interni compresi export/pre-export/tracciabilità per la Federazione Russa/CU con riferimento agli ultimi 2 anni - *Copies of the veterinary certificates and internal documents, including exported/pre-export/traciability to Russian Federation/CU in the last 2 years*

2.4. Controlli di laboratorio, relativi agli ultimi 2 anni, sui prodotti ai fini della sicurezza alimentare presso laboratori accreditati **ai fini dell'export Federazione Russa/CU**, sia nell'ambito del controllo ufficiale che in autocontrollo, predisposti su base annuale - *Laboratory tests, carried out by certified laboratories, both in occasion of official checks and self-monitoring plan, on products in relation to food safety measures, on annual basis, with specific regard to export towards Russian Federation/CU*

3 Autocontrollo - Factory's own programme

3.1 Campionamenti e frequenze – Analysis and frequencies

Vedi: **MINISTRY OF HEALTH OF THE RUSSIAN FEDERATION CHIEF STATE SANITARY INSPECTOR OF THE RUSSIAN FEDERATION RESOLUTION No. 36 November 14, 2001 (allegato)**

4 Normativa di riferimento



La normativa della Federazione Russa/CU, di riferimento per il settore delle carni fresche e delle carni trasformate è reperibile al seguente link – *Russian Federation/CU Regulations on meat and meat products can be found at the following link:*

http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm



Le normative di seguito riportate, estrapolate dal precedente link, rappresentano, fino a nuova comunicazione dell'Autorità Competente, il riferimento minimo per predisporre le risposte alle domande seguenti (dal punto 1.1). – *The regulations which follow, extracted from the above-mentioned link, are the reference for the questions of this section (from point 1.1).*

Requisiti sanitari della Custom Union - Customs Union sanitary requirements




-Decision No 28 of 11 December 2009 of the Customs Union Commission

-Customs Union agreement on sanitary measures   and its annex   

Decision No 299 of 28 May 2010 of the Customs Union Commission, as amended by Decisions No 341 of 17 August 2010, No 383 of 20 September 2010, No 432 of 14 October 2010, No 456 of 18 November 2010




-Common form of documents confirming the safety of products   

Customs Union common sanitary and epidemiological requirements



-Chapter II, section 1: Safety requirements and nutritional value of food   

Requisiti veterinari della Custom Union - Customs Union veterinary requirements

Decision No 317 of 18 June 2010 of the Customs Union Commission, as amended by Decision No 342 of 17 August 2010, No 455 of 18 November 2010, No 569 and No 570 of 2 March 2011, No 623 of 7 April 2011, No 724 of 22 June 2011 and No 726 of 15 July 2011



-Annex 4 to Decision No 830 of the Customs Union Commission of 18 October 2011: Table of list of goods subject to veterinary controls and veterinary control measures applicable to each such goods"   (will only enter into force on the date of Russia's accession to the WTO) 

-Customs Union common veterinary requirements   

-Regulation on joint inspections of objects and sampling of goods subject to veterinary control, adopted by CU Decision No 834 of 18 October 2011"   (provisions concerning audit will only enter into force on the date of Russia's accession to the WTO)

Websites e line guida - Websites and guidance documents

-Presentations by Rosselkhoznadzor on the Customs Union  

-Veterinary surveillance of meat products imported into the Russian Federation in compliance with the requirements of the Customs Union  

-The main principles of laboratory control  

Sicurezza Alimentare – Principali standard Russi applicabili ai prodotti Alimentari – Leggi Federali Food Safety - Main Russian standards applicable to food - Federal laws

-No. 29-FZ of January 2, 2000 on the quality and safety of food products   

Norme e Regolamenti Sanitari - Sanitary and epidemiologic rules and regulations (SanPin)

SanPiN 2.3.2.1078-01- Food raw material and foodstuff - Hygienic requirements for safety and nutrition value of foodstuff

SanPiN 2.3.4.050-96  **Production and sale of fishery products**  

**MINISTRY OF HEALTH OF THE RUSSIAN FEDERATION CHIEF STATE SANITARY INSPECTOR OF THE RUSSIAN FEDERATION
RESOLUTION No. 36 November 14, 2001**

5 Domande di carattere generale - General questions

5.1 Disponibilità ed evidenza in azienda delle normative russe/standard e requisiti per l'esportazione dei prodotti; (documenti in italiano/inglese, lista dei documenti, informatizzati/cartacei) - *Presence in the factory of Russian norms/standards and requirements for exported products; (in italian/english; list of documents, computerized/printed)*

5.2 L'azienda è stata ispezionata dalla autorità competente (AC) prima di essere inserita negli elenchi degli abilitati all'export verso la Federazione Russa/CU, garantendo così che i requisiti russi sono pienamente rispettati (allegare documento comprovante tale ispezione ed il rispetto dei requisiti). Indicare quale AC ha effettuato l'ispezione (commissione del Ministero della salute, Regione, ASL, servizio veterinario ufficiale che opera all'interno dello stabilimento) - *Was the factory visited by a commission of a competent authority before being listed for export to the Russian Federation/CU, in order to guarantee that Russian requirements are fully met (document proving the commission's visit and the fulfilment of the requirements attached). What level of Competent Authority was involved (commission from a Central state body, autonomous regional body, local body, state veterinary officer on the grounds of the factory)*

5.3 Esistenza di una procedure di tracciabilità specifica per il prodotto destinato ad essere esportato verso la Federazione Russa/CU - *Traciability procedures for product to be exported to Russian Federation/CU*

6 Valutazione dei pre-requisiti – GMP Assessment

VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – *documental check*

CODICI (attribuire un codice per ogni oggetto di ispezione sotto elencato)

A = accettabile M = marginalmente accettabile U = non accettabile N = non ispezionato O = non applicabile

CODES (give a code to each topic of inspection)

A= ACCEPTABLE M= MARGINALLY ACCEPTABLE U=UNACCEPTABLE N= NOT INSPECTED O= NOT APPLIABLE

	GMP (PROTOCOLLI -protocols)	Codice-
1	Pulizia e disinfezione – <i>Cleaning and sanitizing</i>	
2	Controllo di potabilità delle acque – <i>Water control</i>	
3	Gestione dei rifiuti – <i>Waste management</i>	
4	Gestione degli scarti di lavorazione – <i>Production waste management</i>	
5	Smaltimento delle acque reflue – <i>Waste water disposal</i>	
6	Controllo animali infestanti – <i>Pest control</i>	
7	Formazione del personale – <i>Workers training</i>	
8	Gestione abbigliamento da lavoro – <i>Working cloche management</i>	
9	Controllo temperature – <i>Temperatures control</i>	
10	Gestione del materiale recante il marchio di identificazione – <i>Product with identification mark management</i>	
11	Controlli microbiologici – <i>Microbiological analysis</i>	
12	Tracciabilità del prodotto e ritiro dal mercato – <i>Traciability and recall procedures</i>	
13	Selezione e verifica dei fornitori – <i>Selection for supplier</i>	
14	Manutenzione - <i>Maintenance</i>	
15	Ricerca residui – <i>Analysis for residues</i>	

	SSOP	codice
1	Lo stabilimento ha un programma SSOP scritto – <i>The establishment has a written SSOP program</i>	
2	La procedura include sanificazioni preoperative – <i>The procedure includes pre-operational sanitations</i>	
3	La procedura include sanificazioni operative - <i>The procedure includes operational sanitations</i>	
4	Le procedure preoperative includono (almeno) la pulizia delle superfici, di attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti – <i>The pre-operational procedures include (at least) the clearing of contact surfaces and equipment</i>	
5	La procedura indica la frequenza delle operazioni – <i>Frequencies are identified</i>	
6	La procedura identifica le persone responsabili per l'implementazione ed il mantenimento delle attività – <i>The procedure identifies the person responsible for the implementation of the activity</i>	
7	I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata sono mantenuti su base giornaliera – <i>Records of the procedure and corrective actions are kept on a daily basis</i>	
8	La procedura è datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento – <i>The procedure has been dated and signed by the person responsible for the establishment</i>	

7 Sistemi di autocontrollo aziendale (HACCP) - Systems of self-control in the factory (HACCP)

	HACCP	
1	Lo stabilimento ha un diagramma di flusso che descrive le fasi del processo e il percorso del prodotto – <i>Presence of a flow chart describing the process</i>	
2	Lo stabilimento ha condotto un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli per la sicurezza dell'alimento – <i>In the risk assessment all the likely risks are considered</i>	
3	L'analisi include la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di consumatore - <i>The analysis includes the final use of the product</i>	
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 – <i>A specific HACCP plan is defined for each product for which the risk analysis shows at least one risk for food safety</i>	
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 – <i>All the identified risks are included in the HACCP plan; the plan has a CCP for each identified risk</i>	
6	Il piano Haccp specifica limiti critici, procedure di monitoraggio, frequenza del monitoraggio effettuato in corrispondenza di ogni CCP – <i>Critical limits are defined by the HACCP plan, monitoring procedures and frequency of monitoring procedures</i>	
7	Il piano descrive le azioni correttive adottate quando è stato superato un limite critico – <i>Corrective actions are defined</i>	
8	Il piano Haccp è stato validato sulla base di molteplici risultati del monitoraggio – <i>the validation of the HACCP plan has been carried out using monitoring results</i>	
9	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 – <i>the plan lists all the procedures for the control of its implementation</i>	
10	Il sistema di mantenimento delle registrazioni del piano Haccp documenta il monitoraggio dei CP e/o include le registrazioni con valori reali ed osservazioni – <i>Registration</i>	
11	Il piano Haccp è datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento – <i>the HACCP plan has been signed and dated by the person responsible for the plant</i>	
12	Lo stabilimento effettua e documenta come richiesto la revisione dei documenti pre-shipment (pre-spedizione) - <i>Pre-shipment is carried out</i>	

L'ESITO DEL SOPRALLUOGO E' – The result of the inspection is

FAVOREVOLE - acceptable

FAVOREVOLE a condizione che la ditta provveda ad ottemperare alle prescrizioni

ATTENZIONE (occorre allegare al verbale la/le scheda/e di non conformità con la risoluzione) –
acceptable, after resolution of non-conformities (report of resolution attached)

NON FAVOREVOLE – *not acceptable*

☐

GIUDIZIO COMPLESSIVO – global assessment

L'ISPETTORE VETERINARIO

FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA DITTA

(PER PRESA VISIONE)