



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)

CARNI AVICOLE - PRODOTTI A BASE DI CARNE

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

Data del SOPRALLUOGO (date) ___/___/___

Ditta - Establishment:

N° di Riconoscimento – Registration number

I

Check list di verifica per il possesso dei requisiti per l'export Federazione Russa/CU per i
produttori di **carne avicola - prodotti a base di carne**

Checklist for compliance with Russian Federation/CU export requirements for **poultry meat and meat
products**

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: macellazione di bovini/suini/pollame; sezionamento e confezionamento di carne; depositi frigoriferi; trasformazione prodotti, compreso affettamento - *Types of activities the factory deals with: slaughter of cattle/pigs/poultry; cutting (butchering) and packing of meat; cold stores; processing of products, including slicing*

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)*
- macellazione (capi/giorno) - *slaughter (heads of cattle per day)*
 - sezionamento (tonnellate/giorno) - *cutting(tons per day)*
 - Trasformazione (tonnellate di prodotto finito) – *Processing (tons of finished product)*
 - Capacità massima di stoccaggio (tonnellate) - *Storing capacity (tons)*
- b. Effettiva - *Actual (currently)*
- Macellazione (capi/giorno) - *Slaughter (heads of cattle per day)*
 - Sezionamento (tonnellate/giorno) - *Cutting (tons per day)*
 - 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 del primo trasferimento 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 (per i macelli, indicare la lista degli allevamenti) (es. Fare riferimento a sez. specifica del proprio manuale di corretta prassi) - *List of suppliers (for slaughterhouses, indicate supplying farms)*

- Se vengono macellati animali o lavorati carni o prodotti provenienti da altri Paesi, indicare la lista dei suddetti Paesi, unitamente alla percentuale che essi rappresentano rispetto al totale delle forniture - *If slaughtered cattle/meat/meat products from other countries are processed at the factory, indicate the list of supplying countries as well as their respective percentage it accounts for (with regards to the overall volume supplied to the factory)*

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

Carne avicola (refrigerate, congelata) – **Poultry Meat** (chilled, frozen)

Frattaglie (fegato, cuori, dorelli) - *Internal organs (liver, hearts, stomachs)*

Prodotti trasformati a base di carne - Processed meat products

	Carne refrigerata <i>Chilled meat</i>	Carne congelata <i>Frozen meat</i>	Frattaglie (fegato, cuori) <i>Internal organs and other raw meat products</i>	Prodotti a base di carne/ <i>Meat products</i>
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>			

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, effettuati sugli animali al macello, sulle carni fresche o 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, carried out on animals at slaughterhouses, on raw meat or on meat products in relation to food safety measures, on annual basis, with specific regard to export towards Russian Federation/CU*

Controllo ufficiale - State program:

Programma di campionamento ufficiale annuale **definito a livello nazionale** mediante **analisi su prodotti esportabili verso la Federazione Russa/CU** che interessi almeno il 10% degli stabilimenti iscritti in lista, per le matrici e per le ricerche di cui alla tabella al **punto b.???** – *Annual State program, on exportable products involving 10% of Russian Federation/CU authorized establishments, see Table at point 2.4 b.*

Autocontrollo - Factory's own programme

Campionamenti e frequenze – Analysis and frequences

Campionamenti

Chimico – Toxic Elements

Determinazioni Parameters	Prodotti – Products			
	SanPiN 2.3.2 1078 – 01 punto 1.1.9 punto 1.1.10 punto 1.1.11			
	Carni avicole fresche e congelate Raw poultry meat , frozen poultry meat	Visceri (fegato, cuore, durello) Internal organs (liver, heart, stomachs)	PBC AVICOLO cotti Cooked Poultry Meat product	PBC SUINO cotti Cooked Pork Meat product
Piombo – lead*	≤ 0.5 mg/kg	≤ 0.6 mg/kg	≤ 0.5 mg/kg	
Arsenico – arsenic*	≤ 0,1 mg/kg	≤ 1 mg/kg	≤ 0.1 mg/kg	
Cadmio – cadmium*	≤ 0.05 mg/kg	≤ 0.3 mg/kg	≤ 0.05 mg/kg	
Mercurio – mercury*	≤ 0.03 mg/kg	≤ 0.1 mg/kg	≤ 0.03 mg/kg	
Tetracicline - tetracyclinum group*	< 0.01 mg/kg			
Cloramfenicolo	< 0.0003 mg/kg			
Bacitracina	≤ 0.02 mg/kg			
Diossine (in caso si supponga un rischio di contaminazione) Dioxins (in case of suspected risk of contamination) mg/kg*	0.000002 mg/kg	0.000006 mg/kg	0.000002 mg/kg	
Benzopirene (prodotti affumicati) – benzopirene (emoked products)	n.a		0,001 mg/kg	
Nitrosammine (prodotti affumicati) Nitrosomethylamina, Nitrosodiethylamina	n.a		0,004 mg/kg ???	
Pesticidi organo clorurati esacicloroesano α, β, γ (HCCH) DDT e metaboliti Pesticides: Hexachlorocyclohexanes HCCH, DDT and its metabolites*	≤ 0.1mg/kg			

Cs 137*	< 200 Bq/kg
---------	-------------

Frequenze: le ricerche della precedente tabella sono da effettuare 2 volte all'anno, ad eccezione di

Diossine, da effettuare in caso si supponga rischio di contaminazione

Se le diossine presentano (*) allora vuole dire che, per non analizzare i PBC, bisogna analizzare almeno 2 volte l'anno le materie prime ??

Cesio-137, effettuare un campionamento all'anno

* Gli stabilimenti di trasformazione (PBC crudi e PBC cotti) non sono tenuti a condurre le analisi per questo parametro qualora essi siano in grado di ottenere, al momento dell'introduzione della **materia prima, copia delle stesse analisi condotte 2 volte l'anno sulla materia prima stessa da parte dell'/degli impianto/i di macellazione fornitore/i.**

Frequencies: the analysis of the above-mentioned table must be carried out twice a year (2/year), with exception for.

Dioxins, to be carried out in case of suspected risk of contamination

Cs 137, carried out in the National Programme of Sampling

**Processing plants (Not cooked Meat product, Cooked Meat product) are not compelled to carry out the analysis to check this parameter provided they are able to forward proof of the same analysis carried out twice a year on raw meat by their supplying slaughterhouse/s.*

Campionamenti

Microbiologico - Microbiology

Determinazioni	Prodotti – Products SanPiN 2.3.2 1078 – 01 punto 1.1.9.1 - punto 1.1.10.1					
Parameters	Carni avicole	Carni avicole	Carni avicole	Visceri (fegato, durrelli)	PBC AVICOLO	PBC SUINO

	fresche refrigerate in tagli anatomici chilled meat	congelate in tagli anatomici Frozen meat	congelate in blocchi Frozen meat in blocks	Internal organs (liver, heart, stomachs)	cotti Cooked Poultry Meat product	cotti Cooked Pork Meat product
Carica mesofila (CMT)– Mesophilic and facultative aerobic and anaerobic microorganism	≤ 10 ⁴ /g	≤ 10 ⁵ /g	≤ 5*10 ⁵ /g	≤ 10 ⁶ /g	≤ 10 ³ /g**	
Coliformi Coliforms	n.a.			Non rilevabile Not allowed in 1 g		
Salmonella spp	Assente – not allowed in 25g					
Listeria monocytogenes	Assente – not allowed in 25g					
Cl. Solfitoriduttori Sulfite-reducing Clostridia	n.a.			Non rilevabile- Not allowed in 0.1g		
St. aureus	n.a.			Non rilevabile- Not allowed in 1 g		

** Per i prodotti cotti affettati / porzionati e confezionati pronti al consumo: carica mesofila <2,5*10³

** For cooked meat products which have been sliced/put in servings and packaged: *Mesophilic and facultative aerobic and anaerobic microorganism (CMT)* <2,5*10³

Frequenze - Frequences:

Carni fresche incluso lardo: CBT, coliformi, salmonella, L. monocytogenes 1 volta/mese (sulla carne fresca, consigliabile fare Salmonella per ogni partita);

Visceri: Salmonella e L. monocytogenes 1 volta/mese

Pbc crudi: coliformi, salmonella, L. monocytogenes, clostridi solfito riduttori e St. aureus 4 volte/anno

Pbc cotti: CMT, coliformi, salmonella, L. monocytogenes, clostridi solfito riduttori e St. aureus 6volte/anno

Raw meat including pork fat: CMT, Coliforms, Salmonella spp, L. monocytogenes: 1/month (on fresh meat, it is advisable to analyze for Salmonella spp each shipping lot)

Internal organs: Salmonella spp, L. monocytogenes: 1/month

Not cooked meat products: Coliforms, Salmonella spp, L. monocytogenes, Sulfite-reducing Clostridia, St. aureus : 4/year

Cooked Meat products: CMT, Coliforms, Salmonella spp, L. monocytogenes, Sulfite-reducing Clostridia, St. aureus: 6/year

2.5. Altre analisi di laboratorio, relative agli ultimi 2 anni, effettuate sia dal controllo ufficiale (es. Piani Nazionali/Regionali) che in autocontrollo – *Other tests carried out by Official Control (es. National/Regional Programmes)*

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 !\[\]\(de95854c7ee024cfadc48187bbb781b2_img.jpg\) !\[\]\(cef08d8c15d8a8acd5e25ab0d65432c3_img.jpg\) and its annex !\[\]\(c244836fd67166dc60ebf5279a0f8377_img.jpg\) !\[\]\(c9651b690bdf1dda88278b8b3445c7b1_img.jpg\) !\[\]\(3edfc2ea96443450a4381cfaba839e65_img.jpg\)](#)

[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 !\[\]\(6059a5aa8b4ca7bb793408023d6c6e42_img.jpg\) !\[\]\(d293b9aef7d8767760396289fbc64e8a_img.jpg\) !\[\]\(17b8ec23ac3db44f57c5269d03d8ed28_img.jpg\)](#)

[Customs Union common sanitary and epidemiological requirements](#)

[-Chapter II, section 1: Safety requirements and nutritional value of food !\[\]\(6a9b39b98eb945faa14c645ec99e4eaa_img.jpg\) !\[\]\(182077db5bac9ff62bf376fe37ffa951_img.jpg\) !\[\]\(6ed6a340e0627314752774197e63f07e_img.jpg\)](#)

[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" !\[\]\(f60b7a900783ac3fd531bfd9c111be6d_img.jpg\) !\[\]\(fe5cf1978663f480c504f8fc2019fe62_img.jpg\) \(will only enter into force on the date of Russia's accession to the WTO\) !\[\]\(3251ba33ee7a8fbbf21e8e8207062a79_img.jpg\)](#)

[-Customs Union common veterinary requirements !\[\]\(f1c5da15572e3e09d343161be98f508d_img.jpg\) !\[\]\(2a30f8f4aa91bd6e751eede05a6a74ad_img.jpg\) !\[\]\(3cb8dd9de164802dfb6b7698e4da59f4_img.jpg\)](#)

[-Regulation on joint inspections of objects and sampling of goods subject to veterinary control, adopted by CU Decision No 834 of 18 October 2011" !\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\) !\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\) \(provisions concerning audit will only enter into force on the date of Russia's accession to the WTO\)](#)

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

-Consolidated version of the SanPIN 2.3.2.1078-01 until amendment 24 dated 1.6.2011   

Altri documenti (Linee guida) - Other documents (guidelines)

-Instruction 4086-86 of 28/03/1986 for the implementation of public sanitary supervision of meat processing enterprises    - FOR GUIDANCE

-Regulation 3238-85 of 27/03/1986 Sanitary regulations for meat businesses industry    - FOR GUIDANCE

-27/12/1983 Rules for veterinary inspection of slaughtered animals and veterinary-sanitary examination of meat and meat products   

Materiale distribuito in occasione della riunione del 16/4/12:

PROCEDURE E LINEE GUIDA PER L'ISPEZIONE NEGLI STABILIMENTI DI MACELLAZIONE E DI LAVORAZIONE DELLE CARNI RISPETTO AI REQUISITI VETERINARI (VETERINARI E SANITARI) DEGLI STATI MEMBRI FACENTI PARTE DELLA UNIONE DOGANALE (presente nel materiale didattico distribuito nella riunione del 16/4/12)

Domande di carattere generale - General questions

1.1 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)*

1.2 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)*

1.3 Presenza di documentazione d'accompagnamento per gli animali inviati al macello *Presence of accompanying documentation for the animals sent to slaughter*

1.4 Esistenza di una procedura 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*

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-code
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>Frequences 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>	

Strutture dell'impianto e procedure - Processing facilities and technical procedures

3.1 Situazione veterinaria e sanitaria del deposito in cui vengono mantenute le gabbie con gli animali prima della macellazione (territorio, strutture, ...) presenza e condizioni delle strutture per il servizio veterinario - *Veterinary and sanitary condition of the enclosure where the birds are kept prior to slaughter (territory, facilities, etc). Presence and condition of veterinary facilities*

Da verificare solo per gli impianti di macellazione - Verifica prerequisiti – **Ulteriori informazioni specifiche per Federazione Russa/CU, vedi:** – *To be verified only for slaughterhouses – Check GMP – Other specific information about Russian Federation/CU, see*

[Instruction 4086-86 of 28/03/1986 for the implementation of public sanitary supervision of meat processing enterprises](#)    - FOR GUIDANCE

[Regulation 3238-85 of 27/03/1986 Sanitary regulations for meat businesses industry](#)    - FOR GUIDANCE

PROCEDURE E LINEE GUIDA PER L'ISPEZIONE NEGLI STABILIMENTI DI MACELLAZIONE E DI LAVORAZIONE DELLE CARNI RISPETTO AI REQUISITI VETERINARI (VETERINARI E SANITARI) DEGLI STATI MEMBRI FACENTI PARTE DELLA UNIONE DOGANALE (presente nel materiale didattico distribuito nella riunione del 16/4/12) – Procedures and guidelines for the inspection of meat and meat processing facilities with reference to veterinary and hygiene requirements of the Custom Union (provided during the 16th May 2012 meeting on CU requirements)

3.2 Strutture per la visita ante mortem (che devono anche permettere l'esecuzione del rilievo termometrico in caso di necessità) - *Facilities for the enforcement of pre-slaughter inspections of animals (including check of temperature if required) in slaughterhouses*

Per i riferimenti specifici Vedi Punto 3.1 – *See Point 3.1*

3.3 Rispetto dei requisiti sanitari e veterinari durante le seguenti procedure: stordimento, dissanguamento, **scottatura e spennatura** (al fine di evitare che lo sporco presente sulla cute entri in contatto con le carni), rimozione degli organi interni dalla carcassa - *Fulfilment of sanitary and veterinary requirements during the following procedures: stunning, bleeding, burn, plucking (in order to prevent dirt from the surface of the plumage coming into contact with meat), removal of internal organs from the carcase.*

Ulteriori informazioni specifiche per Federazione Russa/CU vd. – *Other specific information for Russian Federation/CU, see:*

Per i riferimenti specifici Vedi Punto 3.1 e : – *See Point 3.1 and:*

[27/12/1983 Rules for veterinary inspection of slaughtered animals and veterinary-sanitary examination of meat and meat products](#)   

3.4 Procedure per la bollatura sanitaria/marchiatura - *Procedure of veterinary stamping/ branding*

Vedi Punto 3.3

3.5 Procedure per la gestione dei prodotti non edibili e dei sottoprodotti di origine animale (SOA) - Procedure of control of the inedible product

Vedi Punto 3.3

3.6 Rispetto del principio di evitare incroci dei diversi percorsi nello sviluppo del lay out aziendale -
Compliance with the principle of no intersection of technical production lines

Vedi Punto 3.3

3.7 Separazione delle carni fresche da esportare verso la Russia/CU nella fase di stoccaggio
Separation of raw meat to be exported to Russia/CU in storage

Vedi Punto 3.3

3.8 Rispetto delle norme relative alla temperatura nei reparti in cui viene lavorata la carne e nelle celle frigorifere
Compliance with temperature norms in meat processing facilities and in cold rooms.

Vedi Punto 3.3

Altre Modalità di Controllo - Control

4.1 Procedure per il controllo delle fasi successive alla macellazione (disosso, il sezionamento ed il confezionamento delle carni, trasformazione) - Organisation of controls during the boning, cutting and pre-packing of the meat –.

Ulteriori informazioni specifiche per Federazione Russa/CU vd.:punto 3.3 ed anche

VADEMECUM REQUISITI CARNI FRESCHE E PRODOTTI A BASE DI CARNE NELL'UNIONE DOGANALE (presente nel materiale didattico distribuito nella riunione del 16/4/12) –

5. 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-shipment) - <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)