

ASL ORISTANO – DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
– Servizio Igiene degli Alimenti Origine Animale

Riferimenti normativi	Settore di Attività dell'Impresa	Dimensione dell'Impresa	Tipologia di controllo	Criteri e Modalità di svolgimento del Controllo	Obblighi ed adempimenti oggetto delle attività di controllo che le imprese sono tenute a rispettare	Servizio Competente
Reg.Ce n.852/2004 Reg.Ce n.853/2004 Reg.Ce n.625/2017 Nota Min. Salute n.33585/P del 23/11/2009 Nota Min. Salute n.8842/P del 24/03/2011	Stabilimenti abilitati per esportazione di prodotti a base di carni negli Stati Uniti e di carni e prodotti a base di carni in Giappone	Tutte le imprese Alimentari riconosciute ai sensi del Reg.CE n.853/2004	Controllo ufficiale	Ispezione – Audit – Monitoraggio – Sorveglianza - Campionamento	Possesso dei requisiti igienico-strutturali e gestionali sanitari (Haccp)	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Reg.Ce n.852/2004 Reg.Ce n.882/2004	Imprese Attività di lavorazione-trasformazione e trasporto degli alimenti di origine animale	Tutte le imprese alimentari di lavorazione e trasformazione di alimenti di origine animale destinati alla vendita al dettaglio	Controllo ufficiale	Ispezione – Audit – Monitoraggio – Sorveglianza - Campionamento	Possesso e/o mantenimento dei requisiti igienico-strutturali e gestionali sanitari (Haccp)	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Reg.Ce n.853/2004 Reg.Ce n.625/2017	Stabilimenti di lavorazione, trasformazione, deposito di alimenti di origine Animale	Imprese destinate alla commercializzazione all'ingrosso di alimenti di origine animale compresi gli scambi intracomunitari e l'esportazione verso Paesi terzi	Controllo ufficiale	Ispezione – Audit – Monitoraggio – Sorveglianza - Campionamento	Possesso e/o mantenimento dei requisiti igienico-strutturali e gestionali sanitari (Haccp)	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Reg.Ce n.853/2004 Reg.Ce n.625/2017 D.Lgs. n.28 del 30/01/1993	Registrazione all'U.V.A.C. (Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari) degli stabilimenti ed attività produttive degli alimenti di origine animale ai fini degli scambi intracomunitari di alimenti di origine animale	Imprese che effettuano scambi di alimenti di origine animale con gli altri Paesi Comunitari .	Controllo ufficiale	Ispezione – Audit – Monitoraggio – Sorveglianza - Campionamento	Possesso e/o mantenimento dei requisiti igienico-strutturali e gestionali sanitari (Haccp)	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

ASL ORISTANO – DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
– Servizio Igiene degli Alimenti Origine Animale

Riferimenti normativi	Settore di Attività dell'Impresa	Dimensione dell'Impresa	Tipologia di controllo	Criteri e Modalità di svolgimento del Controllo	Obblighi ed adempimenti oggetto delle attività di controllo che le imprese sono tenute a rispettare	Servizio Competente
Reg.Ce n.853/2004 Reg.Ce n.854/2004 Reg.Ce n.625/2017	Interventi e relazioni a seguito di segnalazioni di inconvenienti igienico-sanitari ed esposti dei privati	Tutte le imprese alimentari destinate alla lavorazione e commercializzazione di alimenti di origine animale	Controllo Ufficiale	Ispezione Campionamento	Possesso e/o mantenimento dei requisiti igienico-strutturali dei locali e delle attrezzature e di conformità alla norma degli alimenti di origine animale prodotti e/o commercializzati	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Reg.Ce n.625/2017	Certificazioni di idoneità sanitaria per carni ed altri alimenti di origine animale da adibire al consumo alimentare umano	Tutte le imprese alimentari destinate alla lavorazione e commercializzazione di alimenti di origine animale	Controllo Ufficiale	Ispezione – Audit – Monitoraggio – Sorveglianza - Campionamento	Possesso e/o mantenimento dei requisiti igienico-strutturali dei locali e delle attrezzature e di conformità alla norma degli alimenti di origine animale prodotti e/o commercializzati	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Reg.Ce n.625/2017	Certificazione per carni ed alimenti a base di carni destinati agli Scambi Intracomunitari e verso Paesi Terzi	Tutte le imprese alimentari destinate alla lavorazione e commercializzazione di alimenti di origine animale abilitate agli scambi intracomunitari ed all'esportazione verso Paesi Terzi	Controllo Ufficiale	Ispezione – Audit – Monitoraggio – Sorveglianza - Campionamento	Possesso e/o mantenimento dei requisiti igienico-strutturali dei locali e delle attrezzature e di conformità alla norma degli alimenti di origine animale prodotti e/o commercializzati	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Dec.n.2005/363 Ce Reg.Ce n.853/2004 Reg.Ce n.854/2004 Reg.Ce n.625/2017	Certificazione di scorta per carni e prodotti a base di carni suine in uscita dal territorio della Regione Sardegna	Tutte gli Stabilimenti con riconoscimento Comunitario autorizzati, in deroga al divieto, all'esportazione di carni e prodotti a base di carni suine al di fuori del territorio della Regione Sardegna	Controllo Ufficiale	Ispezione – Audit Monitoraggio – Sorveglianza - Campionamento	Possesso dei requisiti igienico-strutturali e gestionali sanitari previsti dalla normativa specifica	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

ASL ORISTANO – DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
– Servizio Igiene degli Alimenti Origine Animale

Riferimenti normativi	Settore di Attività dell'Impresa	Dimensione dell'Impresa	Tipologia di controllo	Criteri e Modalità di svolgimento del Controllo	Obblighi ed adempimenti oggetto delle attività di controllo che le imprese sono tenute a rispettare	Servizio Competente
Reg. Polizia Vet. n.320/1954	Certificazioni sanitarie al macello per automezzi e contenitori	Stabilimenti di macellazione	Controllo Ufficiale	Ispezione Monitoraggio-Sorveglianza	Rispetto degli adempimenti normativi	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
D.M. 358/1996s.m.i. D.M.592/1995 s.m.i. D.M. 651/1994s.m.i. Piani Regionali di Eradicazione della TBC-Brucellosi-Leucosi dei Bovini	Certificazioni sanitarie al macello per bovini abbattuti a seguito dei Piani di Risanamento per TBC-Brucellosi-Leucosi	Stabilimenti di macellazione	Controllo Ufficiale	Ispezione Monitoraggio-Sorveglianza	Rispetto degli adempimenti normativi	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Regolamento sulla vigilanza delle carni 20/12/1928 n. 3298; Reg. 2075/05/CE; Reg.CE n. 1099/2009 Ordinanze sindacali	Macellazione Uso Familiare dei Suini	Domicilio Privato	Controllo Ufficiale	Ispezione delle Carni	Rispetto degli adempimenti normativi	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Reg.Ce n.625/2017	Attestazioni di idoneità di animali all'avvio alla macellazione d'urgenza	Allevamenti zootecnici	Controllo Ufficiale	Controllo ispettivo ante-mortem	Possesso dei requisiti clinici per l'ammissione degli animali alla macellazione speciale incluso il rispetto di quanto dichiarato in merito ad eventuali trattamenti farmacologici effettuati	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Reg.Ce n.852/2004 Reg.Ce n.853/2004 Reg.Ce n.627/2019 Art.5 lett.d) L.283/1964 Reg.Ce n.2073/2005	Attestazioni su richiesta dei privati	Ambito privato/Settori della produzione e/o commercializzazione di alimenti di origine animale	Controllo Ufficiale	Ispezioni-Campionamenti	Possesso dei requisiti e delle condizioni igienico/strutturali degli ambienti e delle attrezzature e/o di idoneità al consumo alimentare di alimenti di origine animale	Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

**ASL ORISTANO – DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA–
Servizio Igiene degli Alimenti Origine Animale**

elenco delle tipologie di controllo a cui sono assoggettate le imprese in ragione della dimensione e del settore di attività, con l'indicazione per ciascuna di esse dei criteri e delle relative modalità di svolgimento

Tipologie di controllo

<i>tipologie di controllo:</i> Monitoraggio	Definizione da Reg. CE 625/2017: “la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d’insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.” <i>Considerazioni :</i> Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematica di una varietà di indicatori.
<i>tipologie di controllo:</i> Sorveglianza	Definizione da Reg. CE 625/2017: “l’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”
<i>tipologie di controllo:</i> Verifica	Definizione da Reg. CE 625/2017 : “il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”
<i>tipologie di controllo:</i> Ispezione	Definizione da Reg. CE 625/2017 : “l’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali”
<i>tipologie di controllo:</i> Campionamento	Definizione da Reg. CE 625/2017 : “Campionamento per l’analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall’ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali”.
<i>tipologie di controllo:</i> Audit	Definizione da Reg. CE 625/2017: “un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.”

**ASL ORISTANO – DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA–
Servizio Igiene degli Alimenti Origine Animale**

Criteri di controllo

i criteri su cui si basano i controlli ufficiali svolti della ASL sono:

- analisi di contesto
- graduazione del rischio
- efficacia
- appropriatezza
- imparzialità e libertà da qualsiasi conflitto di interesse
- qualità
- coerenza

Modalità di controllo:

secondo procedure documentate