

CHECK LIST PER SOPRALLUOGHI
- SETTORE UOVA E OVOPRODOTTI -
(compilata al fine di elaborare la relazione ufficiale)

DATA DEL SOPRALLUOGO:.....

SONO PRESENTI AL SOPRALLUOGO		
	NOME E COGNOME	FIRMA
ISPETTORI MINISTERIALI INCARICATI DEL SOPRALLUOGO		
PER LA DITTA		
PER L'ASL		
PER I SERVIZI REGIONALI		

CARATTERISTICHE IMPIANTO

N° DI RICONOSCIMENTO DELLO STABILIMENTO	
INDIRIZZO STABILIMENTO	(via/piazza, n° civico, località, comune, provincia)
DITTA	(ragione sociale)
SEDE LEGALE	(via/piazza, n° civico, località, comune, provincia)
RAPPRESENTANTE LEGALE	
RECAPITI	Stabilimento: tel.....; fax:.....; e-mail..... Sede legale: tel.....; fax:.....; e-mail.....
COSTRUZIONE DELLO STABILIMENTO	
ULTIMA RISTRUTTURAZIONE	
SUPERFICIE TOTALE DELLO STABILIMENTO	
Stagionalità/periodicità dell'attività	
Giornate lavorative settimanali	
Unità di personale	

ATTIVITA'	
Centro di Imballaggio <input type="checkbox"/>	
Giorni e orario di lavorazione.....	
Volume di produzione.....	
Destinazione: nazionale <input type="checkbox"/> Paesi UE <input type="checkbox"/> Paesi Terzi <input type="checkbox"/>	
altre osservazioni:.....	
.....	
Impianto di produzione di uova liquide <input type="checkbox"/>	
Giorni e orario di lavoro.....	
Volume di produzione:.....	
Uova gallina ovaioia, tacchina, faraona <input type="checkbox"/> uova di specie diverse <input type="checkbox"/>	
Forniture: nazionale <input type="checkbox"/> Paesi UE <input type="checkbox"/> Paesi Terzi <input type="checkbox"/>	
Destinazione: nazionale <input type="checkbox"/> Paesi UE <input type="checkbox"/> Paesi Terzi <input type="checkbox"/> (specificare:.....)	

altre osservazioni:.....	
.....	
Stabilimento di Trasformazione <input type="checkbox"/>	
Giorni e orario di lavoro:.....	
Volume di produzione:.....	
Uova gallina ovaioia, tacchina, faraona <input type="checkbox"/> uova di specie diverse <input type="checkbox"/>	
Forniture: nazionale <input type="checkbox"/> Paesi UE <input type="checkbox"/> Paesi Terzi <input type="checkbox"/>	
Destinazione: nazionale <input type="checkbox"/> Paesi UE <input type="checkbox"/> Paesi Terzi <input type="checkbox"/>	

altre osservazioni:.....	
.....	
Deposito frigo <input type="checkbox"/>	Centro di riconfezionamento <input type="checkbox"/>

Lo stabilimento precedentemente è già stato in uso per attività di produzione di alimenti? sì no



Provvedimento di revoca del provvedimento prot.....del..... <input type="checkbox"/> del precedente riconoscimento CE IT..... <input type="checkbox"/> dell'autorizzazione regionale per stabilimento a capacità limitata..... / ASL..... <input type="checkbox"/> dell'autorizzazione sanitaria n°.....per attività di Osservazioni:.....

CONTROLLI UFFICIALI	
In base al programma dei controlli dell'ASL	
LIVELLO DI RISCHIO STABILITO	
FREQUENZA STABILITA	
AZIENDA SANITARIA LOCALE	
INDIRIZZO SERVIZIO VETERINARIO	(via/piazza, n° civico, località, comune, provincia)
RESPONSABILE DEL SERVIZIO VETERINARIO	
RECAPITI del servizio veterinario	tel.....; fax:.....; e-mail.....
VETERINARIO UFFICIALE	(nome e cognome)
	provvedimento di Nomina

MINISTERO DELLA SALUTE	CHECK LIST UOVA E OVOPRODOTTI	Rev.1 – maggio 2011
------------------------------	--------------------------------------	------------------------

OSSERVAZIONI IN CORSO DI SOPRALLUOGO

C= conforme NC = non conforme; NA= non applicabile; NV= non verificato; * = vedi note

SERVIZI		
1	spogliatoi, gabinetti e lavabi	
2	attrezzature per la pulizia e la disinfezione e loro deposito	
3	sostanze pericolose e/o non commestibili	
4	deposito materiali di confezionamento ed imballaggio	
STRUTTURA E GESTIONE LOCALI DESTINATI AGLI ALIMENTI		
5	pavimenti, pareti, soffitti, finestre, porte e altre aperture	
6	aerazione ed illuminazione	
7	rifornimento idrico ed impianti di scarico	
8	lavabi per le mani	
9	dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro	
10	superfici che vengono a contatto con gli alimenti	
11	rifiuti alimentari, sottoprodotti non commestibili e altri scarti	
12	celle frigo/tunnel di congelamento	
CENTRO IMBALLAGGIO		
13	area esterna ricevimento in condizioni igieniche	
14	scarico uova in condizioni igieniche (asciutte al riparo luce solare)	
15	Stoccaggio (contenitori uova in condizioni igieniche)	
16	postazione per eliminare le uova con macrodifetti (sporche, rotte, nere)	
17	postazione con sensori per eliminare le uova con microincrinature	
18	esiste una postazione per la marchiatura delle uova	
19	uova con guscio non completamente sviluppato e con incrinature, consegnate direttamente ad uno stabilimento riconosciuto per la trasformazione (stab. di ovo prodotti o uova liquide)	
20	data di consegna al consumatore	
IMPIANTO TRASFORMAZIONE		
21	Esiste un sistema di filtratura che assicura la separazione del tuorlo dai frammenti di guscio e calaze. <input type="checkbox"/> visivo <input type="checkbox"/> automatico	
22	uova prima della rottura sono pulite e asciutte	
23	rottura uova con incrinature senza indebiti ritardi	
24	rottura uova evitando contaminazione	
25	separazione della manipolazione e trasformazione altre specie (diverse da gallina, tacchina e faraona)	
26	Gli impianti sono puliti e disinfettati prima della trasformazione di uova gallina, tacchina e faraona dopo aver manipolato uova di specie diverse	
27	Destinazione dell'albume o residui di albume derivante da centrifugazione dei gusci , schiacciatura uova ad usi diversi da quelli per il consumo umano	
28	Dopo la rottura le particelle d'uova vengono sottoposte a trasformazione senza indebiti ritardi	
29	Denaturazione del le particelle di uova non idonee al consumo umano	
30	periodo di conservazione delle uova a temp < a 4°C è sempre < alle 48 ore (non si applica ai prodotti privati dello zucchero)	
31	ovoprodotti destinati al congelamento sono congelati senza indebito ritardo	
32	analisi per valutare il tenore di acido 3 OH-buttirico	
33	analisi per valutare il tenore di acido lattico	
34	analisi per valutare la quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti	
35	Etichettatura ovo prodotti come ingredienti con t°C e relativo periodo conservazione	
IMPIANTO UOVA LIQUIDE		
36	etichetta reca l'indicazione: «uovo liquido non pastorizzato — da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione» e con la data e ora di rottura	

MINISTERO DELLA SALUTE	CHECK LIST UOVA E OVOPRODOTTI	Rev.1 – maggio 2011
------------------------------	--------------------------------------	------------------------

ESAME DOCUMENTALE

PLANIMETRIA (acquisire una copia da allegare al verbale)

IDENTIFICAZIONE AREE, IMPIANTI, ATTREZZATURE SI NO

RELAZIONE TECNICA SI NO

GMP / SOP

Usare: C= conforme NC = non conforme; NA= non applicabile; NV= non verificato; * = vedi note

pulizia e disinfezione	
procedure operative standard di sanificazione delle superfici a contatto degli alimenti (SSOP)	
formazione del personale	
gestione abbigliamento da lavoro	
controlli igienico sanitari sul personale	
manutenzione delle strutture e degli impianti	
controllo delle temperature	
controllo degli animali infestanti	
controllo della potabilità delle acque	
gestione dei rifiuti	
gestione degli scarti di lavorazione/sottoprodotti/materiale specifico a rischio	
smaltimento delle acque reflue	
selezione e verifica dei fornitori	
procedura di rintracciabilità e per il ritiro/riciamo di prodotto	
controlli microbiologici	
gestione del marchio d'identificazione e del materiale di etichettatura	

HACCP

diagramma di flusso con individuazione punti critici di controllo	
analisi dei pericoli (inclusa destinazione d'uso del prodotto)	
piano Haccp datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento	
tutti i pericoli identificati nell'analisi sono inclusi nel piano Haccp	
limiti critici, procedure di monitoraggio, frequenza del monitoraggio per ogni CCP	
descrizione azioni correttive	
validazione - anche alla luce dei criteri microbiologici Reg. (CE) 2073/2005	
procedure per la verifica implementazione ed efficacia	
registrazioni	

MINISTERO DELLA SALUTE	CHECK LIST UOVA E OVOPRODOTTI	Rev.1 – maggio 2011
------------------------------	--------------------------------------	------------------------

CRITERI MICROBIOLOGICI

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE	
Prodotti a base di uova (salmonella ass 25 g) Iso 6579	
Alimenti pronti contenenti uova crude (salmonella ass 25 g) Iso 6579	
CRITERI DI PROCESSO	
Prodotti a base di uova (enterobacteriacee) ISO 21528-2	

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Il tenore di acido 3 OH-butyrico (non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato)	
Il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovo prodotti (non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca) (per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello constatato prima del processo di fermentazione)	
La quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotto (non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovo prodotto) viene rispettata?	

NOTE

