

ALLEGATO 1 - Audit sugli Operatori del Settore Alimentare e dei Mangimi

L'audit è suddivisibile nelle seguenti fasi:

1. programmazione;
2. pianificazione;
3. svolgimento;
4. redazione del rapporto finale
5. attività successive e conseguenti alla conclusione dell'audit.

Programmazione delle attività di Audit su OSA

Come tutte le attività di controllo ufficiale, anche gli audit devono essere programmati utilizzando i criteri definiti nella sezione relativa alla programmazione.

Pianificazione dell'Audit

La **pianificazione** dell'audit consiste nella preparazione dell'attività di audit partendo dalla definizione dell'obiettivo, del campo e dei criteri, dalla costituzione del "gruppo di audit" e dall'esame preliminare della documentazione relativa all'operatore, già agli atti presso i servizi che svolgono l'audit o da questi all'uopo acquisita.

A differenza di altre attività di controllo ufficiale, gli audit devono essere comunicati preliminarmente all'operatore del settore alimentare, in modo, tra l'altro, di consentire la predisposizione della documentazione e delle registrazioni che saranno impiegate e di rendere disponibile rappresentanti qualificati dell'impresa.

L'eventuale presa di contatto con l'operatore del settore alimentare oggetto dell'audit ha lo scopo di:

- **notificare** all'operatore l'intenzione di condurre un audit sull'attività sotto il suo controllo;
- **comunicare** l'obiettivo, il campo, i criteri dell'audit e la composizione del gruppo di audit;
- **permettere** all'operatore di predisporre quanto necessario per consentire la conduzione dell'audit.

L'obiettivo è lo scopo per cui è condotto l'audit.

Il **campo** o estensione dell'audit definisce la localizzazione fisica, l'attività, i processi nonché il tempo necessario per la sua conduzione (per es.: l'intero impianto produttivo piuttosto che le singole attività o linee specifiche, le ore stimate per la conduzione dell'audit ecc.).

I **criteri** dell'audit sono le norme, le procedure o i requisiti di riferimento con cui si confrontano le evidenze dell'audit.



Il **gruppo di audit** è, di norma, composto da due o più ispettori e può essere supportato da esperti tecnici ed inoltre può farne parte anche personale in addestramento.

Nel caso in cui il gruppo di audit sia costituito da più persone, il responsabile della gestione del programma di audit (direttore di servizio, direttore di distretto, ecc.) individua e incarica formalmente il responsabile del gruppo di audit.

In sede di pianificazione il gruppo di audit esamina, secondo necessità la documentazione inerente:

- le strutture e le attrezzature oggetto di audit (autorizzazioni, planimetrie, relazioni tecniche, ecc.);
- il tipo di processi condotti, i prodotti elaborati, la dimensione della produzione, il mercato servito, ecc.;
- gli esiti dei precedenti controlli in relazione, in particolare, al rispetto da parte dell'OSA della legislazione alimentare, nonché la risoluzione delle precedenti non conformità;
- ove disponibile, relativa ai sistemi di gestione attuati dagli OSA al fine di ottemperare ai requisiti della normativa in materia di alimenti (autocontrollo);
- ogni altra documentazione ritenuta utile.

Qualora l'audit sia condotto da un gruppo, il responsabile, al fine di agevolare la conduzione dell'audit individua:

- il ruolo e i compiti dei componenti il gruppo di audit;
- i documenti di lavoro impiegabili (liste di controllo, moduli per reportistica, ecc.);
- la strumentazione utilizzabile (termometri, pH metri, ecc.).

Resta fermo l'obbligo di utilizzare procedure e modulistiche standardizzate almeno a livello di ASL.

Svolgimento dell'Audit

L'audit inizia con una riunione di apertura nel corso della quale il responsabile del gruppo di audit:

- a. presenta i componenti del gruppo;
- b. espone gli obiettivi dell'audit (per es.: verifica del mantenimento dei requisiti, verifica di conformità a norme specifiche, ecc.);
- c. specifica il campo dell'audit (strutture, processi, linee di attività);
- d. elenca le norme di riferimento (criteri);
- e. se opportuno, richiede di visionare in via preliminare planimetrie, diagrammi di flusso, procedure e ogni altra eventuale documentazione ritenuta necessaria;
- f. fornisce informazioni sulle modalità di conduzione dell'audit (per es. suddivisione dei ruoli all'interno del gruppo di audit, attività che si intendono svolgere, attività o processi che si intende chiedere che vengano svolti, tempi previsti per lo svolgimento ecc.);
- g. richiede la piena collaborazione da parte della ditta;
- h. assicura il rispetto della riservatezza in merito alle evidenze, risultanze e conclusioni dell'audit;



- i. chiede se vi siano particolari procedure da osservare per garantire la sicurezza dei componenti del gruppo di audit nel corso della visita agli impianti;
- j. definisce, se del caso, l'esclusione da quanto precedentemente pianificato e ne specifica la relativa motivazione;
- k. chiede ai rappresentanti della ditta oggetto di audit se ci siano eventuali domande da porre.

I risultati, le attività e le osservazioni emerse nell'ambito della riunione di apertura devono essere riportati nel rapporto finale.

La fase successiva corrisponde alla raccolta delle evidenze.

L'audit può riguardare tutti od alcuni processi, attrezzature, documenti o registrazioni della ditta.

Nel caso di audit parziali, in cui sia necessario, *o opportuno*, procedere all'audit di una selezione di processi, di attività, di documenti, di registrazioni (potrebbe essere il caso di impianti molto grandi, di processi che si svolgono in più giorni, di documentazioni particolarmente ricche o complesse, ecc.), i criteri impiegati per la selezione devono essere descritti nel rapporto di audit.

In ogni caso il gruppo di audit dovrà procedere alla raccolta delle evidenze necessarie a permettere l'espressione delle conclusioni dell'audit sulla base di un giudizio professionalmente fondato.

Le evidenze consistono in ogni tipo di informazione verificabile che può essere raccolta e che sia attinente l'oggetto e i criteri dell'audit.

E' fondamentale richiamare l'assoluta necessità di documentare sempre le evidenze raccolte (es. quali e quanti moduli di registrazione del CCP, o quale prodotto era in lavorazione al momento dell'audit, ecc.), in modo che resti comunque traccia scritta nelle relazioni di cui all'art. 9 del regolamento (CE) 882/2004 di ciò che è stato controllato.

Le evidenze possono essere raccolte per mezzo di:

- osservazione diretta delle attività in svolgimento, del personale, degli ambienti, degli impianti, delle attrezzature, delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti ecc.;
- interviste agli operatori (ad esempio richiesta di spiegazioni inerenti l'attività svolta, verifica della conoscenza delle azioni da intraprendere, ecc.);
- esame di documenti e registrazioni (ad esempio procedure di autocontrollo, registrazioni inerenti l'attività di monitoraggio di un CCP, liste di controllo compilate, registrazioni di temperature, schede tecniche di prodotti ecc.);
- lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli OSA;
- misurazioni condotte con strumenti propri (misurazione delle temperature, misurazione del pH, pesature, ecc.).

Anche l'osservazione diretta di una fase del processo in corrispondenza di un CCP, il monitoraggio del quale debba avvenire visivamente, può essere considerata una misurazione.



Le evidenze possono quindi essere raccolte direttamente “in campo” o mediante verifica documentale.

La raccolta delle evidenze può avvenire con una, con l'altra o entrambe le modalità.

Quando il caso lo richieda, il gruppo di audit può integrare le evidenze di cui ai precedenti punti effettuando campionamenti da destinare ad analisi ufficiali. Inoltre, per esprimere un giudizio fondato, non è in genere sufficiente prendere visione delle registrazioni di una singola giornata, ma è necessario esaminare documenti relativi a un periodo di tempo più lungo.

Le attività, gli ambienti, gli impianti, le attrezzature e gli altri aspetti ispezionati, le persone intervistate, i documenti e le registrazioni esaminati, gli strumenti di misurazione impiegati, devono venire riportati nel rapporto finale.

Quando l'orario di raccolta di un'evidenza può influire sulla sua valutazione, è indispensabile che nel rapporto finale venga riportato il momento esatto della rilevazione.

Tutte le evidenze raccolte (documentali e non) devono essere registrate nel rapporto dell'audit, o direttamente o tramite rimando ad allegati strumenti di registrazione specifici (es. liste di controllo strutturate, rapporti di prove svolte sul campo, prove di rintracciabilità di prodotti, ecc.).

Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti amministrativi o giudiziari, è necessaria la formale immediata contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti distinti dal rapporto di audit.

Una volta raccolte le evidenze, queste devono essere valutate alla luce dei criteri dell'audit al fine della formulazione delle risultanze.

E' bene precisare che nello svolgimento degli audit può essere necessario raccogliere anche più di una evidenza per trarre le “risultanze” (ad esempio: nel caso di riscontro di capi non correttamente identificati presso un macello [1° evidenza], potrà essere necessario verificare se risultano evidenziati nel tempo altri casi analoghi [2° evidenza], e se questi casi sono riferibili sempre al medesimo allevamento di provenienza o ad altri allevamenti [3° evidenza]. Come “risultanza” potrà essere dedotta, a seconda dei casi, la episodicità della non conformità, o la sua sistematicità consentendo di identificare il livello di responsabilità (allevatore, macellatore, o ad altri componenti estranei all'OSA). Dalla lettura composita di tutte le risultanze potranno poi essere tratte le “conclusioni”.

I riscontri raccolti nel corso dell'ispezione dei locali, degli impianti, dei processi, della documentazione e delle registrazioni devono quindi essere valutati alla luce delle norme di riferimento (criteri dell'audit) al fine di esprimerne la conformità o meno.

Di norma l'elaborazione delle risultanze avviene al termine dell'audit.

Poiché si deve esprimere un giudizio di conformità, nell'espressione delle risultanze, è consigliabile non formulare giudizi intermedi del tipo “marginalmente accettabile”, “migliorabile”, bensì solo espressioni del tipo “accettabile” o “non accettabile”, “conforme” o “non conforme”.

Prima della riunione di chiusura di norma è opportuno che il gruppo di audit si consulti per:

- riesaminare le risultanze;
- concordare le conclusioni in relazione a quanto effettivamente esaminato nel corso dell'audit;
- discutere sulle azioni successive da intraprendere.



Le risultanze e le conclusioni dell'audit devono essere basate su evidenze oggettive e devono riferire in merito all'efficacia del/dei *planned arrangements* (HACCP, procedure ecc.) oggetto di audit e alla sua/loro adeguatezza per raggiungere gli obiettivi fissati.

È importante che le risultanze e le conclusioni dell'audit vengano presentate e discusse in una riunione finale con i rappresentanti della ditta al fine della piena comprensione e, se possibile, condivisione.

Nella stessa riunione possono essere discusse le eventuali azioni correttive che l'OSA oggetto di audit ha intenzione di intraprendere per fare fronte alle non conformità rilevate (la responsabilità dell'individuazione e attuazione delle azioni correttive è sempre e comunque dell'organizzazione oggetto di audit) e venire fissati, e se possibile, concordati, i tempi per la loro rimozione.

Potrebbe verificarsi la situazione nella quale il gruppo di audit non sia in grado di valutare compiutamente tutte le evidenze e di elaborare conseguentemente le pertinenti risultanze e le conclusioni prima della riunione di chiusura (è il caso in cui il gruppo di audit ritenga di dovere approfondire alcuni aspetti, anche in consultazione di esperti tecnici esterni al gruppo di audit o con il Responsabile di Servizio).

In questi casi nella riunione di chiusura verranno riassunte le risultanze elaborate e le altre evidenze, rimandando per le conclusioni a quanto sarà riportato nel rapporto finale.

Redazione del rapporto finale

Il responsabile del gruppo prepara, unitamente agli altri componenti, il rapporto finale di audit.

Il rapporto deve rappresentare in modo completo e comprensibile tutte le fasi dell'audit e dovrebbe contenere almeno i seguenti elementi:

- a. la data, l'obiettivo e il campo dell'audit;
- b. l'organizzazione oggetto dell'audit e i suoi rappresentanti partecipanti all'audit;
- c. l'organizzazione responsabile della conduzione dell'audit e i componenti il gruppo di audit;
- d. i criteri dell'audit;
- e. le modalità di conduzione dell'audit;
- f. i reparti/linee produttive, attività, documentazione registrazioni esaminati;
- g. le risultanze;
- h. le conclusioni;
- i. i tempi fissati per la risoluzione delle eventuali non conformità rilevate e l'indicazione del responsabile della verifica dell'avvenuta adozione delle azioni correttive;
- j. le eventuali raccomandazioni;
- k. le firme dei componenti il gruppo di audit o almeno del responsabile del gruppo audit;
- l. una dichiarazione attestante che le conclusioni dell'audit sono da mettere in relazione esclusiva con quanto effettivamente esaminato.

Il rapporto finale, debitamente firmato, deve essere trasmesso all'OSA oggetto dell'audit.

Nel caso in cui il rapporto finale di audit non implichi l'adozione di alcuna azione correttiva e/o preventiva, l'iter dell'audit si considera completato con l'invio del rapporto ai soggetti interessati.



Attività successive e conseguenti alla conclusione dell'Audit

Per le istruzioni del caso si rimanda al Capitolo 6 - Conduzione di azioni successive al controllo ufficiale.



ALLEGATO 2 - Esempi di scheda di valutazione del livello di rischio degli stabilimenti

Tabella A: Stabilimenti autorizzati ai sensi del reg. 853-852/2004

Categoria	Criteri di valutazione	Valutazione			
		Nuovo	Recente	Abbastanza recente	Datato
Caratteristiche dello stabilimento	1				
	2	Buone	Discrete	Scarse	Insufficienti
Entità produttiva	3	Familiare	Artigianale	Industriale medio	Industriale grande
	4	Locale	Regionale/provinciale	Nazionale	Comunitario/Paesi Terzi
Prodotti	5	A	B	C	D
	6		Utilizzo solo previa cottura o destinato alla trasformazione	Alimento cat. B-C-D Pronto al consumo	Alimenti per categorie di consumatori a rischio
Igiene della produzione	7	Elevata	Discreta	Scarsa	Insufficiente
	8	Elevata	Discreta	Scarsa	Insufficiente
Sistema di autocontrollo	9	Completo	Adeguate	Da integrare	Inadeguato
	10	Applicato ed adeguato	Carenze minori	Carenze maggiori	Inadeguato non applicato
Dati storici	11	Non significative o formali	Non significative o formali ripetute	Sostanziali/gravi isolate e risolte	Sostanziali o gravi ripetute o non risolte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Data di costruzione o di ristrutturazione significativa	
<i>Nuova costruzione</i>	• stabilimenti costruiti negli ultimi 5-7 anni; e • il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.
<i>Recente ristruttur.</i>	• stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno subito una radicale ristrutturazione negli ultimi 5-10 anni; uno stabilimento può essere fatto rientrare in questa categoria se la ristrutturazione ha coinvolto tutti i locali di lavorazione e deposito di alimenti; e • il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.
<i>Abbastanza recenti</i>	• stabilimenti costruiti negli ultimi 10-15 anni; • layout e disposizione delle attrezzature non del tutto razionali ma senza riflessi di rilievo sul flusso produttivo.
<i>Datate</i>	• stabilimenti con più di 20 anni che non hanno subito radicali ristrutturazioni recenti, oppure • layout e disposizione delle attrezzature con problemi che si riflettono sul flusso produttivo
Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento	
<i>Buone</i>	• nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. Esempi: uno sterilizzatore non funzionante, sollecitamente riparato; piccoli inconvenienti alle strutture per i quali è previsto un intervento a tempi brevi; • lo stabilimento si presenta in buone condizioni igieniche generali.
<i>Discrete</i>	• carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento e che non hanno effetti potenziali sulla salubrità dell'alimento. Esempi: limitate rotture a pareti e pavimenti; presenza di ruggine in aree dove non transitano e non sono depositati alimenti sfusi; materiali estranei su aree esterne; per tutti questi casi, il piano di manutenzione prevede la risoluzione del problema entro tempi brevi.
<i>Scarse</i>	• numerose carenze minori, risultanti in condizioni igieniche inadeguate che non si riflettono sulla salubrità dei prodotti. Esempi: diffuse rotture a pareti o pavimenti o soffitti, aree esterne allo stabilimento da ripulire, ruggine in più punti dello stabilimento, condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove non sono presenti alimenti esposti; oppure • ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione ma senza effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.

<i>Insufficienti</i>	• condizioni igieniche inadeguate con possibilità di contaminazione diretta del prodotto (presenza condensa con possibilità di colio su alimenti esposti, superfici a contatto con gli alimenti in condizioni inadeguate, ecc.), condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove sono presenti alimenti esposti; oppure • ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione con potenziali effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.
Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione	
<i>Familiare</i>	• senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.
<i>Artigianale</i>	• stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10.
<i>Industriale medio</i>	• stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 10 e 50.
<i>Industriale grande</i>	• stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 50 addetti alla lavorazione.
Ambito di commercializzazione	
<i>Locale</i>	• commercializzazione nella sola ASL ove è ubicato lo stabilimento.
<i>Regionale</i>	• commercializzazione limitata alla Regione.
<i>Nazionale</i>	• commercializzazione verso altre Regioni italiane.
<i>Comunitario/Paesi terzi</i>	• commercializzazione in ambito Comunitario; oppure • esportazione verso paesi terzi.
CATEGORIA DI ALIMENTO	
<i>Cat. A</i>	• alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente: 1. Aw <0.85; 2. pH < 4.6 (a temperatura 24°C); 3. prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso, che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale con la distribuzione e stoccaggio in sistema non refrigerato.



<i>Cat. B</i>	• alimenti che non supportano lo sviluppo o la tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi; • alimenti confezionati che hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione.
<i>Cat. C</i>	• alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo/produzione di tossine da parte di microrganismi potenzialmente pericolosi.
<i>Cat. D</i>	• alimenti potenzialmente pericolosi in rapporto alle lavorazioni: alimenti per lo più derivanti da lavorazioni complesse che generalmente per la loro composizione richiedono una conservazione a temperatura di refrigerazione.
Destinazione d'uso	
<i>Destinato alla trasformazione</i>	• prodotti non destinati ad essere consumati come tali, da sottoporre a trasformazione presso altra industria.
<i>Da utilizzare previa cottura</i>	• alimenti destinati ad essere cotti prima del consumo.
<i>Pronti al consumo</i>	• prodotti di categoria B, C e D venduti al consumatore pronti all'uso, non destinati ad essere consumati previa cottura.
<i>Alimenti per categorie particolari</i>	• prodotti destinati a consumatori sensibili quali anziani, bambini, malati, ecc. Rientrano in questa categoria gli alimenti che specificano in etichetta una destinazione specifica, o i casi nei quali lo stabilimento destini i prodotti a tali categorie di persone (es. pasti pronti destinati alle scolaresche, ospizi, ospedali).
Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione	
<i>Elevata</i>	• puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; • direzione collaborativa; • buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.
<i>Discreta</i>	• preparazione limitata del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo, ma con buona disponibilità a risolvere le carenze rilevate dal controllo ufficiale; • puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.



<i>Scarsa</i>	• mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure • scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati dal controllo ufficiale; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.
<i>Insufficiente</i>	• conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure • indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal controllo ufficiale e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti.
Formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti	
<i>Elevata</i>	• nel corso dei sopralluoghi si rileva puntualmente un corretto comportamento igienico di tutti gli addetti alla lavorazione; • pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal controllo ufficiale.
<i>Discreta</i>	• comportamento igienico degli addetti in linea di massima corretto; un numero limitato di addetti rivela un comportamento igienico sanitario non corretto; • pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal controllo ufficiale.
<i>Scarsa</i>	• alcuni addetti rivelano un comportamento igienico sanitario non corretto, senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto; • mancata applicazione delle misure correttive suggerite dal controllo ufficiale.
<i>Insufficiente</i>	• problemi rilevanti nel comportamento igienico del personale con possibilità di ripercussioni sulla salubrità del prodotto.
Completezza formale del piano di autocontrollo	
<i>Completo</i>	• piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e HACCP); • assenza di prescrizioni in sospenso da parte del controllo ufficiale
<i>Adeguate</i>	• il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale; • le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale; • assenza di prescrizioni in sospenso da parte del controllo ufficiale e rispetto dei tempi di prescrizione.
<i>Incompleto</i>	• le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure • piano HACCP: assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incomplete; oppure



	• mancato rispetto dei tempi di prescrizione. Le carenze in ogni caso non si riflettono sulla salubrità del prodotto.
<i>Inadeguato</i>	• assenza del piano di autocontrollo; oppure • assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure • assenza del piano HACCP; oppure • analisi dei pericoli non effettuata; oppure • mancata individuazione dei CCP; oppure • mancata individuazione dei limiti critici; oppure • mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.
Grado di applicazione ed adeguatezza	
<i>Applicato e adeguato</i>	• il piano (prerequisiti e HACCP) viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.
<i>Carenze minori</i>	• si evidenziano carenze nell'applicazione del piano senza riflessi sulla salubrità del prodotto; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.
<i>Carenze maggiori</i>	• si evidenziano carenze rilevanti nell'applicazione del piano che possono dare contaminazione diretta del prodotto; oppure • mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la salubrità del prodotto; oppure • piano HACCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l'azienda ha adottato immediate azioni correttive.
<i>Inadeguato, non applicato</i>	• tutti i casi in cui il piano di autocontrollo risulta inadeguato, oppure • mancata applicazione di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure • mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure • mancata applicazione del piano HACCP: assenza di monitoraggio in corrispondenza dei CCP e/o mancata registrazione dell'attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive; oppure

	il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall'azienda.
Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate	
<i>Non significative o formali</i>	- irregolarità non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale non determinano un rischio per la salubrità dell'alimento; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.
<i>Non significative o formali ripetute</i>	- irregolarità senza rilievo sulla salubrità del prodotto, ripetute o non risolte; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.
<i>Sostanziali o gravi, isolate e risolte</i>	- irregolarità che determinano un rischio per la salubrità dell'alimento, non ripetute e comunque risolte; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l'azienda adotta immediate azioni correttive.
<i>Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte</i>	- una irregolarità che determina un rischio per la salubrità dell'alimento si è presentata ripetutamente; oppure - una irregolarità grave non è stata risolta; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall'azienda.



Tabella B: Stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del reg. (CE)1069/2009

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO										
Ragione sociale										
Indirizzo										
Numero di riconoscimento/ registrati		Data								
Attività per le quali è stato rilasciato il riconoscimento/registrazione										
Attività non presenti nell'elenco										
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE	CLASSI DI VALUTAZIONE					J	X	TOT	
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1 TIPOLOGIA DELL'IMPIANTO	MAGAZZINAGGIO, TECNICO, INCENERITORE.	TRANSITO, BIOGAS, COMPOSTAGGIO	PETFOOD	TRASFORMAZIONE					
	2 CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE	DISCRETE	SCARSE	INSUFFICIENTI					
ENTITA' PRODUTTIVA	3 DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA'/TIPOLOGIA DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE	INDUSTRIALE MEDIO	INDUSTRIALE GRANDE	STABILIMENTI CON PIU' RICONOSCIMENTI 1069					
	4 DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO		REGIONALE	NAZIONALE	EU/ PAESI TERZI					
MATERIALI E PRODOTTI	5 TIPOLOGIA DI MATERIALI INTRODOTTI	GIA' TRASFORMATI IN IMPIANTO 1774 O CHE HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO IN UN IMPIANTO DI PRODUZIONE ALIMENTI	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 3	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 2	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 1					
	6 TIPOLOGIA DI MATERIALI PRODOTTI (da non compilare in caso di impianti di transito e magazzino)	PRODOTTI TECNICI	FARINE/GRASSI DI CAT. 1	FARINE/GRASSI DI CAT. 2, BIOGAS, COMPOST	PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE DI CAT. 3					
	7 DESTINAZIONE PREVALENTE DEI MATERIALI PRODOTTI (da non compilare in caso di impianti di transito e magazzino)	USI TECNICI DIVERSI DAI FARMACOLOGICI	USI TECNICI FARMACEUTICI	FERTILIZZANTI	ALIMENTAZIONE ANIMALE					
IGIENE DELLA PRODUZIONE	8 PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' ALLA COLLABORAZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENTO	ELEVATO	DISCRETO	SCARSO	INSUFFICIENTE					
	9 COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA	ADEGUATA	DA INTEGRARE	INADEGUATA					
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	10 GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO	CARENZE "MINORI"	CARENZE "MAGGIORI"	INADEGUATO, NON APPLICATO					
	11 IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCOstrate	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE					

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



CRITERI DI VALUTAZIONE

CATEGORIA: Caratteristiche dello stabilimento

1. Tipologia di impianto

Il livello di rischio cresce in funzione della lavorazione/manipolazione di sottoprodotti freschi effettuata nell'impianto ed in rapporto alla destinazione del prodotto in uscita. Stabilimenti che introducono prodotti già trasformati, sono valutati ad un livello di rischio inferiore rispetto a quelli che ricevono materia prima grezza.

2. Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento

Per questo criterio occorre prendere in considerazione:

- le condizioni igieniche dello stabilimento, delle attrezzature, delle aree esterne pertinenti all'impianto;
- la manutenzione ed il funzionamento degli impianti e delle attrezzature;
- la non risoluzione in tempi brevi degli inconvenienti e l'eventuale tendenza alla ripetizione;
- l'ampiezza e la disposizione dei locali in rapporto alla tipologia e all'entità di produzione.

Per procedere alla valutazione occorre effettuare:

- un sopralluogo documentato dell'impianto (se pertinente, durante le lavorazioni);
- un esame accurato della documentazione prodotta dall'attività di controllo ufficiale.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Buone</i>	- nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. - lo stabilimento si presenta in buone condizioni strutturali
<i>Discrete</i>	- carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento.
<i>Scarse</i>	- numerose carenze minori; oppure - ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione.
<i>Insufficienti</i>	- condizioni igieniche inadeguate con possibilità di ricontaminazione/diretta del prodotto finito, condizioni di pulizia inadeguate; - ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione.

CATEGORIA: Entità produttiva

3. Dimensione dello stabilimento ed entità/tipologia della produzione

Considerata la varietà della tipologia di stabilimenti da sottoporre a classificazione, si è ritenuto opportuno prendere in considerazione il numero di lavoratori nell'impianto come principale parametro per la definizione dell'entità produttiva.

Nella valutazione, dovranno essere presi in considerazione solamente i lavoratori direttamente coinvolti nelle produzioni, escludendo il personale degli uffici.

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Artigianale</i>	- stabilimenti con numero di addetti inferiore a 5 e/o con limitata movimentazione di materie prime e/o prodotti
<i>Industriale medio</i>	- stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 5 e 15 e/o con una discreta movimentazione di materie prime e/o di prodotti
<i>Industriale grande</i>	- stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 15 addetti alla lavorazione e/o con notevole movimentazione di materie prime e/o di prodotti.
<i>Stabilimenti con più riconoscimenti 1069/2009</i>	- Stabilimenti con più di una tipologia di produzione riconosciuta ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 all'interno della stessa struttura

4. Dimensione del mercato servito

La dimensione del mercato servito assume importanza in funzione di un eventuale problema di sicurezza del materiale e del prodotto in uscita. Questo aspetto influenza anche la complessità della procedura di richiamo.

L'eventuale commercializzazione verso Paesi Terzi, comporta, inoltre, la necessità di esercitare un maggiore livello di controllo della produzione, sia per l'impresa sia per il controllo ufficiale, sulla base dei requisiti specifici richiesti dal Paese importatore.

Per la valutazione di questo criterio è necessario:

- prendere visione dei documenti commerciali di spedizione relativi ad un periodo di tempo adeguato;
- stabilire l'entità di eventuali scambi intracomunitari o con Paesi Terzi;
- accertare l'eventuale limitazione dell'ambito di commercializzazione ad un mercato regionale o nazionale.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Regionale</i>	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti a livello regionale.
<i>Nazionale</i>	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti verso altre regioni italiane.
<i>Comunitario/ Paesi terzi</i>	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti in ambito Comunitario; oppure - esportazione verso Paesi Terzi.

CATEGORIA: Materiali e prodotti

5. Tipologia di materiali introdotti

La tipologia di materiali introdotti o prodotti è un fattore fondamentale per stabilire il profilo di rischio dello stabilimento stesso.

A questo proposito va tenuto in considerazione che, nell'ambito di ogni tipologia produttiva, è possibile vengano manipolati materiali con profilo di rischio differente.

Sono state identificate quattro tipologie di materiali introdotti, in base ai trattamenti subiti e/o alla provenienza.

<i>Già trasformati in un impianto 1069/2009 o già trattati in un impianto di produzione alimenti</i>	<i>Sottopr. grezzi Cat. 3</i>	<i>Sottopr. grezzi Cat. 2</i>	<i>Sottopr. grezzi Cat. 1</i>
--	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

6. Destinazione prevalente dei materiali prodotti

Per quanto attiene la destinazione di materiali prodotti, vengono indicate le classi seguenti:

<i>Incenerimento/produzione di energia</i>	<i>Usi tecnici</i>	<i>Fertilizzanti</i>	<i>Alimentazione animale/farmaceutici</i>
--	--------------------	----------------------	---

La “*destinazione di materiali prodotti*” non è da compilare in caso di impianti di magazzino di sottoprodotti e prodotti derivati e di magazzino con manipolazione.

La corretta gestione delle farine (proteine animali trasformate), destinate all'alimentazione animale, è di fondamentale importanza sanitaria, stante il frequente rischio di ricontaminazione, dovuta ad una conservazione non idonea.

Nel caso di produzioni rientranti in più categorie, dovrà essere presa in considerazione la destinazione d'uso con punteggio più elevato.

CATEGORIA: Personale

7. Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento

La capacità e la disponibilità a risolvere problemi costituiscono una chiara dimostrazione dell'impegno dell'azienda. Dovranno essere sottoposti a valutazione:

- il livello culturale del management, con particolare riguardo alla preparazione ed alla sensibilità sui temi dell'autocontrollo;
- la disponibilità alla collaborazione della direzione dell'azienda e dei suoi diretti collaboratori;
- il rispetto dei tempi di ottemperanza ad eventuali prescrizioni;
- la disponibilità a risolvere le carenze rilevate nel corso di ispezioni e/o audit.

Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra la disponibilità e professionalità teorica, rispetto alle condizioni igieniche dell'impianto e delle lavorazioni. Ad una valutazione sfavorevole del criterio “condizioni generali e di manutenzione” dovrà necessariamente corrispondere l'assegnazione di un punteggio sfavorevole anche per questo criterio.

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Elevata</i>	- direzione collaborativa, puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; - buona preparazione del management aziendale sui temi dell'autocontrollo; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una buona gestione dell'attività svolta.
<i>Discreta</i>	- preparazione limitata del management aziendale sui temi dell'autocontrollo, ma con buona disponibilità a risolvere le carenze rilevate nel corso di ispezioni e/o audit; - puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una buona gestione dell'attività svolta.
<i>Scarsa</i>	- mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure - scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati nel corso di ispezioni e/o audit; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali in funzione delle attività svolte.
<i>Insufficiente</i>	- conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure - indisponibilità a risolvere i problemi rilevati nel corso di ispezioni e/o audit e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali in funzione delle attività svolte.

CATEGORIA: Sistema di autocontrollo

8. Completezza formale del piano di autocontrollo

Un piano di autocontrollo efficace, basato su un'adeguata applicazione dei prerequisiti e dei principi dell'analisi dei pericoli, è di fondamentale importanza. Nella definizione dei punteggi, è stata assegnata una maggiore valenza all'effettiva applicazione del piano di autocontrollo, rispetto alla mera predisposizione di un documento scritto.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Completo</i>	- piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e analisi dei pericoli); - assenza di prescrizioni in sospenso da parte del Servizio veterinario.
<i>Adeguato</i>	- il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale; - le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale; - assenza di prescrizioni in sospenso da parte del Servizio veterinario e rispetto dei tempi di prescrizione.
<i>Da integrare</i>	- le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure - assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure - mancato rispetto dei tempi di prescrizione.

Fonte: <http://burc.regione.campania.it>



<i>Inadeguato</i>	- assenza del piano di autocontrollo; oppure - assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la corretta gestione dei prodotti (es. pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure - assenza del piano analisi dei pericoli; oppure - analisi dei pericoli non effettuata; oppure - mancata individuazione dei CCP; oppure - mancata individuazione dei limiti critici; oppure - mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.
-------------------	---

9. Grado di applicazione ed adeguatezza del piano di autocontrollo

Dovranno essere prese in attenta considerazione eventuali discordanze tra quanto formalizzato e quanto rilevato nel corso delle ispezioni, valutando, qualora pertinente, la gestione dei prodotti in entrata/uscita in rapporto con quanto prescritto nel piano di autocontrollo. Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra quanto previsto nel piano di autocontrollo ed i riflessi pratici sulle lavorazioni. Anche in questo caso, ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione", oppure in caso di rilievi sulla lotta agli infestanti, dovrà necessariamente corrispondere una valutazione più sfavorevole relativamente all'adeguatezza del piano di autocontrollo.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Applicato e adeguato</i>	- il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una corretta gestione.
<i>Carenze minori</i>	- si evidenziano carenze in numero limitato e di tipo formale nell'applicazione del piano; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali lievi.
<i>Carenze maggiori</i>	- si evidenziano carenze sostanziali rilevanti nell'applicazione del piano; oppure - mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la corretta gestione dei prodotti; oppure - piano CCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali di una certa rilevanza; a fronte di queste situazioni, l'azienda ha adottato immediate azioni correttive.
<i>Inadeguato, non applicato</i>	- tutti i casi in cui il piano di autocontrollo (punto 9) risulta inadeguato, oppure - mancata applicazione di una o più procedure essenziali (es. parametri di processo, controllo infestanti, formazione); oppure - mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure - assenza di monitoraggio in corrispondenza dei CCP e/o mancata registrazione dell'attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali gravi; azioni correttive non adottate dall'azienda.



CATEGORIA: Dati storici

10. *Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate*

La valutazione dei dati concernenti i problemi storicamente riscontrati in un'impresa è un indicatore del livello di rischio della medesima, in funzione del tipo di non conformità riscontrate.

La valutazione deve essere quindi in funzione della gravità della non conformità, e di una eventuale tendenza alla ripetizione.

Più in generale, sono da considerare "non conformità" le irregolarità relative a:

- aspetti strutturali e mantenimento dei requisiti che hanno permesso il rilascio del riconoscimento;
- mancato rispetto dei parametri di processo;
- condizioni igieniche di strutture, impianti, attrezzature (che in questa tipologia di stabilimenti assume una valenza inferiore rispetto alle aziende alimentari);
- applicazione del piano di autocontrollo.

Qualora nel corso degli interventi di controllo ufficiale il veterinario riscontri una o più irregolarità relative agli aspetti sopra richiamati, è tenuto a documentare il rilievo e a prescrivere la rimozione delle carenze. Proprio sulla base di tali prescrizioni scritte dovrà essere effettuata la valutazione relativamente all'esistenza di non conformità pregresse

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Non significative o formali</i>	• irregolarità lievi non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale, non determinano un rischio; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente una buona gestione.
<i>Non significative o formali ripetute</i>	• irregolarità ripetute o non risolte; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali scarsamente rilevanti.
<i>Sostanziali o gravi, isolate e risolte</i>	• irregolarità che determinano un rischio, non ripetute e comunque risolte; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali rilevanti; a fronte di queste situazioni, l'azienda adotta immediate azioni correttive.
<i>Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte</i>	• una irregolarità che determina un rischio si è presentata ripetutamente; oppure • una irregolarità grave non è stata risolta; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali rilevanti; azioni correttive non adottate dall'azienda.

In caso di non conformità gravi non risolte, lo stabilimento deve essere fatto rientrare automaticamente nella categoria a rischio "alto".

		LIVELLO DI RISCHIO(*)		
		Basso	Medio	Alto
PRODUZIONE PRIMARIA	Caccia Attività registrate 852	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali	
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali	
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali	
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo l'anno per stabilimento	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali	
	Raccolta vegetali spontanei	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	

		LIVELLO DI RISCHIO(*)		
		Basso	Medio	Alto
VEGETALI prod.trasf.conf.	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di olii e grassi vegetali	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di bevande alcoliche	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di zucchero	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Lavorazione del caffè	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali

VEGETALI prod.trasf.conf.

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



		LIVELLO DI RISCHIO(*)				
		Basso	Medio	Alto		
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pasticcieri, gomme, confetti,caramelle, ecc.	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 10 anni	1 volta / ogni 6 anni	1 volta / ogni 3 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	Produzione di cibi pronti in genere	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	ALTRI ALIMENTI	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
			Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
Sale		Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	

fonte: <http://burc.r>

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



		LIVELLO DI RISCHIO(*)		
		Basso	Medio	Alto
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Macellazione di avicoli presso aziende agricole	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apicoltura *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali



		LIVELLO DI RISCHIO(*)		
		Basso	Medio	Alto
Ristorazione e commercio	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Ristorazione pubblica	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Commercio ambulante	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali

Ristorazione e commercio

fonte: <http://burc.regione Campania.it>



			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
Produzione Primaria	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo/anno		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
Altri alimenti -industrie di produzione e trasformazione	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit /ogni 3 anni	1 audit /ogni 3 anni	1 audit /ogni 3 anni
	Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi	produzione e confezionamento di additivi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
	produzione e confezionamenti di aromi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
	produzione e confezionamento di enzimi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		

ALLEGATO 4 - Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) 853/2004

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività - Codice SANCO	BASSO	MEDIO	ALTO
0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo -CS	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit *	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit
	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit *	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit
	Mercato all'ingrosso-WM-	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit *	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 33% dei controlli annuali sono audit
	Macelli-SH bovini,suini,ovini,caprini,equini, ratiti	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
I Carni di ungulati domestici	Laboratorio di sezionamento -CP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Macello -SH	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Laboratorio di sezionamento -CP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Macello-SH	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
II Carni di pollame e di lagorfi	Laboratorio di sezionamento -CP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Macello -SH	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Laboratorio di sezionamento -CP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Macello-SH	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
III Carni di selvaggina allevata	Laboratorio di sezionamento -CP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Macello -SH	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Laboratorio di sezionamento -CP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Macello-SH	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività - Codice SANCO	BASSO	MEDIO	ALTO
VII Prodotti della pesca	Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Impianto di trasformazione-PP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Mercato ittico-WM-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Impianto collettivo delle aste	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Centro di raccolta-CC-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Centro di standardizzazione-PP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Trattamento termico-PP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Stabilimento di trasformazione -PP_	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Stagionatura-PP-	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
IX latte e prodotti a base di latte				

Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività - Codice SANCO	BASSO	MEDIO	ALTO
X uova e ovo prodotti	Centro di imballaggio-EPC-	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Stabilimento produzione uova liquide-LEP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
XI Cosce di rana e di lumache	Stabilimento di trasformazione -PP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Macello-SH-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
XII Grassi animali fusi	Stabilimento di trasformazione -PP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Centro di raccolta-CC-	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni 3 anni per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	Stabilimento di trasformazione -PP-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit



Attività riconosciute		Frequenza minima dei controlli		
SEZIONE	Attività - Codice SANCO	BASSO	MEDIO	ALTO
XIV Gelatine	Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Stabilimento di trasformazione-PP	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
XV Collagene	Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
		1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit
	Stabilimento di trasformazione-PP	1 controllo ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	2 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit	3 controlli ogni anno per stabilimento. Il 20% dei controlli annuali sono audit

*Esempio: nell'anno x ci sono 180 stabilimenti con attività di Deposito frigorifero autonomo - CS a basso rischio; nel triennio devono essere controllati tutti, quindi ogni anno verranno controllati 60 stabilimenti. Di questi 60 stabilimenti, 20 (33% di 60) saranno auditati.



Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento 2023/2006)		
Legno	Frequenza minima dei controlli ufficiali I controllo ogni 4 anni	
carta e cartone		
materie plastiche		
cellulosa rigenerata		
gomma		
metalli e leghe		
metalli e leghe (acciaio inox)		
metalli e leghe (alluminio)		
metalli e leghe (banda stagnata e cromata)		
vetro		
ceramica		
materiali attivi e intelligenti		
Altri materiali	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Il 10% dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto mediante audit.
Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, imballaggi flessibili)		



ALLEGATO 5: Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del regolamento (CE) 1069/2009

		FREQUENZE DEI CONTROLLI						
		ISPEZIONI				AUDIT		
		Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso	
Reg. 1069/2009	Tipologia impianto							
Art. 24 (a)	Trasformazione	Mensile	Bimestrale	Trimestrale				Biennale
Art. 24 (b)	Inceneritore	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale				Biennale
Art. 24 (c)	Coincenerimento	Mensile	Bimestrale	Quadrimestrale				Biennale
Art. 24 (d)	Uso come combustibile	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale				Biennale
Art. 24 (e)	Produzione petfood (1) (2)	Bimestrale	Trimestrale	Semestrale				Biennale
Art. 24 (f)	Produzione fertilizzanti	Trimestrale	Semestrale	Annuale				Biennale
Art. 24 (g)	Compostaggio/Biogas	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale				Biennale
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	Trimestrale	Semestrale	Annuale				Biennale
Art. 24 (i)	Magazzinaggio sottoprodotti	Trimestrale	Semestrale	Annuale				Biennale
Art. 24 (l)	Magazzinaggio di prodotti derivati	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale				Biennale
Art. 17(1), 18(1)a, 18(1)b, 18(1)c, 18(1)d, 18(1)e, 18(1)f, 18(1)g, 18(1)h, 18(1) e, 18(2) a, 18(2) b	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del reg. (CE) 1069/2009	Annuale						
Art. 23	Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	Annuale						
Art. 23	Altri operatori registrati	Annuale						

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi.

(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici.

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



ALLEGATO 6 - Analisi

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	CARNE FRESCA (di qualsiasi specie)	<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)	5.300	2385	2915
		<i>Salmonella enteritidis</i> e <i>Salmonella typhimurium</i> (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)			
		Diossine e PCB (Reg.1881)			
	CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC.	<i>Salmonella</i> spp (Reg.2073)	3.000	1350	1650
		<i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2013)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		Microorganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)			
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)			
	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)	Diossine e PCB (Reg.1881)			
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
		<i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Yersinia enterocolitica</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)			
		Diossine e PCB (Reg.1881)			
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)			

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI E TUNICATI VIVI E RANE	<i>Salmonella</i> spp (Reg.2073) <i>Escherichia coli</i> (Reg.2073) Norovirus (v. valori guida in Allegato 7) Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881) Diossine e PCB (Reg.1881) IPA se affumicati (Reg.1881) Istamina (Reg.2073) <i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7) <i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073) Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	6.200	2790	3410
	PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA	<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sguosciati cotti) Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sguosciati cotti) <i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7) <i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7) <i>Vibrio cholerae</i> non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7) <i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7) <i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7) Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881) Diossina e PCB (Reg.1881)	5.000	2250	2750



MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE		<i>Escherichia coli</i> STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	10.000	4500	5500
		<i>Escherichia coli</i> STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)			
		<i>Escherichia coli</i> (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)			
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)			
		<i>Campylobacter</i> termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)			
		<i>Enterobacteriaceae</i> (Reg. 2073)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		<i>Salmonella</i> spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)			
		Muffe (solo formaggio grattugiato)(v. valori guida in Allegato 7)			
		Stabilità microbiologica (latte UHT)			
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)			
UOVA ED OVOPRODOTTI	UOVA ED OVOPRODOTTI	Diossine e PCB (Reg.1881)	600	270	330
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		<i>Enterobacteriaceae</i> (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
		Diossine e PCB (Reg. 1881)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		Idrossimetilfurale, Tossina botulinica			
		Diossine, PPCB (Reg. 1881)			
		IPA, (Reg.1881)			
		Metalli pesanti (PB) (Reg.1881)			
GELATINE E COLLAGENE MIELE E PRODOTTI DELL'ALVERARE	GELATINE E COLLAGENE MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE		200	90	110
GELATINE E COLLAGENE MIELE E PRODOTTI DELL'ALVERARE	GELATINE E COLLAGENE MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE		320	144	176
GELATINE E COLLAGENE MIELE E PRODOTTI DELL'ALVERARE	GELATINE E COLLAGENE MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE		400	180	220

fonte: <http://builregione.campania.it>



MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	Nitrati (Reg. 1881)	1.500	675	825
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	500	225	275
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)	1.500	675	825
		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)			
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)			
	SEMI E SEMI GERMOGLIATI	Nitrati (Reg. 1881)	500	225	275
	FUNGHI	<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)	500	225	275
		<i>Escherichia coli</i> STEC (Reg. 2073)	500	225	275
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, specie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	1.000	450	550
	OLII E GRASSI VEGETALI	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CF) 1881	1.200	540	660
		Diossine, PCB (Reg. 1881)			
		Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali) IPA (Reg.1881)			
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	500	225	275



MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)	1.500	675	825
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO				
	FRUTTA TERZA GAMMA(surg)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7) <i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7) <i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073) Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) <i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073) <i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073) Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7) Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	1.500	675	825
	FRUTTA QUARTA GAMMA	<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073) <i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato 7) <i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073) <i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073) Muffe (v. valori guida in Allegato 7) Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881) <i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7) <i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7) Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	1.500	675	825
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).		1.500	675	825
	Cereali e prodotti a base di cereali		1.500	675	825
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	500	225	275
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7) <i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7) <i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7) <i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7) <i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)	1.500	675	825
	PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	1.000	450	550

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	ZUCCHERO				
	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881	300	135	165
	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7) Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881	500	225	275
	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	<i>Enterobacteriaceae</i> (v. valori guida in Allegato 7)	1.500	675	825
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
	DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE				

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg.2073)			
		<i>Salmonella</i> spp (Reg.2073)			
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Enterobacteriaceae</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		Glutine			
		Lattosio			
		pH (v. valori guida in Allegato 7)			
		aw (v. valori guida in Allegato 7)			
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)			
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)			
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)			
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
SPECIE ED ERBE AROMATICHE	SPECIE ED ERBE AROMATICHE	<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)			
			9.000	4050	4950
			1.500	675	825
			1.000	450	550

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	<i>Escherichia coli</i> , Enterococchi, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)	1.000	450	550
	ACQUA MINERALE	CBT a 20°C, CBT a 37°C, Coliformi, Streptococchi fecali, Clostridi solfito-riduttori, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> (Circolare MdS n.17 del 13/09/1991)			
	BEVANDE ANALCOLICHE				
	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI	Stagno (per bibite in lattina) (Reg. 1881)			
BEVANDE ALCOLICHE	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	1.400	630	770
	LIQUORI, DISTILLATI E ALTRE BEVANDE ALCOLICHE				
	ACETI E PRODOTTI ASSIMILABILI				
	AROMI, ENZIMI	verifiche requisiti di purezza(*) Verifiche uso corretto (*)	1.200	540	660

fonte: <http://burc.regione.campania.it>



MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATT. e di PROS. ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	1.500	300	1200
	INTEGRATORI ALIMENTARI	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	3.800	1710	2090
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIM. PARTICOLARE)	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	2.300	1035	1265
	Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc.	migrazione globale migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)	1.800	810	990
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI		TOTALE	78.920	35514	43406

Le analisi possono modificare del 10% la ripartizione delle analisi tra produzione e distribuzione.

Per la applicazione del regolamento CE 1831/2003: 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti, 2) per tutti gli alimenti, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico, 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.