



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato D alla Delib.G.R. n. 11/17 del 28.2.2017

Modulo di VERIFICA della EFFICACIA IN TEMPO REALE

Data: ____ / ____ / ____ luogo _____ ora inizio _____ ora fine _____

AC oggetto della verifica:

Contesto operativo:

- Monitoraggio _____
- Sorveglianza _____
- Verifica _____
- Audit _____
- Ispezione _____
- Campionamento _____
- Analisi _____
- altro _____



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Personale coinvolto nelle attività oggetto della verifica:

Nome e Cognome _____ Ruolo _____ Funzione _____ UO di appartenenza _____

Nome e Cognome _____ Ruolo _____ Funzione _____ UO di appartenenza _____

Nome e Cognome _____ Ruolo _____ Funzione _____ UO di appartenenza _____

Nome e Cognome _____ Ruolo _____ Funzione _____ UO di appartenenza _____

Nome e Cognome _____ Ruolo _____ Funzione _____ UO di appartenenza _____

Attività osservate

a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti ed i risultati così ottenuti (documenti: DIA/SCIA/Autoriz.) (manuale e/o procedure) (planimetria) (piano di autocontrollo) (diagrammi di flusso)	
b) l'ispezione di:	
<ul style="list-style-type: none">• impianti dei prodotti primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, comprese adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti	



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

<ul style="list-style-type: none">- progettazione- costruzione- manutenzione ordinaria/straordinaria- pulizia- disinfezione- disinfestazioni	
<ul style="list-style-type: none">• materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti- additivi	
<ul style="list-style-type: none">• prodotti semilavorati	
<ul style="list-style-type: none">• materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari	
<ul style="list-style-type: none">• prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari	
<ul style="list-style-type: none">• etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari	
c) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti	



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

d) valutazione delle procedure in materia di:

- buone prassi di fabbricazione (GMP)
- buone prassi igieniche (GHP)
 - mezzi di trasporto
 - rifiuti
 - rifornimento idrico
 - igiene del personale
 - prodotti alimentari
 - confezionamento
 - trattamento termico
 - formazione
 - criteri microbiologici
 - procedure (rintracciabilità, ritiro, richiamo, HACCP, lotta infestanti)
 - controllo delle temperature
 - catena del freddo
 - campionatura ed analisi
 - gestion prodotti NC in azienda
- corrette prassi agricole
- HACCP
 - Team
 - Descrizione del prodotto
 - Destinazione d'uso



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

<p>DF e verifica dei DF Identificazione dei pericoli CCP Limiti critici Sorveglianza dei CCP Azioni correttive Verifica dei CCP Registrazioni</p> <p><i>Tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria</i></p>	
<p>e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti</p> <ul style="list-style-type: none">- rintracciabilità (in entrata e in uscita)- RdP in autocontrollo- contratti con servizi esterni	
<p>f) interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale</p> <ul style="list-style-type: none">OSAResp. AutocontrolloAddetti alla produzioneAddetti alla manutenzione, pulizia e disinfezione	



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

<p>g) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti Schede di registrazione</p>	
<p>h) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti Termometro tarato</p>	
<p>i) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del Regolamento (CE) n. 882/2004 Osservazione diretta attività di produzione Campionamento per l'analisi</p>	
<p>Redazione/compilazione di:</p> <ul style="list-style-type: none">- Piano di audit, check list, relazione di CU (art. 9 del Reg. 882/2004)- rispetto dei tempi- chiarezza e leggibilità degli atti redatti- rispetto dei principi di audit (comportamento etico, presentazione imparziale, dovuta professionalità, approccio basato sull'evidenza, riservatezza, indipendenza)	



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Redazione di eventuali atti distinti e ulteriori	
--	--

Conclusioni:

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Eventuali dichiarazioni rese dal personale supervisionato:

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Eventuali controdeduzioni del GdV:

Copia del presente atto amministrativo non provvedimento di accertamento viene consegnato alle parti coinvolte

Fatto, letto, confermato e sottoscritto in data e luogo di cui sopra

Il Responsabile del GdV _____ Firma: _____ Data: ____/____/____

Componenti del GdV _____ Firma: _____ Data: ____/____/____

_____ Firma: _____ Data: ____/____/____

Personale supervisionato _____ Firma: _____ Data: ____/____/____

_____ Firma: _____ Data: ____/____/____

_____ Firma: _____ Data: ____/____/____

altro personale coinvolto _____ Firma: _____ Data: ____/____/____

_____ Firma: _____ Data: ____/____/____