

Rev 0.0 2023

**Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)**

**Tel 0935-520820 e-mail: [sian@asp.enna.it](mailto:sian@asp.enna.it) pec: [sian@pec.asp.enna.it](mailto:sian@pec.asp.enna.it)**

La presente check list è allegata alla “documentazione scritta del controllo ufficiale” prevista dall’art. 13 del Reg. (UE) 2017/625

Data	___/___/___	Ora	___,___	Personale ASL : _____ _____
Ditta:				
<input type="checkbox"/> Produzione <input type="checkbox"/> Confezionamento				
<input type="checkbox"/> Trasporto nome del/dei prodotto/i (germoglio), incluso il nome latino (nome tassonomico) _____ _____				
<input type="checkbox"/> volume di produzione settimanale espresso in kg: _____				
Responsabile autocontrollo _____				
Laboratorio di analisi    interno <input type="checkbox"/> Responsabile _____ esterno <input type="checkbox"/>				
Tel :				
Presenti al sopralluogo per l’azienda:				
_____ in qualità di _____ _____ in qualità di _____ _____ in qualità di _____				

Rev 0.0 2023

<b>STABILIMENTO</b>					
<i>Requisiti</i>	<i>SI</i>	<i>nc</i>	<i>NC</i>	<i>N.A.</i>	<i>Evidenze</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La planimetria allegata alla documentazione relativa al riconoscimento corrisponde allo stato di fatto</li> </ul>					
<p><b>Aree esterne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sono realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati</li> </ul>					
<p><b>Edifici (compresi le strutture, i locali e le aree di lavorazione):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'edificio è completamente chiuso</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>la progettazione e lo schema dello stabilimento consentono buone prassi in materia di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione tra e durante le operazioni</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>le strutture sono facili da pulire e da sottoporre a manutenzione;</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>le strutture sono progettate in modo tale che i semi e i germogli siano tenuti a distanza da oggetti e sostanze che potrebbero costituire un pericolo di contaminazione</li> </ul>					
<p>Ove possibile sono presenti locali/aree separate fisicamente distinti per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ricevimento e deposito semi</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>preparazione e risciacquo semi</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>germinazione</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>raffreddamento e confezionamento germogli</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>deposito germogli confezionati</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>deposito imballaggi</li> </ul>					
<p><b>Pavimenti, pareti e soffitti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili, disinfettabili (se necessario), mantenuti in buono stato e</li> </ul>					

Rev 0.0 2023

senza soluzioni di continuità					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il materiale di composizione delle superfici (piastrelle, vernice, intonaco ecc.) si presenta integro, senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>I punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le infrastrutture connesse al processo di produzione (ad esempio tubi o condotti d'aria) sono costruite o montate in modo tale da impedire l'accesso di parassiti o sostanze contaminanti</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ci sono misure atte a prevenire l'infiltrazione di agenti atmosferici</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sono presenti idonei dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (es: reti anti-insetto). Il controllo ha permesso di verificare l'assenza di infestanti e animali indesiderati nelle aree in cui sono presenti i prodotti</li> </ul>					
<p><b>Superfici e aree di produzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le superfici (comprese quelle delle attrezzature con le quali semi e germogli vengono in contatto) nelle zone di manipolazione degli alimenti e quelle a contatto con questi ultimi sono mantenute in buone condizioni e sono facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il processo di produzione e altri processi correlati (gestione dei rifiuti, misure sanitarie per i lavoratori, ecc.) sono stati progettati in modo tale da ridurre al minimo qualsiasi pericolo di contaminazione incrociata</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le condizioni microclimatiche (areazione, temperatura, umidità) consentono di evitare odori sgradevoli, vapori,</li> </ul>					

Rev 0.0 2023

formazioni di condensa, alterazioni dei prodotti e contaminazioni da muffe				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nelle aree di lavorazione sono presenti almeno un lavandino o lavamani dotato di rubinetteria non azionabile manualmente con predisposizione di acqua calda e fredda</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sono presenti adeguate attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti dotate di acqua potabile</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'intensità e la qualità dell'illuminazione consentono di poter verificare l'idoneità del trattamento e conservazione dei prodotti e le condizioni igieniche messe in atto</li> </ul>				
<p><b>Servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale addetto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>negli spogliatoi sono presenti armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente, realizzati in materiale idoneo</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>I servizi igienici non hanno accesso diretto all'area nella quale avviene il processo produttivo</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sono dotati di lavelli (preferibilmente con rubinetti automatici con sensori con erogazione di acqua corrente calda e fredda, distributori di sapone e attrezzature per l'asciugatura delle mani (ad esempio asciugamani usa e getta)</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>I servizi igienici sono soggetti a regolari interventi di pulizia e manutenzione</li> </ul>				
<p><b>Approvvigionamento idrico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> acquedotto pubblico</li> <li><input type="checkbox"/> pozzo, sorgente</li> <li><input type="checkbox"/> acqua superficiale</li> <li><input type="checkbox"/> misto</li> </ul> <p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede la documentazione della provenienza delle acque ovvero:</p>				

Rev 0.0 2023

<ul style="list-style-type: none"> <li>in caso di allacciamento all'acquedotto: copia contratto/bolletta, planimetria con indicazione dei punti di uscita dell'acqua e tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Giudizio di idoneità rilasciato dall'ASL competente</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>In caso di presenza di impianto di trattamento/potabilizzazione è proceduralizzata la sua gestione/manutenzione con indicazione dei trattamenti eseguiti</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ci sono misure per impedire l'accesso alla fonte d'acqua da parte di insetti, animali, suolo, rifiuti e altre fonti di contaminazione.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gli impianti di erogazione dell'acqua sono soggetti a opportuna manutenzione e pulizia al fine di evitare la contaminazione dell'acqua causata da corrosione o fonti esterne.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>E'presente una procedura per il controllo e il monitoraggio dell'acqua utilizzata nelle diverse fasi di processo, sulla base di un'analisi del rischio</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Viene utilizzata acqua potabile o pulita che rispetta i requisiti del D.Lgs 31/01 allegato I parte A</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se si utilizza acqua pulita vengono analizzate le proprietà chimiche in base alla valutazione del rischio e almeno una volta all'anno</li> </ul>					

Rev 0.0 2023

<ul style="list-style-type: none"> <li>Tutta l'acqua, inclusa l'acqua riciclata, viene monitorata e analizzata regolarmente sulla base di un'analisi del rischio (a norma del D.Lgs. 31/01 allegato I parte A)</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>I prodotti utilizzati per la disinfezione dell'acqua sono idonei allo specifico utilizzo</li> </ul>					
<b>CONTROLLO DEI SEMI IN INGRESSO</b>					
<i>Requisiti</i>	<i>SI</i>	<i>nc</i>	<i>NC</i>	<i>N.A.</i>	<i>Evidenze</i>
<p><b>Fornitori</b>  Vengono acquistati semi da fornitori di fiducia qualificati e registrati che attuano procedure volte ad assicurare una buona produzione igienica dei semi e la rintracciabilità delle partite</p>					
<p><b>Analisi chimiche</b>  Sui semi sono state effettuate analisi per la verifica di eventuali contaminanti (residui di prodotti fitosanitari, biocidi, metalli pesanti, ...)</p>					
<p><b>Ispezione visiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In seguito al loro arrivo o prima della germinazione, sacchi/contenitori e semi vengono verificati visivamente e sono disponibili documenti che attestino che l'ispezione visiva ha avuto luogo</li> </ul>					
<p><b>Certificato di importazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se i semi destinati alla germinazione sono originari da paesi terzi, è presente per ogni spedizione di semi un certificato di importazione come richiesto dal regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 rilasciata dall'Autorità Competente del paese di esportazione</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il certificato è in lingua italiana</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il certificato accompagna la partita fino al momento in cui i semi pervengono al produttore dei germogli, o al confezionatore, nel caso in cui siano confezionati per la vendita al dettaglio. In caso di frazionamento ogni partita è</li> </ul>					

Rev 0.0 2023

<p>accompagnata da una copia del certificato</p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il certificato viene conservato per un lasso di tempo sufficiente perché si possa ragionevolmente presumere che i germogli siano stati consumati</li> </ul>				
<p><b>Informazioni/documento di rintracciabilità "a monte"</b> richieste dall'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>per ogni partita di semi sono presenti le seguenti informazioni:</li> </ul>				
<p>1) nome del fornitore</p>				
<p>2) descrizione accurata dei semi, compreso il nome tassonomico della pianta</p>				
<p>3) volume o quantità dei semi forniti</p>				
<p>4) qualora i semi siano stati spediti da un altro operatore del settore alimentare, nome e indirizzo: a) dell'operatore del settore alimentare dal cui stabilimento sono stati spediti i semi; b) dello speditore (proprietario), se diverso dall'operatore del settore alimentare dal cui stabilimento sono stati spediti i semi</p>				
<p>5) nome e indirizzo dell'operatore del settore alimentare al quale sono spediti i semi</p>				
<p>6) nome e indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale sono spediti i semi</p>				
<p>7) riferimento di identificazione adeguato della partita</p>				
<p>8) data di spedizione</p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>il produttore di germogli conserva una copia di questo documento o rende disponibili tali informazioni per un lasso di tempo sufficiente perché si possa ragionevolmente</li> </ul>				

Rev 0.0 2023

presumere che i germogli siano stati consumati					
<b>Immagazzinamento dei semi</b>  I semi vengono immagazzinati in modo idoneo e protetti da contaminazioni					
<b>PROCESSO DI GERMINAZIONE</b>					
<b>Requisiti</b>	<b>SI</b>	<b>nc</b>	<b>NC</b>	<b>N.A.</b>	<b>Evidenze</b>
<b>Risciacquo iniziale dei semi</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Se necessario, sulla base di una prima ispezione visiva, i semi vengono lavati e accuratamente sciacquati prima della germinazione in modo da rimuovere la sporcizia.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'acqua per il lavaggio dei semi non viene riutilizzata</li> </ul>					
<b>Decontaminazione microbiologica dei semi (qualora eseguita)</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Il trattamento di decontaminazione microbiologica è autorizzato dalle autorità nazionali competenti (sistemi di trattamento autorizzati per lo scopo)</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>vengono attuate misure volte a garantire che non si possa verificare una ricontaminazione dopo che i semi sono stati decontaminati</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>I contenitori e le attrezzature utilizzati per la decontaminazione vengono disinfettati prima dell'uso</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dopo la decontaminazione i semi vengono nuovamente risciacquati in modo da eliminare gli agenti chimici</li> </ul>					
<b>Ammollo pregerminazione (qualora eseguito)</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Le attrezzature e i contenitori utilizzati per l'ammollo sono accuratamente puliti, disinfettati e risciacquati prima dell'utilizzo</li> </ul>					



Rev 0.0 2023

<p><b><i>Germinazione, crescita e irrigazione</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La camera di germinazione viene mantenuta in buone condizioni igieniche</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La camera di germinazione e le attrezzature utilizzate durante il processo di germinazione vengono pulite e disinfettate prima che venga fatta germogliare una nuova partita di semi</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se viene utilizzata acqua riciclata, questa non viene utilizzata su più partite di semi/germogli</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• I rifiuti vengono gestiti in modo idoneo e rimossi immediatamente dalle vicinanze dei prodotti alimentari</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bidoni e contenitori di rifiuti vengono puliti e disinfettati con regolarità</li> </ul>					
<p><b><i>Raccolta</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutte le attrezzature utilizzate vengono pulite e disinfettate con cadenza almeno giornaliera</li> </ul>					
<p><b><i>Risciacquo finale, rimozione di gusci/bucce e raffreddamento</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Viene utilizzata acqua potabile per il risciacquo finale, la rimozione di gusci/bucce e il raffreddamento</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attrezzature utilizzate per il risciacquo dei germogli e la rimozione di bucce/gusci vengono pulite e disinfettate con cadenza almeno giornaliera</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopo il risciacquo e la rimozione dei gusci/delle bucce, i germogli vengono immediatamente refrigerati a una temperatura compresa tra i 2 e gli 8 °C</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viene mantenuta la catena del freddo fino a quando il prodotto raggiunge il consumatore finale</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attrezzature utilizzate per l'imballaggio vengono pulite e disinfettate con regolarità</li> </ul>					

Rev 0.0 2023

<p><b>Etichettatura</b></p> <p>I prodotti sono etichettati secondo il regolamento (CE) 1169/2011</p>					
<p><b>Trasporto</b></p> <p>Strutture, attrezzature, contenitori e veicoli utilizzati per il trasporto di germogli e semi vengono mantenuti puliti e, ove opportuno, disinfettati al fine di evitare contaminazioni microbiologiche durante il trasporto</p>					
<p>I germogli sono trasportati separati da altri prodotti/altra merce in maniera efficace, tale da impedirne la contaminazione</p>					
<p>I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari sono atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura, che viene controllata con appositi sistemi</p>					

**MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI (M.O.C.A)**

<b>Requisiti</b>	<b>SI</b>	<b>nc</b>	<b>NC</b>	<b>N.A.</b>	<b>Evidenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tutti i materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto con i germogli sono conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 1935/2004</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>il materiale di imballaggio risulta pulito e viene immagazzinato in modo tale da rendere impossibile la contaminazione dovuta a polvere, sporcizia o corpi estranei</li> </ul>					

**CONTROLLI MICROBIOLOGICI SU SEMI E GERMOGLI**

<b>Requisiti</b>	<b>SI</b>	<b>nc</b>	<b>NC</b>	<b>N.A.</b>	<b>Evidenze</b>
<b>Laboratori</b>					

Rev 0.0 2023

<ul style="list-style-type: none"> <li>Le prove eseguite presso un laboratorio esterno sono accreditate</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il laboratorio interno rispetta i requisiti di cui all'Accordo stato regioni 84CSR del 7 maggio 2015 e in particolare è attuato un controllo di qualità esterno sulle analisi previste dal regolamento (CE) 2073/2005</li> </ul>					
<p><b>Prove preliminari sui semi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Su ogni partita di semi vengono eseguite, a norma del regolamento (CE) n. 2073/2005 e ss.mm.ii., prove preliminari su un campione rappresentativo della partita, che deve essere sottoposto a germinazione, alle stesse condizioni del resto della partita, per la ricerca di <i>E. coli</i> produttore della tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4 e per <i>Salmonella</i> spp.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>I campionamenti sui semi vengono condotti seguendo le indicazioni riportate nel documento "Orientamento dell'ESSA in materia di igiene per la produzione di germogli e semi per germogli (2017/C 220/03)", capitolo I.I.1.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>La partita viene utilizzata solo a seguito di esito favorevole della prova preliminare</li> </ul>					
<p><b>In alternativa:</b>          La ditta è stata esentata dal campionamento per la prova preliminare di tutte le partite di semi ai sensi del punto 3, della sezione 3.3, cap. 3, dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005</p>					
<p><b>Campionamento e prova dei germogli e del prodotto finale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>E' predisposto un programma di campionamenti sui germogli secondo le frequenze previste dal punto 3, della sezione 3.3, cap. 3, dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005, al fine di effettuare test microbiologici, in conformità ai requisiti di cui alle righe 1.18 e 1.29 del capitolo 1 del</li> </ul>					

Rev 0.0 2023

<p>regolamento (CE) n. 2073/05, nella fase in cui la probabilità di trovare <i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) e <i>Salmonella</i> spp è maggiore e, comunque, non prima di 48 ore dopo l'inizio del processo di germinazione</p>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il programma di campionamento deve prevedere inoltre la verifica della conformità del prodotto ai criteri microbiologici di cui all'All. I, capitolo 1, riga 1.2 o 1.3 del regolamento (CE) n. 2073/2005 (<i>Listeria Monocytogenes</i>)</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>vengono campionate le aree di trasformazione e le attrezzature per rilevare la presenza di <i>Listeria</i> spp. nelle stesse</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>vengono effettuati campioni di prodotto finale confezionato (dopo l'imballaggio) per rilevare la presenza di STEC e <i>Salmonella</i> spp., in conformità ai criteri microbiologici di cui all'All. I, capitolo 1, righe 1.18 e 1.29 del regolamento (CE) n. 2073/2005</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>La frequenza di tali campionamenti viene definita sulla base del rischio</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sono definite procedure scritte da seguire nei casi in cui si verifichi una contaminazione</li> </ul>					
<b>PIANO DI AUTOCONTROLLO</b>					
<b>Requisiti</b>	<b>SI</b>	<b>nc</b>	<b>NC</b>	<b>N.A.</b>	<b>Evidenze</b>
<p>L'attività di autocontrollo è basata sui principi HACCP e la documentazione permanente del Piano HACCP è presente (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)</p>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>ragione sociale e sede operativa</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>organigramma con responsabilità e funzioni</li> </ul>					

Rev 0.0 2023

• descrizione del prodotto compresa la destinazione d'uso					
• descrizione attività svolta					
• descrizione locali ed elenco attrezzature					
• formazione del personale					
• programma di sanificazione di locali e attrezzature					
• programma di prevenzione e lotta agli animali infestanti					
• piano di manutenzione di locali e attrezzature					
• smaltimento dei rifiuti e prodotti di scarto					
• approvvigionamento idrico					
• selezione fornitori e relative garanzie					
• diagramma di flusso corrispondente al ciclo produttivo reale					
• identificazione pericoli, misure preventive, punti critici di controllo, limiti critici, monitoraggio, azioni correttive, trattamento prodotto non conforme					
• tenuta della documentazione e dei registri					
• rintracciabilità					

***PULIZIA, DISINFEZIONE E LOTTA AGLI INFESTANTI***

<i>Requisiti</i>	<i>SI</i>	<i>nc</i>	<i>NC</i>	<i>N.A.</i>	<i>Evidenze</i>
E' prevista una procedura che individua:					
• locali, impianti, attrezzature ed utensili utilizzati da sottoporre a pulizia e disinfezione					
• modalità, frequenza interventi e responsabilità					
• modalità sul corretto utilizzo dei prodotti per la pulizia e la disinfezione					
• azioni correttive in caso di non conformità					

Rev 0.0 2023

<ul style="list-style-type: none"> <li>I prodotti per la pulizia e la disinfezione vengono conservati in un luogo o in un armadietto appositi, chiusi a chiave e che riportano segnali o etichette appropriati</li> </ul>					
<p>Esiste una procedura per il controllo di roditori, insetti volanti, striscianti che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole)</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti utilizzati e operatori responsabili delle operazioni</li> <li>le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>azioni correttive in caso di non conformità</li> </ul>					
<b>PERSONALE</b>					
<b>Requisiti</b>	<b>SI</b>	<b>nc</b>	<b>NC</b>	<b>N.A.</b>	<b>Evidenze</b>
<p><b>Igiene del personale</b></p> <p>La procedura relativa all'igiene del personale prevede:</p> <p>= controllo degli accessi alle aree di lavoro;</p> <p>- regole di igiene e istruzioni per il personale;</p>					
<p>- azioni correttive in caso di non conformità.</p>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il personale e i visitatori indossano indumenti puliti e un copricapo quando si trovano all'interno dello stabilimento di produzione.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il personale che lavora nelle aree di manipolazione degli alimenti segue una buona prassi igienica</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le norme per il personale in materia di igiene sono affisse alle pareti in forma scritta o sotto forma di segnali o di etichette</li> </ul>					
<p><b>Formazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I lavoratori hanno ricevuto una formazione in materia di igiene adeguata alle proprie mansioni</li> </ul>					

Rev 0.0 2023

<ul style="list-style-type: none"> <li>Tutto il personale che entra in contatto diretto o indiretto con semi o germogli ha ricevuto un'adeguata formazione sulle corrette prassi igieniche da adottare</li> </ul>					
<b>RINTRACCIABILITA' / RITIRO</b>					
<i>Requisiti</i>	<i>SI</i>	<i>nc</i>	<i>NC</i>	<i>N.A.</i>	<i>Evidenze</i>
<p>Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità che</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>consenta un'univoca correlazione tra materie prime (MOCA compresi) e prodotti derivati assicurando la rintracciabilità interna</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>preveda di conservare le registrazioni per un lasso di tempo sufficientemente lungo perché si possa ragionevolmente presumere che i germogli siano stati consumati</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/mezzo di distribuzione)</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>comprenda verifiche periodiche sull'efficacia del sistema</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>preveda azioni correttive in caso di non conformità.</li> </ul> <p><b>Informazioni/documento di rintracciabilità "a valle"</b> richieste dall'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione</p> <p>- il produttore di germogli trasmette all'OSA destinatario dei germogli tutte le seguenti informazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) descrizione accurata dei germogli, compreso il nome tassonomico della pianta</li> </ol>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>2) volume o quantità dei germogli forniti</li> </ol>					

Rev 0.0 2023

3) qualora i germogli siano stati spediti da un altro operatore del settore alimentare, nome e indirizzo: a) dell'operatore del settore alimentare dal cui stabilimento sono stati spediti i germogli; b) dello speditore (proprietario), se diverso dall'operatore del settore alimentare dal cui stabilimento sono stati spediti i germogli					
4) nome e indirizzo dell'operatore del settore alimentare al quale sono spediti i germogli					
5) nome e indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale sono spediti i germogli					
6) riferimento di identificazione adeguato della partita					
7) data di spedizione					
- il produttore di germogli conserva una copia di questo documento o rende disponibili tali informazioni per un lasso di tempo sufficiente perché si possa ragionevolmente presumere che i germogli siano stati consumati					
<b>ritiro/richiamo</b> Esiste una procedura per attuare il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e che consenta di:					
- identificare il lotto/partita del prodotto considerato					
- identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi)					
- provvedere all'immediato ritiro/richiamo del prodotto dal mercato da lui fornito, informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito					
- comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/richiamo del prodotto					
- adottare misure di gestione del prodotto ritirato					
Il controllo ha evidenziato che la gestione del programma predisposto dall'OSA di rintracciabilità/ritiro/richiamo dei prodotti è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa					