

ALLEGATO

Etichettatura carni bovine - Schema piani di autocontrollo e di controllo

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo		Controllo			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Descrizione attività		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Allevamento	Qualifica allevamenti	Idoneità tecnica									
	Immissione capi	Aggiornamento registri di stalla - marca auricolare - razza o tipo genetico - origine vitelli da ristallo									
	Tecnica e sistema allevamento	Protocollo allevamento - sistema allevamento - periodo di allevamento - non effettuazione trattamenti allopatrici									
	Alimentazione	Protocollo di alimentazione - priva di grassi animali aggiunti - non OGM - razione alimentare tipica - assenza di additivi o medicinali									
	Invio capi al macello	Comunicazione all' O ed al macello elenco identificativi bovini e altre informazioni									
Mangimifici o Fornitori di mangimi	Con sistema di certificazione prodotto	Qualificazione fornitore Mantenimento requisito									
	Senza sistema certificazione prodotto	Adesione Protocollo di produzione - qualifica fonte approv. materie prime - rintracciabilità sistema produttivo - rintracciabilità lotti lavorazione e forniture - autocontrollo interno									

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo		Controllo			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Descrizione libera		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Trasportatori	Trasporto animali	Qualificazione trasportatore Non commistione parite diverse di animali									
Impianto di macellazione	Catena di macellazione	Verifica corrispondenza comunicazione allev per animali in accettazione Banca dati - caricamento dati animali in arrivo - attribuzione numero di macellazione - abbinamento n identificativo animale e n macellazione - costituzione lotto omogeneo per informazioni Fase di lavorazione Classificazione carcasse Gestione nel macello anche di: - carni etichettate altre organizzazioni - carni con sole informazioni obbligate									
	Etichettatura carni	Etichette - stampa etichette - applicazione etichette su mezzene quarti e aesi - stampa documenti informativi									
	Fornitura carne con informazioni omogenee	Gestione magazzino									

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo		Controllo			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Descrizione filiera		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Norma conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Laboratorio di sezionamento	Sezionamento	Verifica acquisizione fornitura Banca dati - caricamento dati carne in arrivo - costituzione lotto omogeneo di lev - abbinamento n lotto a n animale e n macello Fase di lavorazione Gestione nel laboratorio anche di - carni etichettate altre organizzazioni - carni con sole informazioni obbligat									
	Etichettatura tagli anatomici	Etichette - stampa etichette - applicazione et su tagli anatomici - stampa documenti informativi									
	Etichettatura porzionati	Etichette - stampa etichette - applicazione et su preconfezionati - stampa documenti informativi									
	Fornitura carne con informazioni omogenee	Gestione magazzino									
CEDI		Banca dati carne in arrivo e in spedizione									
Organizzazione		Banca dati filiera (art 14 DM 30 8 00) Controllo gestione emissione etichette nei segmenti di filiera									
Punti vendita	Vendita preconfezionato	Registro di carico e scarico									
	Vendita preimballato	Verifica acquisizione fornitura Gestione documentazione Fase di lavorazione Immagazzinaggio carni in frigo stampa etichette per confezione vend									
	Vendita al taglio	Verifica acquisizione fornitura Gestione documentazione Fase di lavorazione Gestione banco vendita Immagazzinaggio carni in frigo Rilascio etichette per porzione venduta Documento informativo al consumatore									

03A05048