

 A.S.L. VC Azienda Sanitaria Locale di Vercelli	MODULO	Layout modulo.doc
		pag2/4

SEZ	CATEGORIA	ATTIVITA' – CODICE Sanco	SPECIE	REMARKS Sanc o	PRODOTTI
0	Attività generali	<input type="checkbox"/> Deposito frigorifero autonomo – CS <input type="checkbox"/> Prodotti esposti <input type="checkbox"/> Prodotti imball./confez. <input type="checkbox"/> Per scambio paesi UE <input type="checkbox"/> Per importaz. paesi extra UE	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> fG <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> wU <input type="checkbox"/> wG <input type="checkbox"/> wL <input type="checkbox"/> wA <input type="checkbox"/> st <input type="checkbox"/> fl <input type="checkbox"/> sn		<input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici <input type="checkbox"/> Carni di pollame e di lagomorfi <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Uova e ovoprodotti <input type="checkbox"/> Cosce di rana e lumache <input type="checkbox"/> Grassi fusi - ciccioli
		<input type="checkbox"/> Impianto autonomo di riconfezionamento – RW			
		<input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso - WM			
I	Carni di ungulati domestici	<input type="checkbox"/> Macello - SH Potenzialità produttiva massima espressa in UGB Potenzialità oraria _____ Potenzialità giornaliera _____ Potenzialità settimanale _____	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S		<input type="checkbox"/> Carni di bovino <input type="checkbox"/> Carni di ovino <input type="checkbox"/> Carni di caprino <input type="checkbox"/> Carni di suino <input type="checkbox"/> Carni di equino
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP			
II	Carni di pollame e di lagomorfi (pollame, piccola selvaggina allevata da penna, conigli e lepri allevate)	<input type="checkbox"/> Macello – SH Potenzialità produttiva massima espressa in n° di capi Potenzialità oraria _____ Potenzialità giornaliera _____ Potenzialità settimanale _____		A	<input type="checkbox"/> Polli <input type="checkbox"/> Galline <input type="checkbox"/> Faraone <input type="checkbox"/> Tacchini <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Selvaggina da penna allevata
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP			
III	Carni di selvaggina allevata (solo grande selvaggina e ratiti)	<input type="checkbox"/> Macello - SH Potenzialità produttiva massima espressa in n° di capi Potenzialità oraria _____ Potenzialità giornaliera _____ Potenzialità settimanale _____		fG	<input type="checkbox"/> Grande selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina allevata
				R	<input type="checkbox"/> ratiti
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP			<input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata

Stesura:Dr Dario Bossi	Verifica:Dr. Dario Bossi	Autorizzazione:Dr. Dario Bossi	Emissione:Dr. Dario Bossi
Direttore f.f.S.C. Veterinario Area C dicembre 2019			

QUESTO DOCUMENTO È DI PROPRIETÀ DELL'AZIENDA SANITARIA LOCALE VC DI VERCELLI E NON PUÒ ESSERE USATO, O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE.

 A.S.L. VC Azienda Sanitaria Locale di Vercelli	MODULO	Layout modulo.doc
		pag3/4

IV	Carni di selvaggina cacciata	<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento – CP <input type="checkbox"/> Centro di lavorazione selvaggina - GHE		wU wU wG	Grande selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina cacciata
				wL wA wA	Piccola selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Lagomorfi <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Uccelli selvatici
V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	<input type="checkbox"/> Stabilimento per carni macinate – MM <input type="checkbox"/> Stabilimento per preparazioni di carni – MP <input type="checkbox"/> Stabilimento per carni separate meccanicamente – MSM	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> fG <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> wU <input type="checkbox"/> wG <input type="checkbox"/> wL <input type="checkbox"/> wA <input type="checkbox"/> st		<input type="checkbox"/> Preparazioni di carni <input type="checkbox"/> Carne macinata <input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (esclusi i ruminanti)
VI	Prodotti a base di carne	<input type="checkbox"/> Impianto di lavorazione – PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> altre	pap	<input type="checkbox"/> Estratti e farine di carne
			<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> fG <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> wU <input type="checkbox"/> wG <input type="checkbox"/> wL <input type="checkbox"/> wA <input type="checkbox"/> st	mp	<input type="checkbox"/> insaccati freschi <input type="checkbox"/> insaccati stagionati <input type="checkbox"/> insaccati cotti <input type="checkbox"/> carni salate stagionate <input type="checkbox"/> carni salate cotte <input type="checkbox"/> conserve di carne <input type="checkbox"/> prodotti di gastronomia e paste alimentari <input type="checkbox"/> prodotti di sangue
VII	Molluschi bivalvi vivi	<input type="checkbox"/> Centro di depurazione – PC <input type="checkbox"/> Centro di spedizione – DC			
VIII	Prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP <input type="checkbox"/> Loc. macellazione acquacoltura <input type="checkbox"/> Loc. cernita e sezionamento <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Mercato ittico – WM <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste – AH <input type="checkbox"/> Impianto prodotti pesca separati meccanicamente			<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca trasformati <input type="checkbox"/> Carni di pesce separate meccanicamente
IX	Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Centro di standardizzazione <input type="checkbox"/> Stab. Trattamento termico <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione <input type="checkbox"/> Sta. stagionatura	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> OC <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C		<input type="checkbox"/> Latte vaccino <input type="checkbox"/> Latte bufalino <input type="checkbox"/> Latte ovicaprino <input type="checkbox"/> Latte altre specie <input type="checkbox"/> Burro <input type="checkbox"/> Formaggi > 60 gg. <input type="checkbox"/> Formaggi < 60 gg. <input type="checkbox"/> Altri prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> colostro
X	Uova e	<input type="checkbox"/> Centro di imballaggio – EPC			<input type="checkbox"/> Uova in guscio

Stesura: Dr. Dario Bossi	Verifica: Dr. Dario Bossi	Autorizzazione: Dr. Dario Bossi	Emissione: Dr. Dario Bossi
Direttore f.f.S.C. Veterinario Area C dicembre 2019			

QUESTO DOCUMENTO È DI PROPRIETÀ DELL'AZIENDA SANITARIA LOCALE VC DI VERCELLI E NON PUÒ ESSERE USATO, O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE.

	ovoprodotti	<input type="checkbox"/> Stabilimento produzione uova liquide – LEP <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP			<input type="checkbox"/> Uova liquide <input type="checkbox"/> Prodotti d'uovo
XI	Cosce di rana e lumache	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Stabilimento di macellazione		fl sn	<input type="checkbox"/> Cosce rane <input type="checkbox"/> Lumache
XII	Grassi animali fusi	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> altro	mp	<input type="checkbox"/> Grassi fusi <input type="checkbox"/> Cicciole
XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		st	
XIV	Gelatine	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			
XV	Collagene	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			

LEGENDA

Riferimento normativo	Reg. CE 853/2004 documento Sanco/2179/2005 Revision 5
Sigle riferite alle specie	B= bovino; O= ovino; C= caprino; P= suino; S= solipedi
Sigle riferite ai remarks	A = pollame compresa la piccola selvaggina da penna allevata L = lagomorfi (conigli e lepri) fG= mammiferi domestici allevati diversi dagli ungulati domestici – Grande selvaggina allevata R= ratiti wU= ungulati selvatici wG= mammiferi selvatici diversi dagli ungulati selvatici e dai lagomorfi selvatici wL= lagomorfi selvatici (wA= uccelli selvatici mp= prodotti a base di carne pap= estratti e farine di carne st= stomaci trattati, vesciche e intestini fl= cosce di rana sn= lumache

(*) IMPIANTO DI RICONFEZIONAMENTO: gli impianti che effettuano lo sconfezionamento ed il riconfezionamento di prodotti di origine animale che erano stati precedentemente confezionati in un altro stabilimento. Tali operazioni di sconfezionamento e riconfezionamento possono essere combinate con operazioni quali la porzionatura ed il sezionamento di alimenti.

Gli stabilimenti di riconfezionamento manipolano prodotti di origine animale esposti. Deve essere considerato che, qualora questi manipolino prodotti di origine animale ai quali si applica l'Allegato III del Regolamento CE/853/04, ricadono nell'ambito di applicazione dell'articolo 4, paragrafo 2 del Regolamento. Il loro riconoscimento è pertanto richiesto poichè nuovi pericoli possono essere introdotti a livello di tali stabilimenti.

DICHIARA di aver preso visione dell' INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 del Regolamento Europeo (UE) 2016/679 disponibile sul sito dell'ASL VC <http://www.aslvc.piemonte.it/tutela-e-partecipazione/tutela-della-privacy>

Data □□/ □□/□□□□

TIMBRO E FIRMA DEL TITOLARE DELLO STABILIMENTO

TIMBRO E FIRMA DEL VETERINARIO RESPONSABILE DELLO STABILIMENTO.....

Stesura:Dr Dario Bossi	Verifica:Dr. Dario Bossi	Autorizzazione:Dr. Dario Bossi	Emissione:Dr. Dario Bossi
Direttore f.f.S.C. Veterinario Area C dicembre 2019	Direttore f.f.S.C. Veterinario Area C dicembre 2019	Direttore f.f.S.C. Veterinario Area C dicembre 2019	Direttore f.f.S.C. Veterinario Area C dicembre 2019