

Foglio integrativo al verbale di prelievo per l'inserimento dei dati nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) del Ministero della Salute.

Allegato al Verbale Num. _____ del ___/___/___ N. conferimento IZSLER
20___/_____

1. Tipo struttura e numero identificativo della sede del prelievo*:

a. Allevamento <input type="checkbox"/>	b. Impianto riconosciuto <input type="checkbox"/>	c. Impianto registrato <input type="checkbox"/>
Codice BDN (DPR 317/96):	Approval number:	Codice Fiscale - CUA (Codice Unico identificazione Aziende Agricole)

2. Codice Tipologia Struttura in cui viene effettuato il prelievo: MS. |__|__|__|. |__|__|__|

3. Fase di campionamento (Barrare una sola casella):

Produzione Distribuzione/Commercializzazione

4. Nazione dello Stabilimento di produzione del prodotto campionato: _____

5. Strategia di campionamento (Barrare una sola casella):

Casuale Su sospetto (es. a seguito di NC o tossinfezioni)
Mirato/Selettivo Altro

6. Alimento Ready-to-Eat (pronto per il consumo diretto)

Sì No

7. Trattamento del prodotto (Barrare una sola casella):

Processato/Trasformato Non processato
Non indicato/sconosciuto

8. Metodo di produzione (Barrare una sola casella):

Produzione Biologica Produzione con OGM
Produzione Convenzionale/Tradizionale Produzione con Lotta integrata
Sconosciuto/Non indicato

9. Contenitore del prodotto (Barrare una sola casella):

Non confezionato, sfuso, confez. aperta	<input type="checkbox"/>	Plastica/Pellicole plastiche	<input type="checkbox"/>
Confezionato in atmosfera modificata	<input type="checkbox"/>	Materiali combinati/poliaccoppiati	<input type="checkbox"/>
Confezionato sotto vuoto	<input type="checkbox"/>	Vetro	<input type="checkbox"/>
Carta/cartone	<input type="checkbox"/>	Terracotta/Ceramica	<input type="checkbox"/>
Legno/Trucioli	<input type="checkbox"/>	Metallo	<input type="checkbox"/>
Tessuto/materiale tessile	<input type="checkbox"/>	Blister	<input type="checkbox"/>
Non indicato	<input type="checkbox"/>		

Foglio integrativo al verbale di prelievo per l'inserimento dei dati nel Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) del Ministero della Salute.

Scheda da compilare in unica copia, da conferire al laboratorio IZSLER insieme al verbale di prelievo.

* Indicare, a seconda della struttura luogo di prelievo, (a) il codice con cui l'allevamento è stato registrato in Banca Dati Nazionale, (b) il numero di Riconoscimento Comunitario assegnato allo stabilimento (Approval Number registrato in SINTESI), (c) il codice unico di identificazione aziende agricole (CUAA, corrisponde al codice fiscale), in caso di prelievo in azienda agricola. Negli altri casi indicare il codice fiscale della struttura.

Istruzioni per la compilazione

Questo allegato si è reso necessario per rendicontare le attività di vigilanza sugli alimenti al Ministero e a EFSA, che hanno predisposto appositi sistemi informativi a seconda del tipo di alimento e di ricerca: Flusso Vigilanza, Flusso Contaminanti, Flusso Acrilamide, ecc.

Le informazioni che devono essere raccolte al momento del prelievo riguardano:

1. Tipo struttura e numero identificativo della sede del prelievo.

Identifica univocamente l'Operatore del Settore Alimentare (OSA). Il dato è obbligatorio.

Va registrato, a seconda della struttura luogo di prelievo:

- (a) il codice con cui l'allevamento è stato registrato in Banca Dati Nazionale,
- (b) il numero di Riconoscimento Comunitario assegnato allo stabilimento (Approval Number registrato in SINTESI),
- (c) il codice unico di identificazione aziende agricole (CUAA, corrisponde al codice fiscale), in caso di prelievo in azienda agricola.

Negli altri casi indicare il codice fiscale della struttura.

2. Il codice della Tipologia di Struttura in cui viene effettuato il prelievo.

Identifica l'Unità Primaria di Controllo e deriva dalla Master List del Ministero, pure allegata al piano (**All. 3**).

E' rappresentato dalle lettere MS seguite da due triplette di numeri e/o lettere, es. *MS.020.300 - Produzione di prodotti di gelateria in impianti non riconosciuti; MS.B70.100 - Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione.*

Questo codice è obbligatorio per alimentare il Flusso Vigilanza con il quale il Ministero chiede la rendicontazione dei controlli ufficiali legali sugli alimenti.

3. Fase di campionamento: barrare una delle caselle.

4. La Nazione dello Stabilimento di produzione del prodotto campionato: barrare una delle caselle.

5. La Strategia di campionamento: barrare una delle caselle.

6. Alimento ready-to-Eat: Indicare se si tratta di un alimento pronto per il consumo diretto o meno

7. Il Trattamento del prodotto: barrare una delle caselle.

8. Il Metodo di produzione: barrare una delle caselle.

9. Il Contenitore del prodotto: barrare una delle caselle.